

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ЯППИ»
_____ Антонов А.Б.
14.06.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»
Минобразования Чувашии
Р.А.Шуканов
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код наименования специальности

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г № 11

Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Григорьева Т.В., Скамьева Н.С. преподаватели
специализации

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

Соколова Н.Л., заместитель

директора по УПР Чебоксарский
кооперативный техникум
Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, **применять стандарты антикоррупционного поведения.**

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. **Использовать знания по финансовой грамотности,** планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 1.1 -1.4

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 - 2.8

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 - 3.7

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 - 4.6

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 - 5.6

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1.- 6.4.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ЛР 2, ЛР 3, ЛР 11

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<p>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>–рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>–анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>–рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на</p>	<p>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p> <p>- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера</p>

<p>блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; 	<p>организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; - товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования; - требования к реализации продукции
---	--

<ul style="list-style-type: none"> – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню 	<ul style="list-style-type: none"> общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели резерва роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес - планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль,
---	--

<p>конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p>	<p>коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
--	--

Код	Знания, умения
ОК 01	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
	<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p>

	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.	- обеспечивать наличие продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию - рассчитывать стоимость блюд и изделий - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот - взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; - проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов -составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
<ul style="list-style-type: none"> - правила расчета себестоимости полуфабрикатов, готовых блюд и изделий - правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; -процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; -порядок списания продуктов (потерь при хранении); -современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания -правила внутреннего трудового распорядка ресторана; -правила, нормативы учета рабочего времени персонала; - основные производственные показатели подразделения организации питания

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 130 часов:

Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 102 часа,

Самостоятельная работа обучающихся – 20 часов;

Промежуточная аттестация всего – 8 часов,

в том числе консультации – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	130
Занятия во взаимодействии с преподавателем (всего)	102
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме экзамена (всего)	8
в том числе консультации	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
<i>3 курс, 5 семестр</i>					
Раздел 1 Основы маркетинга					
Тема 1.1. Сущность маркетинга	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ЛР 2	
	1 Маркетинг как экономическая категория. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Сущность и цели маркетинга. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.				
Тема 1.2. Основные стратегии маркетинга	Содержание учебного материала:	2	2	ПК 6.2. ЛР 2	
	2 Система маркетинговой информации и маркетинговых исследований. Маркетинговая информационная система. Виды информации, их классификация. Методы проведения маркетинговых исследований.				
	3 Маркетинговая среда и ее составляющие. Понятие среды маркетинга. Внешняя и внутренняя среда маркетинга: факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ). Конкуренция и рынок. Понятие о конкуренции, ее функции. Виды, стратегии конкуренции				
	4 Практическое занятие. Среда хозяйственной деятельности организации питания. Решение ситуационных задач. Анализ факторов, влияющих на хозяйственную деятельность организации.				3
	5 Целевой маркетинг, его этапы. Понятие сегментации рынка, ее значение. Выбор целевого рынка. Критерии и признаки сегментации.				2
	6 Практическое занятие. Целевой маркетинг Решение ситуационных задач. Выбор целевого рынка				3
	7 Практическое занятие. Покупательское поведение на потребительском рынке.				3

	Решение ситуационных задач. Выявление факторов, влияющих на поведение потребителей.			ОК 01- ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11 ЛР 2,3
8	Понятие товарной политики организации питания. Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Создание новых товаров на предприятии. Бренд. Бренддинг. Упаковка товара Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры.	2	2	ПК 6.1-6.4 ОК 01- ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11
9	Понятие ценовой политики организации питания. Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию и услуги. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии . Управление ценами: скидки и демпинг. Понятие сбытовой политики организации питания. Сущность и значение системы товародвижения. Основные функции каналов распределения. Число уровней каналов. Характеристика посредников и участников каналов сбыта.	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10, ЛР 2
10	Практическое занятие. Жизненный цикл товара (ЖЦТ) Решение ситуационных задач. Определение этапов ЖЦТ.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
11	Коммуникационная политика Особенности осуществления коммуникационной политики организации питания . Средства коммуникации. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний. Роль рекламы, ее цели и основные характеристики. Функции и виды рекламы. Рекламная кампания Мерчандайзинг. Паблик рилейшнз. Личные продажи. Мероприятия по стимулированию сбыта.	2	2	ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
12	Организация маркетинга. Организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. Структуры управления маркетингом. Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания. Понятие и основные направления стратегического планирования. Контроль в маркетинге на предприятиях общественного питания. Стратегический контроль маркетинга на предприятиях общественного питания.	2	2	ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
13	Практическое занятие. Маркетинговая политика предприятия питания. Определение маркетинговой политики организации питания (товарной, ценовой политики, способов продвижения продукции и услуг на рынке).	2	3	ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
14	Практическое занятие. Маркетинговые исследования. Проведение маркетинговых исследований в соответствии с целями организации и анализом потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания различных сегментах ресторанного бизнеса.	2	3	ПК 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение рефератов и подготовка презентаций на темы: - Состояние спроса и задачи маркетинга.	3	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2,

	- Принципы сегментирования. - Ассортиментная политика. - Ценовые стратегии в маркетинге.			ЛР3
Раздел 2. Экономика общественного питания				
Тема 2.1. Экономические системы и рыночные структуры	Содержание учебного материала:			
	1 Современная рыночная экономика. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Экономические системы. Принципы функционирования рыночной экономики. Современная рыночная экономика. Собственность как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков. Виды и характерные особенности экономических систем. Разновидности форм собственности. Понятие конкуренции, основные модели рынков и их характерные особенности. <i>Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</i>	2	2	ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11 ЛР2, ЛР3
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата на одну из тем: - Школы экономических учений. - Типы и модели экономических систем. - Спрос. Закон спроса. - Предложение. Закон предложения. - Экономические аксиомы. - История становление производства.	5	3	ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ЛР2, ЛР3
Тема 2.2. Экономико- организационная характеристика общественного питания.	Содержание учебного материала:			
	2 Экономико-организационная характеристика общественного питания. Социально-экономическое значение общественного питания и его функции, современное состояние и перспективы развития общественного питания.	2	2	ОК 02, 04, 05, 09, 10 ЛР2, ЛР3
	3 Предприятия общественного питания как субъект предпринимательства. <i>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</i> Роль и организация хозяйствующего субъекта в рыночной экономике. Субъекты предпринимательской деятельности. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации. Классификация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1–2.8, 3.1–3.7, 4.1–4.6, 5.1–5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04, 05, 09, 10 ЛР2, ЛР3

		и методы предотвращения.			
	4	Практическое занятие. Организационно-правовые формы предприятий. Выбор наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формирование пакета документов для открытия предприятия.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
Объем образовательной программы 44 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 36 часов, в том числе практические занятия – 14 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 8 часов.					
3 курс, 6 семестр					
Тема 2.3. Предприятие – объект и материальная база предпринимательства	Содержание учебного материала:				
	1	Производственные фонды ПОП. Виды экономических ресурсов - внеоборотные и оборотные активы, используемые организацией ресторанного бизнеса. Производственные фонды предприятий общественного питания. Классификация, структура основных фондов общественного питания и их оценка. Формы учета. Износ и амортизация ОФ. Методы определения эффективности их использования. Оборотные фонды, их назначение и содержание. Фонды обращения их сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели и методы определения эффективности их использования .	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	2	Практическое занятие. Эффективность использования внеоборотных активов предприятий питания. Решение ситуационных задач. Осуществление расчета показателей эффективности использования ресурсов организации.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	3	Практическое занятие. Эффективность использования оборотных активов предприятий питания. Решение ситуационных задач. Осуществление расчета показателей эффективности использования ресурсов организации.	2	3	ПК 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	4	Практическое занятие. Эффективность использования производственных фондов ПОП. Проведение расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики.	2	3	ПК 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	5	Товарные запасы и продуктовый баланс предприятий питания. Понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методика анализа товарных запасов предприятий питания. Понятие продуктового баланса организации питания, методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10,ОК11
6	Практическое занятие. Расчет показателей продуктового баланса. Решение ситуационных задач. Проведение анализа состояния продуктового баланса предприятия питания.	2	3	ПК 6.2. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2,	

					ЛРЗ ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.3. ЛР2, ЛР3
	7	Практическое занятие. Эффективность использования товарных запасов на предприятии питания. Решение ситуационных задач. Проведение оценки имеющихся на производстве запасов в соответствии с требуемым количеством и качеством, расчета и анализа изменения показателей товарных запасов и товарооборачиваемости. Использование программного обеспечения при контроле наличия запасов.	2	3	
	8	Издержки и ценообразование на предприятиях общественного питания. Состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса. Классификация, структура затрат. Группировка затрат по экономическим элементам. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькулирование себестоимости. Экономическая природа цены, ее функции. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса. Состав и структура цены. Калькуляция в общественном питании. Требования к реализации продукции общественного питания.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. ЛР2, ЛР3
	9	Практическое занятие. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расходов сырья. Решение ситуационных задач. Проведение анализа текущей ситуации на рынке товаров и услуг и калькуляции цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса. Проведение расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. 6.2. ЛР2, ЛР3
		Самостоятельная работа обучающихся: подготовка презентаций на одну из тем: - Производственные фонды предприятий общественного питания. - Ценообразование, состав и структура цены на ПОП. - Товарные запасы на предприятии питания. - Оборотные фонды ПОП.	2	3	ПК 6.1. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
Тема 2.5. Выпуск продукции и товарооборот ПОП.	Содержание учебного материала:				
	10	Товарооборот предприятий общественного питания. Производственная программа ПОП. Понятие товарооборота, его виды. Факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования и анализа. Понятие «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методика расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования. <i>Доход и прибыль на предприятиях общественного питания.</i> Понятие дохода, формирование дохода предприятия. П о н я т и е , в и д ы п р и б ы л и , р а с п р е д е л е н и е п р и б ы л и п р е д п р и я т и я . П о н я т и е р е н т а б е л ь н о с т и п р е д п р и я т и я . Ф а к т о р ы , в л я ю щ и е н а н и х , м е т о д и к а р а с ч е т а , п л а н и р о в а н и я и а н а л и з а .	2	2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	11	Практическое занятие. Анализ эффективности деятельности предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач. Проведение учета реализации готовой продукции и полуфабрикатов, расчета и планирования основных технико-экономических показателей деятельности организаций ресторанного бизнеса и анализа их динамики. Прогнозирование изменений на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4.

					ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
	12	Практическое занятие. Анализ эффективности деятельности предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач. Анализа спрос на товары и услуги организации ресторанный бизнеса. Проведение анализа возможностей организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров.	2	3	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10 ЛР2, ЛР3
		Самостоятельная работа обучающегося: выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: - Хозяйственный риск и виды потерь. - Современные факторы производства. - Сущность и значение капитальных вложений.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1 – 6.4.
Тема 2.6. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания .	Содержание учебного материала:				ПК 6.1-6.4
	13	Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. Виды экономических ресурсов - трудовые ресурсы, используемые организацией ресторанный бизнеса. Особенности труда в общественном питании. Количественный и качественный состав персонала организации. Понятие производительности труда. Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда. Механизмы формирования заработной платы. Формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	2	2	ОК 01- ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,ОК11 ЛР2, ЛР3
	14	Практическое занятие. Механизмы формирования заработной платы. Решение ситуационных задач. Проведение расчетов по начисление заработной платы работников предприятия питания..	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4.
Тема 2.7. Финансы предприятий общественного питания	15	Финансы предприятий общественного питания. Сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку. Налоговая система РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и сборов. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методика их расчета.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	16	Практическое занятие. Расчетные операции предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач. Проведение расчетов налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; расчет процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемых организацией банку.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
		Самостоятельная работа обучающегося: выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: Потребительский кредит в жизни человека. Виды налогов, уплачиваемых физическими лицами.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4.
Тема 2.8. Бухгалтерский учет на предприятии	Содержание учебного материала:		2	2	ПК 6.1-6.5
	17	Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на			ОК 01- ОК05,

питания		предприятия питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания			ОК07, ОК09, ОК10, ОК11 ЛР2, ЛР3
	18	Практическое занятие. Оформление бухгалтерских документов. Проведение инвентаризации на предприятиях питания с использованием нормативной документации. Оформление учетно-отчетной документации (договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей), Ознакомление с оформлением товарной книги кладовщика. Проведение списания товарных потерь, заполнение инвентаризационной описи. Оформление поступления и передачи материальных ценностей, составление калькуляционных карточек на блюда и кондитерские изделия, документации по контролю наличия запасов на производстве.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
Объем образовательной программы 42 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего – 36 часов, в том числе практические занятия – 22 часа; Самостоятельная работа обучающихся – 6 часов.					
Всего за 3 курс: Объем образовательной программы нагрузки 86 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего – 72 часа, в том числе практические занятия – 36 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 14 часов.					
4 курс, 7 семестр					
Раздел 3. Основы менеджмента					
Тема 4.1. Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	1	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Категории менеджмента. Сущность, цели и задачи менеджмента. Виды менеджмента. История развития менеджмента. Основные принципы менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Объекты и субъекты управления. Организация как объект управления. Среда организации. Внешняя среда. Внутренняя среда. Организация работы предприятия. Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система.			
Тема 4.2. Управленческий цикл.	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 02, 04,05, 09,10,11 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	2	Функции менеджмента в рыночной экономике. Планирование, организация, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта, коммуникация и принятие управленческих решений. Значение и содержание функций менеджмента. Управленческий цикл. Связующие процессы.			
	3	Функция планирования. Создание и организация стратегического планирования. Методы планирования и организации работы предприятия общественного питания. Бизнес-планирование - понятие, виды и разделы бизнес-плана;			
	4	Практическое занятие. Разработка бизнес-плана. Составление бизнес-плана для организации ресторанного бизнеса.			

					09,10,11 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	5	Функция организации. Организация взаимодействия в управлении. Понятие структуры управления. Принципы построения организационной структуры управления.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	6	Функции мотивации и контроля. Способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала. Элементы мотивации. Первичные и вторичные потребности. Основы формирования мотивационной политики на предприятии. Сущность и необходимость контроля деятельности экономического субъекта. Виды контроля. Процесс контроля: установление стандартов, сравнение результатов и корректирующие действия.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
Тема. 4.3. Методы управления	Содержание учебного материала:		2		ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	7	Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Социально – психологические методы управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства Социально-психологические отношения. Стили управления. Методика принятия решений. Процесс принятия и реализации управленческих решений.		2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	8	Коммуникация в системе управления. Виды коммуникация в управлении. Основные элементы и этапы коммуникации. <i>Искусство делового общения в работе менеджера. Деловой этикет.</i> Принципы и правила делового общения в коллективе. Законы и приемы делового общения. Барьеры общения и пути их устранения. факторы повышения эффективности делового общения. Беседы и совещания: понятие, классификация, технология организации и проведения. Невербальные средства делового общения.	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3
	9	Практическое занятие. Деловой этикет. Решение ситуационных задач. Управленческий поединок.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР2, ЛР3, 11
	10	Практическое занятие. Деловой этикет. Решение ситуационных задач. Управленческий поединок.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	11	Сущность и элементы руководства. Управление конфликтами и стрессами. Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами. Источники и причины конфликтов. Последствия конфликтов. Стресс, виды стресса	2	2	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	12	Практическое занятие. Приёмы делового и управленческого общения. Решение ситуационных задач. Ознакомление с приёмами делового общения и управленческого воздействия в профессиональной деятельности .	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	13	Практическое занятие. Приёмы делового и управленческого общения.	2	3	ОК 02,

		Решение ситуационных задач .Выбор метода принятия эффективного управленческого решения.			04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	14	Практическое занятие. Конфликтные ситуации. Решение ситуационных задач. Управление конфликтами и стрессами в организации.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
	15	Практическое занятие. Стрессовые ситуации. Решение ситуационных задач. Осуществление планирования и контроля собственной деятельности и деятельности подчиненных.	2	3	ОК 02, 04,05, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
		Самостоятельная работа обучающихся: выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем: - Школы менеджмента. - Факторы внешней среды организации. - Социальная ответственность и этика менеджмента. - Социально-психологические отношения в трудовом коллективе. - Этапы коммуникации. -Барьеры общения и пути их устранения. -Управление конфликтами и стрессами. -Управление неформальной организацией.	6	3	ОК 02, 04,07, 09,10 ПК 6.1. – 6.4. ЛР 11
Промежуточная аттестация В том числе консультации – 2 ч			8		
Объем образовательной программы 44 часа: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего - 30 часов, в том числе практические занятия – 14 часов; Самостоятельная работа обучающихся – 6 часов. Экзамен – 8, в том числе консультация – 2 часа.					
Объем образовательной программы нагрузки всего			130		
в том числе: Занятия во взаимодействии с преподавателем всего в том числе практические занятия Самостоятельная работа обучающихся Экзамен в том числе консультация			102 50 20 8 2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом № 32	рабочее место преподавателя парты - 15 шт стулья – 30 штук
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал):	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Грибов, В. Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для учреждений СПО / В. Д. Грибов. – М.: ИЦ «Академия», 2019 – 144 с.

Интернет ресурсы:

1. Череданова, Л. Н. Основы экономики и предпринимательства [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / Л. Н. Череданова. – 14-е изд., перер. и доп. – М.: Академия, 2016 – 224 с. – Режим доступа:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

Нормативные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. Закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. Текст: [по сост. На 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. Закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов в **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1 Основы маркетинга.	1,2	ПК 6.1-6.4 ОК 01- ОК05, ОК07, ОК09, ОК10,ОК 11	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Практическая работа Выполнение ВСР	Тест Задания для выполнения практической работы и ВСР.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2. Экономика общественного питания	1,2	ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5. 6, 6.1. – 6.4. ОК 02, 04,05, 09,10	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Практическая работа Выполнение ВСР	Тест Задания для выполнения практической работы и ВСР.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Основы менеджмента	1,2	ОК 02, 04,05, 09,10,11 ПК 6.1. – 6.4.	Текущий	Устный опрос. Тестирование. Практическая работа Выполнение ВСР	Тест Задания для выполнения практической работы и ВСР.	Учебный журнал Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ОП. 05.	1,2	ОК 01.- ОК 07. ОК 09, ОК 10. ОК 11. ПК 1.1– 1.4, 2.1.-2.8, 3.1.-3.7, 4.1.-4.6, 5.1.-5.6, 6.1 – 6.4.	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационный билет.	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК. Зачётная книжка	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН *

- 1 – знания
- 2 - умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- оценка знаний и умений в баллах (2-5)

дихотомическая оценка сформированности ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
---------------------	-----------------	---------------

<p>Знания понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьем,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p>	<p>Текущий контроль - письменный/устный опрос - тестирования; - оценка выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточный контроль: экзамен</p>
---	---	---

<p>продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резерва роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес - планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, 		
---	--	--

<p>организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 		
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; -рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; -анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; -рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль: -оценка выполненных практических заданий -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и 		
--	--	--

наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
ЛР 3	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>