

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины**  
**ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**  
**Уровень: базовый**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (с изменениями от 11.12.2020), с учетом ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» № 1565 от 09.12.2016 г. (ред. от 17.12.2020 г.)

Организация-разработчик:

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Разработчики: Искендерова В.В., Сатосова Г.В. – преподаватели ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                                  | <b>8</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | <b>16</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>17</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения   | Знания  |
|--|--|---|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01</b><br><b>ОК 02</b><br><b>ОК 03</b><br><b>ОК 04</b><br><b>ОК 05</b><br><b>ОК 06</b><br><b>ОК 07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b><br><b>ОК 11</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно– правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, 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,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику</li> </ul> |
|--|---|---|

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

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul> |
|--|--|---|

### 1.2.1 Перечень личностных результатов

| Код   | Наименование личностных компетенций   |
|-------|---|
| 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 4  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»  |
| ЛР 7  | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности   |
| ЛР 9  | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях                                  |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>108</b>         |
|  |                    |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>96</b>          |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 36                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | -                  |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 60                 |
| Практическая подготовка  | 60                 |
| Консультации   | 4                  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>                     | <b>8</b>           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов              | Осваиваемые элементы компетенций                           |
|--|--|--------------------------|--|
| 1  | 2  | 3                        | 4  |
| <b>Раздел 1</b><br><b>Основы экономики</b>                                       |  | <b>58</b>                |  |
| <b>Тема 1.1</b><br><b>Экономика — система общественного воспроизводства</b>      | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. 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.<br>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. | <b>2</b><br><br><b>2</b> | <br><br><b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>              |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. 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.   | <b>8</b><br><br><b>2</b> | <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>                      |
|  | 2. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии 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   |                          | <b>ПК 6.1-6.5</b><br><b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b> |
|  | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>   | <b>6(6)</b>              |  |
|  | Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность  |                          | <b>ПК 6.1-6.5</b><br><b>ОК 1-ОК5,</b>                      |

|   |   |               |   |
|---|---|---------------|---|
|   | предприятия с помощью SWOT- анализа.  |               | ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11                                      |
| <b>Тема 1.3.<br/>Производственные<br/>фонды и ресурсы.<br/>Издержки<br/>производства и<br/>обращения в<br/>общественном питании<br/>и</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>22</b>     |   |
|   | 1. Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА.  | <b>2</b>      | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|   | 2. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП                        | <b>2</b>      |   |
|   | 3. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.   | <b>2</b>      |   |
|   | 4. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета  |               |   |
|   | 5. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.   |               |   |
|   | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>  | <b>16(16)</b> |   |
|   | 1. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.     | <b>4</b>      | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|   | 2. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания.   | <b>6</b>      |   |
|   | 3. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).<br>Расчета абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | <b>4</b>      | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |

|   |   |      |   |
|---|---|------|---|
|   | 4. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.   | 2    |   |
| <b>Тема 1.4.<br/>Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4    |   |
|   | Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса   | 2    | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>  | 2(2) |   |
|   | Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек  |      | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
| <b>Тема 1.5.<br/>Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4    |   |
|   | Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | 2    | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>  | 2(2) |   |
|   | Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.  |      | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
| <b>Тема 1.6.<br/>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6    |   |
|   | Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность          | 2    | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|   | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>  | 4    |   |
|   | Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.   | 4    | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |

|   |   |             |   |
|---|---|-------------|---|
| <b>Тема 1.7.<br/>Основы<br/>предпринимательства<br/>и бизнес-<br/>планирования</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b>   | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|   | 1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование<br>Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения   | <b>2</b>    |   |
|   | 2. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам  | <b>2</b>    |   |
|   | 3. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления<br>Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией  |             |   |
|   | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>  | <b>8(8)</b> |   |
|   | 1. Изучение источников финансирования деятельности организации<br>Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций  | <b>4</b>    | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|   | 2. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды<br>Изучение разделов бизнес- плана  | <b>4</b>    |   |
| <b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>   |   | <b>20</b>   |   |
| <b>Тема 2.1.<br/>Сущность, цели и<br/>задачи менеджмента.<br/>Предприятие как<br/>объект управления</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>    | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|   | 1. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды | <b>2</b>    |   |
|   | 2. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в  |             |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. |   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>  | 4 |   |
|  | Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»   | 4 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
| <b>Тема 2.2.<br/>Управление<br/>производственным<br/>персоналом в<br/>общественном<br/>питании. Система<br/>методов управления</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | 1. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.   | 2 |   |
|  | 2. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда  |   | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>  | 4 |   |
|  | Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.  | 4 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
| <b>Тема 2.3.<br/>Коммуникация как<br/>функция<br/>менеджмента</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 8 | ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-ОК5,<br>ОК7, ОК9,<br>ОК10,ОК11 |
|  | 1. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.     | 2 |   |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | 2. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации<br>Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места   | 2         |   |
|  | <b>Практические занятия (в том числе практическая подготовка).</b>  | 4         | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|  | Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»   | 4         |   |
| <b>Раздел 3.</b>                                       | <b>Основы маркетинга</b>  | <b>18</b> |   |
| <b>Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>  | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|  | 1. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.   | 2         |   |
|  | 2. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). |           | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|  | 3. Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.  | 2         | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
|  | 4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.   | 2         | <b>ПК 6.1-6.5<br/>ОК 1-ОК5,<br/>ОК7, ОК9,<br/>ОК10,ОК11</b> |
| <b>Тема</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>12</b> | <b>ПК 6.1-6.5</b>   |

|  |   |            |   |
|--|---|------------|---|
| <b>3.2.Маркетинговые исследования в общественном питании</b> | 1. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях | <b>2</b>   | <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>            |
|  |   |            | <b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b> |
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>10</b>  |   |
|  | 1. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.   | <b>4</b>   | <b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b> |
|  | 2. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений  | <b>6</b>   | <b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b> |
|  | Консультации  | 4          |   |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                              | <b>Экзамен</b>  | <b>8</b>   |   |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>108</b> |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Поветкина, Н. А. Финансовая грамотность и устойчивое развитие в цифровую эпоху (правовое измерение) : монография / Н. А. Поветкина, Е. В. Кудряшова ; ИЗиСП. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. - ISBN 978-5-00156-055-5.
2. Виханский, О. С. Менеджмент : учебник для средних специальных учебных заведений / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9.
3. Лукина, А. В. Маркетинг товаров и услуг : учеб. пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105547-2.
4. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104101-7.
5. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - Москва : Дашков и К, 2017. - 464 с.- ISBN 978-5-394-02069-8.
6. Герасимов, Б. И. Маркетинг : учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106851-9.
7. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : Методические рекомендации : учебное пособие для НПО и СПО / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов. - М. : Академия, 2012. - 192 с.
8. Гуськов, Ю. В. Основы менеджмента : учебник / Ю.В. Гуськов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 263 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103723-2.
9. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 228 с. - ISBN 978-5-394-01997-5.
10. Егоршин, А. П. Основы менеджмента : учебник / А.П. Егоршин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 350 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102991-6.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

##### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

11. Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 346 с.
12. Казначевская Г.Б. Экономическая теория : учебник для колледжей. - 3-е изд., доп. И перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 346 с.
13. Кнышова, Е. Н. Менеджмент : учебное пособие / Е.Н.Кнышова. - Москва : ИНФРА-

М, 2020. - 304 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102606-9.

14. Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / Ю.В.Лысенко, М.В.Лысенко, Э.Х.Таипова. - СПб. : Питер, 2013. - 416 с. : ил.
15. Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности : учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - Москва : Дашков и К, 2018. - 230 с. - ISBN 978-5-394-02076-6.
16. Маслова Т.Д. Маркетинг: учебник для вузов / Т.Д.Маслова, С.Г.Божук, Л.Н.Ковалик. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Питер, 2009. - 384 с.
17. Матюшенкова Н.Г. Маркетинг : учебное пособие. - М.: Академия. - 2012. - 272 с.
18. Основы экономики : учебное пособие для СПО / Под ред. Н.Н.Кожевникова. - 7-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 288 с.
19. Семенов А.К. Основы менеджмента : Практикум / А.К.Семенов, В.И.Набоков. - 5-е изд., перераб. И доп. - М. : Дашков и К, 2010. - 472 с.
20. Семенов А.К. Основы менеджмента : учебник для вузов / А.К.Семенов, В.И.Набоков. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2010. - 576 с.
21. Синяева И.М. Практикум по маркетингу / И.М.Синяева, С.В.Земляк, В.В.Синяев ; Под ред. Л.П.Дашкова. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 240 с.
22. Слагода В.Г. Экономическая теория: Рабочая тетрадь: учебное пособие для вузов. - 2-е изд., испр. И доп. - М., 2008
23. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО / Е.А.Карпенко и др. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2010. - 224 с. : ил.
24. Экономика отрасли: Торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2009. - 224 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Формы и методы оценки   |
|---|---|---|
| <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>— понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>— принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>— виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>— сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>— классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>— цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>— этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие</li> </ul> | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br><b>Промежуточная аттестация</b><br>в форме экзамена:<br>-письменных/ устных |

|   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
| <p>банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– 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;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, 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,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>-требования к реализации продукции</li> </ul> |  | <p>ответов,<br/>-тестирования</p> |
|---|--|-----------------------------------|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой,</li> </ul> |  |  |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>   |   |  |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления,</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul> |  |  |
|---|--|--|