

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
обще профессионального цикла
ОП 05
«Экономика, менеджмент, маркетинг»
по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

п.Верхнеднепровский
2017 г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК

спец. дисциплин

Протокол №1 от 30.08.2017

Председатель

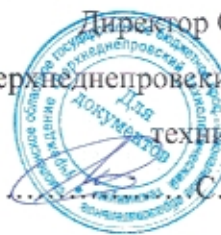


В.И. Всеволодова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический техникум»



С.Н. Антоненкова

«Согласовано»

Зам. директора по УПР



Журавлева С.И.

Рабочая программа

ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №.1 от 29.08.2018 г.
Председатель В.И. Всеволодова

Внесены изменения _____

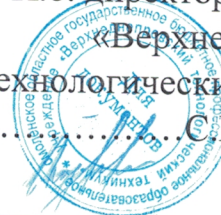
«Утверждаю»
Директор СОГБПОУ
«Верхнеднепровский технологический
техникум»
.....С.Н. Антоненкова



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 30.08.2019 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



«Рассмотрено»
На заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
Протокол №. 1 от 31.08.2020 г.
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения _____

«Утверждаю»
И.о. директора СОГБПОУ
«Верхнеднепровский
технологический техникум»
.....С.И.Журавлева



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.7 ПК4.1-4.6 ПК5.1-5.6 ПК6.1-6.4</p> <p>ОК01ОК02 ОК03ОК04 ОК05ОК06 ОК07ОК09 ОК10ОК11</p>	<p>—участвовать в выборе наиболее эффективной организационно- правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>—рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>—проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>—пользоваться нормативной документацией и оформлять и вести учетно- отчетную документацию (заполнять договора материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвента-</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 малого бизнеса, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>—классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>—цели и задачи организации ресторанный 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 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 организации питания, понятие</p>

<p>Инвентаризационную опись; оформлять поступления и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на наблюдающие 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 оборачиваемости, 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 ресторанный бизнес; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнес в бюджет и 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; 	<p>иды экономических ресурсов (оборотные и необоротные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанный бизнес и методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятиях; 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, методика расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования; – требования к реализации продукции общественного питания; – количественный и качественный состав персонала организации; – показатели резервов роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанный бизнес; – механизмы ценообразования на продукцию
---	---

<p>–управлятьконфликтамии стрессамив организации; –применять в профессиональнойдеятельно стиприемыделовогообщения и управленческого воздействия; –анализировать теку щую ситуациюнарынке товаров и услуг; –составлятьбизнес пландля организацииресторанного бизнеса –анализировать возможностиорганизациипи танияв областивыполненияплановп о производствеи реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров икондитеров; –прогнозироватьизменения на рынке ресторанного бизнесаивосприятиепотреб ителямименю; –анализироватьспроснато варииуслугиорганизации ресторанногобизнеса; –грамотноопределятьмаркет инговуюполитикуорганизац иипитания(товарную, ценову ю политику, способыпродвиженияпродук циииуслугнарынке); проводитьмаркетинговыеисс ледованиявсоответствии сцелямиорганизациии анализ потребитель ских предпочтений, менюкон курирующиинаиболее популярных организаций питаниявразличныхсегмента хресторанногобизнеса</p>	<p>–основныепоказателидеятельностипредприятий общественногопитанияиметоды ихрасчета; –понятиетоварооборота, дохода, прибыли ирентабельностипредприятия, факторы, влияющиенаних, методикурасчета, планирования, анализа ; –сущность, видыифункциикредита, принципыкредитован ияпредприятий, виды кредитов, методикурасчетапроцентова пользованиебанковскимкредитом, уплачиваемыхпредпри ятием банку; –налоговуюсистемуРФ: понятие, основныеэлементы, вид ыналоговиотчислений, уплачиваемыхорганизациямирест оранногобизнесавгосударственныйбюджетивгосударстве нныевнебюджетные фонды, методикуйихрасчета; –понятиебизнес-планирования, видыи разделыбизнес плана; –сущность, цели, основныепринципыи функциименеджмента(планирование, организация, мотив ация, контроль, комму никацияипринятиеуправленческихрешений), особенност именеджментавобластипрофессиональнойдеятельности; –стилиуправления; –способыорганизацииработыколлектива, видыи методы мотивацииперсонала –правиладеловогообщениявколлективе;–сущность, цели, основныепринципыи функциимаркетинга; –понятиеесементациярынка; –методыпроведениямаркетинговыхисследований; –понятиетоварной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политикиорганизациипитани я(комплексмаркетинга); –организациюуправлениямаркетинговой деятельностьюв организацииресторанногобизнеса</p>
---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	56
Самостоятельная работа	23
Промежуточная аттестация	Экзамен

2.2. Тематический план содержания 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		51(34)	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, анти-монопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</p>	2	<p>ОК1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p> <p>ОК1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии и 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</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	6 (4)	<p>ОК1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p> <p>ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>

	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	4	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	12(10)	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных методов ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК 11
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьем, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
	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.	2	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК 11
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ПК6.1- 6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК	

	Практические занятия. 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	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
	Практические занятия. 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 (товароборачиваемости).	2	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
	Практические занятия. Изучение формы 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	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	-	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	6(4)	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и систем цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях общественного питания	2	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторана общественного питания. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	4	ПК6.1- 6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О

			ОК10,ОК11
Тема1.5. Выпускпродукциииоборотпредприятийобщественногопитания.	Содержаниеучебногоматериала	6(4)	
	Понятия«производственнаямощность»и«производственнаяпрограмма»,их содержание,назначение.Экономическоесодержаниеитоварооборота предприятийпитания,егоклассификация.Планированиеи анализтоварооборотаиоборотаповыпускупродукцииисобственногопроизводстваиполуфабрикатов	2	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5,ОК7,О К9,ОК10,ОК
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ Практическиезанятия. Изучениеметодикипланированияирасчета производственной программыорганизаций ресторанныгобизнеса,исходныхданных дляёё экономическогообоснованияи анализавыполнения. Расчетианализпоказателей товарооборотаорганизации питания.	4	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5,ОК7,О К9,ОК10,ОК
Тема1.6. Доходыиприбыльорганизацияхинапредприятияхобщественногопитания.	Содержаниеучебногоматериала	6(4)	
	Валовой доходорганизации питания,егосущностьизначение, источникиобразования. Прибыль:понятие, назначение,функциии виды. Порядокраспределенияииспользованияприбыли. Рентабельность:понятиеипоказателирентабельности.Факторы, влияющие	2	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5,ОК7,О К9,ОК10,ОК
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ Практическиезанятия. Изучениеметодикирасчета,анализаипланированиявалового дохода, прибыли ирентабельностиорганизацииресторанногобизнесаи факторов, влияющихна ихвеличину.	4	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5,ОК7,О К9,ОК10,ОК
Тема1.7. Основыпредпринимательстваибизнеспланирования	Содержаниеучебногоматериала	12 (8)	ПК6.1-6.5
	Сущностьпредпринимательства,еговиды, значение малогобизнеса дляэкономики страны, меры господдержкималомубизнесу.Видыпредпринимательскихрисков и их страхование	4	ОК1- ОК5,ОК7,О К9,ОК10,ОК 11
	Порядокрегистрацииилиликвидациипредприятий.Сущностьбанкротства,егопричиныипризнаки, способыпредотвращения		ПК6.1-6.5 ОК1-

			ОК7,ОК9,О К10,ОК11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		ПК6.1- 6.5ОК1- ОК5,ОК7,О
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.		ПК6.1- 6.5ОК1-
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ПК6.1- 6.5ОК1-
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ПК6.1- 6.5ОК1-
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.	2	ПК6.1- 6.5ОК1- ОК5,ОК7,О
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ПК6.1- 6.5ОК1- ОК5,ОК7,О
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес-плана	2	ПК6.1- 6.5ОК1- ОК5,ОК7,О К9,ОК10,ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской	-	

	Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпах роста, тенденциях развития			
Контроль знаний		1ч		
Итого за 5 семестр 51ч(ЛПР-34)				
Раздел 2. Основы менеджмента		26(12)		
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	8 (4)		
	Понятие менеджмента условия 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, мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	4	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	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.		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия. Деловая игра умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
Практические занятия. Деловая игра умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2			
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система	Содержание учебного материала	8(4)	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	4	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	

методовуправления	Количественныйи качественныйсостав трудовыхресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК6.1- 6.5OK1- OK5,OK7,OK K9,OK10,OK
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	4	ПК6.1- 6.5OK1- OK5,OK7,OK K9,OK10,OK
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	10(4)	ПК6.1- 6.5OK1- OK5,OK7,OK K9,OK10,OK 11
	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 потребителей услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	6	
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	4	ПК6.1- 6.5OK1- OK5,OK7,OK K9,OK10,OK
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров материальной ответственности на предприятии общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
Раздел 3.	Основы маркетинга	19(10)	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели	Содержание учебного материала	4	ПК6.1- 6.5OK1- OK5,
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.		

и функции	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.		ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Понятие комплекса маркетинга и его разработок 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).		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	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.		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК
	Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	15 (10)
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	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). Технологии и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях	5	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	6	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК

	<p>Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организации общественного питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений</p>	4	<p>ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий</p>	-	
<p>Всего: 96 часов, из них 56 часов практические работы.</p>			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

Основная литература:

Национальная электронная библиотека.

Российская Федерация. Законы.

1. 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. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с

6. 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», 2015. – 336 с.

7. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. 10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..

8.: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013. 11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. -

Москва : КноРус, 2015. - 312 с. 12. Потапова И.И

9. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с. 387 3.2.2.

Дополнительные источники (печатные издания) 1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

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.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ

5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 малого бизнеса, 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; <ul style="list-style-type: none"> – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методы 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 отно- 	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т. д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования

<p>сительные показатели измерения товарных запасов, методика анализаторных запасов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие продуктового баланса организации питания, методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами тарой, учет сырья, продуктовой 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 экономического обоснования и анализа выполнения, методика расчета пропускной 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 предприятия, факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды 		
--	--	--

<p>кредитов, методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> — налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методика 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. 		
<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 документаци- 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т. д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требо-</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>ейиоформлятьиучетно-отчетнуюдокументацию(заполнятьдоговораоматериальнойответственности,доверенности наполучениематериальныхценностей, веститоварнуюкнижкукладовщика, списыватьтоварныепотери,заполнятьинвентаризационнуюопись;оформлятьпоступлениеи передачу материальных ценностей,составлятькалькуляционные карточкинаблюдаикондитерскиеизделия,документацию поконтролю наличия запасов напроизводстве);</p> <p>—оцениватьимеющиесянапроизводстве запасывсоответствиистребуемымколичествомикачеством,рассчитыватьианализироватьизменениепоказателей то-варныхзапасовитоварооборачиваемости,использоватьпрограммнообеспечениеприконтроленаличиязапасов</p> <p>—анализироватьсостояниепродуктового баланса предприятияпитания;</p> <p>—вестиучетреализации готовой продукции иполуфабрикатов;</p> <p>—калькулироватьценынапродукциюсобственногопроизводстваиполуфабрикаты производимыеорганизациейресторанно-гобизнеса;</p> <p>—рассчитыватьналоги и отчисления,уплачиваемыеорганизациейресторанно-гобизнесавбюджетивгосударственные внебюджетныефонды,</p> <p>—рассчитыватьпроценты платежаиза пользованиекредитом,уплачиваемыеорганизацией банку;</p> <p>—планироватьиконтролироватьсобственнуюдеятельностьидеятельностьподчиненных;</p> <p>—выбиратьметодыпринятияэффективных управленческихрешений;</p> <p>—управлятьконфликтамиистрессамив организации;</p> <p>—применятьвпрофессиональнойдеятельности приемы делового общения и управленческоговоздействия;</p> <p>—анализироватьтекущуюситуациюна рынкетоваров иуслуг;</p> <p>—составлятьбизнес-пландляорганизации ресторанногобизнеса</p> <p>—анализироватьвозможности организации питаниявобластивыполненияплановпо</p>	<p>ваниям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональностьдействийит.д.</p>	
---	--	--

<p>производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>— прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>— анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>— грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>— проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
---	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
<p align="center">90 ÷ 100</p>	<p align="center">5</p>	<p align="center">отлично</p>
<p align="center">80 ÷ 89</p>	<p align="center">4</p>	<p align="center">хорошо</p>
<p align="center">70 ÷ 79</p>	<p align="center">3</p>	<p align="center">удовлетворительно</p>
<p align="center">менее 70</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">не удовлетворительно</p>