СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ***4***

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ***7***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ***19***

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ***20***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины *«ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга»* является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к профессиональному циклу, общепрофессиональная учебная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в основную образовательную программу, с ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ***ПК 2.1-2.8*** ***ПК 3.1-3.7*** ***ПК 4.1-4.6*** ***ПК 5.1-5.6*** ***ПК 6.1-6.4***	− 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	− 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

	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 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;	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 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, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – 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; – требования к реализации продукции

	− 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 бизес-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;	общественного питания; − количественный и качественный состав персонала организации; − показатели и резервы 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 предприя, 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, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

	− 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	− 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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности

ОК 10	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	**116**
Самостоятельная работа	**2**
Объем образовательной программы	**114**
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	64
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

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*
Раздел 1 Основы экономики			***56***	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	***Содержание учебного материала***		***2***	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	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. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство.	*2*	
	Практические занятия		***4***	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	*2*	
	2	Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения	*2*	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	***Содержание учебного материала***		***2***	***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	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. 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	*2*	
	Практические занятия		***4***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	*2*	
	2	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	*2*	

1	2		3	4
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	***Содержание учебного материала***		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	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. 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. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета 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.	*2*	
	Практические занятия		***18***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Расчет показателей эффективности использования основных фондов.	*2*	
	2	Расчет показателей эффективности использования основных оборотных средств.	*2*	
	3	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.	*2*	
	4	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	*2*	
	5	Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения.	*2*	
	6	Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	*2*	
	7	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.	*2*	
	8	Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	*2*	
	9	Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом.	*2*	

1	2		3	4
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	***Содержание учебного материала***		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	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		
	Практические занятия		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	*2*	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	***Содержание учебного материала***		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	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		
	Практические занятия		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	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.	*2*	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	***Содержание учебного материала***		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	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.		
	Практические занятия		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	*2*	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	***Содержание учебного материала***		***4***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.	*2*	
	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. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	*2*	
	Практические занятия		***8***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Изучение источников финансирования деятельности организации.	*2*	
	2	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.	*2*	
	3	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.	*2*	
	4	Изучение разделов бизнес- плана.	*2*	

1	2		3	4
	Раздел 2. Основы менеджмента		***32***	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	***Содержание учебного материала***		***6***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.	*2*	
	2	Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	*2*	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	3	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.	*2*	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Практические занятия		***4***	
	1	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	*2*	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	*2*	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	***Содержание учебного материала***		***4***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, 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	*2*	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	Практические занятия		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	*2*	
Тема 2.3 Стили управления	***Содержание учебного материала***		***4***	
	1	Руководство: основные стили руководства, деловое партнёрство. Отличительные особенности менеджера и лидера. Стили руководства: понятие. Основные стили руководства, их разновидности и характеристика. Деловое партнёрство, его особенность.	*2*	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	2	Факторы, влияющие на эффективность влияния (одежда и внешний вид; осанка; поведение; улучшение личных взаимоотношений; вознаграждение; умение давать указания подчинённым). Этичность и имидж руководителя: понятие, роль и эффективности делового общения.	*2*	

1	2		3	4
Тема 2.4 Коммуникация как функция менеджмента	***Содержание учебного материала***		***10***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.	*2*	
	2	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*	
	3	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	*2*	
	4	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	*2*	
	5	Основные элементы культуры управления: культура содержания рабочего места; культура приёма посетителей; личная культура работника аппарата управления, культура работы с письмами; культура составления управленческих документов.	*2*	
	Практические занятия		***2***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	*2*	
Раздел 3. Основы маркетинга			***24***	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	***Содержание учебного материала***		***8***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	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).	*2*	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	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*	
	4	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	*2*	

1	2		3	4
	Практические занятия		***4***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Система маркетинговых коммуникаций.	*2*	
	2	Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	*2*	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	***Практические занятия***		***12***	***ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11***
	1	Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	*2*	
	2	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	*2*	
	3	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов.	*2*	
	4	Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов).	*2*	
	5	Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	*2*	
	6	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	*2*	
	Самостоятельная работа		***2***	
	Подготовка к дифференцированному зачёту		*2*	
	Дифференцированный зачет		***2***	
Всего:			**116**	

**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. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Основные источники

Печатные издания*:*

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. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2016. – 304 с.
7. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
8. 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

Дополнительные источники **(электронные издания)**

9. http:// www. Management-Portal.ru
10. http:// www. Economi.gov.ru
11. http:// www. Minfin.ru
12. http://www.aup.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
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 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, −учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; −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	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*

способности зала и коэффициента её использования; −требования к реализации продукции общественного питания; −количественный и качественный состав персонала организации; −показатели и резервы 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 предприя, 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, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; −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.		
−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;	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,*	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной*

−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 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; −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 бизес-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	*соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*	*(самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*