

**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  
2024 г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель Новикова С.А.

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический  
техникум»

.....С.И. Журавлева

### **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 учреждение «Верхнеднепровский технологический техникум»

**Программу разработала:**

**Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **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><b>ПК1.1-1.4</b> <b>ПК2.1-2.8</b> <b>ПК3.1-3.7</b> <b>ПК4.1-4.6</b> <b>ПК5.1-5.6</b> <b>ПК6.1-6.4</b></p> <p><b>ОК01ОК02</b> <b>ОК03ОК04</b> <b>ОК05ОК06</b> <b>ОК07ОК09</b> <b>ОК10ОК11</b></p>	<p>–участвовать в выборе наиболее эффективной организационно- правовой формы для деятельности организаци ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>–рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>–проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>–пользоватьсяя 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 инвентар-</p>	<p>–понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>–принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>–виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>–сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>–классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>–цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>–этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>–факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики 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 блюда и кондитерские изделия, документацию по</p>	<p>виды экономических ресурсов (оборотные и необоротные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>–понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и</p>
--	---

<p>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 оборачиваемости, 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 государственные внебюджетные фонды,</li> <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</li> </ul>	<p>относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц,</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 экономического обоснования и анализа выполнения, методика расчета пропускной способности зала и коэффициента 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 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</li> </ul>
<p>стрессам в организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>

<p>–анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>–составлять бизнес-план для организации ресторана;</p> <p>–анализировать возможности организации и планирования в области выполнения планов производства и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>–прогнозировать изменения на рынке ресторана;</p> <p>бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>–анализировать спрос на товары и услуги организации ресторана;</p> <p>–грамотно определять маркетинговую политику организации и 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 ресторана;</p>	<p>–сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>–налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями и предприятиями в государственные и внебюджетные фонды, методика их расчета;</p> <p>–понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>–сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>–стили управления;</p> <p>–способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;</p> <p>–правила делового общения в коллективе; –сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>–понятие сегментации рынка;</p> <p>–методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>–понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации и питания (комплекс маркетинга);</p> <p>–организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторана;</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
<b>Промежуточная аттестация</b>	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
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>51(34)</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК 11
	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. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6 (4)	ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК 11
	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.		
	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		



	<b>Практические занятия.</b> 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
<b>Тема 1.3. Производство и фонды ресурсов. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12(10)	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных средств, методика 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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Практические занятия.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ПК6.1- 6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК	

	<b>Практические занятия.</b> 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
	<b>Практические занятия.</b> 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	ПК6.1-6.5 ОК1- ОК5, ОК7, О К9, ОК10, ОК
	<b>Практические занятия.</b> 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
	<b>Практические занятия.</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	-	
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6(4)</b>	
	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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия.</b> 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
<b>Тема1.5.</b> <b>Выпускпродукциииоборотпредприятийобщественногопитания.</b>	<b>Содержаниеучебногоматериала</b>	<b>6(4)</b>	
	Понятия«производственнаямощность»и«производственнаяпрограмма»,их содержание,назначение.Экономическое содержаниеитоварооборота предприятийпитания,егоклассификация.Планированиеи анализтоварооборотаиоборотаповыпускупродукцииисобственногопроизводстваиполу фабрикатов	<b>2</b>	<b>ПК6.1-6.5</b> <b>ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК</b>
	<b>Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ</b> <b>Практическиезанятия.</b> Изучениеметодикипланированияирасчета производственной программыорганизаций ресторанногобизнеса,исходныхданных дляее экономическогообоснованияи анализавыполнения. Расчетианализпоказателей товарооборотаорганизации питания.	<b>4</b>	<b>ПК6.1-6.5</b> <b>ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК</b>
<b>Тема1.6.</b> <b>Доходыиприбыльорганизацияхинапредприятияхобщественногопитания.</b>	<b>Содержаниеучебногоматериала</b>	<b>6(4)</b>	
	Валовой доходорганизации питания,егосущностьизначение, источникииобразования. Прибыль:понятие, назначение,функциии виды. Порядокраспределенияииспользованияприбыли. Рентабельность:понятиеипоказателирентабельности.Факторы, влияющие	<b>2</b>	<b>ПК6.1-6.5ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК</b>
	<b>Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ</b> <b>Практическиезанятия.</b> Изучениеметодикирасчета,анализаипланированияваловогодохода, прибыли ирентабельностиорганизацииресторанногобизнесаи факторов, влияющихна ихвеличину.	<b>4</b>	<b>ПК6.1-6.5</b> <b>ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК</b>
<b>Тема1.7.</b> <b>Основыпредпринимательстваибизнеспланирования</b>	<b>Содержаниеучебногоматериала</b>	<b>12 (8)</b>	<b>ПК6.1-6.5</b>
	Сущностьпредпринимательства,еговиды, значение малобизнеса дляэкономики страны, меры господдержкималомубизнесу.Видыпредпринимательскихрисков и их страхование	<b>4</b>	<b>ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК11</b>
	Порядокрегистрацииилиликвидациипредприятий.Сущностьбанкротства,егопричиныипризнаки, способыпредотвращения		<b>ПК6.1-6.5ОК1-</b>

			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-
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия.</b> Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ПК6.1- 6.5ОК1-
	<b>Практические занятия.</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.	2	ПК6.1- 6.5ОК1-
	<b>Практические занятия.</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ПК6.1- 6.5ОК1- ОК5,ОК7,О
	<b>Практические занятия.</b> Изучение разделов бизнес-плана	2	ПК6.1- 6.5ОК1- ОК5,ОК7,О К9,ОК10,ОК 11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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		
<b>Контроль знаний</b>		<b>1ч</b>	
<b>Итого за 5 семестр 51ч(ЛПР-34)</b>			
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>26(12)</b>	
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8 (4)</b>	
	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	<b>4</b>	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, ОК
	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, ОК
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	<b>2</b>	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8(4)</b>	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.	<b>4</b>	

<b>методовуправления</b>	Количественныйи качественныйсостав трудовыхресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК6.1- 6.5OK1- OK5,OK7,OK K9,OK10,OK
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	4	ПК6.1- 6.5OK1- OK5,OK7,OK K9,OK10,OK
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК6.1- 6.5OK1- OK5,OK7,OK K9,OK10,OK
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	4	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач			
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>	19(10)	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК6.1- 6.5OK1- OK5,
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.		

<b>и функции</b>	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 рынках товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК
	<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15 (10)</b>
	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	<b>5</b>	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК
	<b>Практические занятия.</b> 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>6</b>	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК

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

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. – 688 с. – (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. – 880 с. (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 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.
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.
7. 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.
8. 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.
9. Липсиц И. В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И. В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Космина А. Д., Свинтицкий Н. В., Космина Е. А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А. Д. Космин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Космина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С. С. Основы экономики: учебник СПО. / С. С. Носова. – Москва: КноРус, 2015. – 312 с.
12. Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И. И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013. – 176 с.

### **3.2.2.Электронныеиздания:**

- 1.РоссийскаяФедерация.Законы. Федеральный закон"Оразвитиималогоисреднего предпринимательствавРоссийскойФедерации" от24.07.2007N209-ФЗ(действующаяредакция,2016г)<http://www.consultant.ru>
- 2.<http://www.Management-Portal.ru>–справочнаясистема
- 3.<http://www.Economy.gov.ru>
- 4.<http://www.Minfin.ru>-сайтМинистерствафинансов РФ
- 5.<http://www.aup.ru>–административно-управленческийпортал

### **3.2.3.Дополнительныеисточники(печатныеиздания)**

1. Батраева,Э.А. Экономикапредприятияобщественногопитания:учебники практикумдляСПО/Э.А.Батраева.—2-еизд.,перераб.идоп.—М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

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

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

<p>сительные показатели измерения товарных запасов, методика анализаторных запасов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методика 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 анализ выполнения, методика 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 резервов 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 и держек 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, методика расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды</li> </ul>		
---	--	--

<p>кредитов, методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и государственные внебюджетные фонды, методика 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, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <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 документаци-</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, ответственность 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><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>ейиоформлятьиучетно-отчетнуюдокументацию(заполнятьдоговораоматериальнойответственности,доверенностинаполучениематериальныхценностей,веститоварнуюкнижкукладовщика,списыватьтоварныепотери,заполнятьинвентаризационнуюопись;оформлятьпоступлениеи передачу материальных ценностей,составлятькалькуляционныекарточкинаблюдаикондитерскиеизделия,документацию поконтролю наличия запасов напроизводстве);</p> <p>—оцениватьимеющиесянапроизводстве запасывсоответствиистребуемымколичествомикачеством,рассчитыватьианализироватьизменениепоказателей то-варныхзапасовитоварооборачиваемости,использоватьпрограммнообеспечениеприконтроленаличиязапасов</p> <p>—анализироватьсостояниепродуктовогобаланса предприятияпитания;</p> <p>—вестиучетреализации готовой продукции иполуфабрикатов;</p> <p>—калькулироватьценынапродукциюсобственногопроизводстваиполуфабрикаты производимыеорганизациейресторанногобизнеса;</p> <p>—рассчитыватьналоги и отчисления,уплачиваемыеорганизациейресторанногобизнесавбюджетивгосударственныевнебюджетныефонды,</p> <p>—рассчитыватьпроценты и платежиза пользованиекредитом,уплачиваемыеорганизацией банку;</p> <p>—планироватьиконтролироватьсобственнуюдеятельностьидеятельностьподчиненных;</p> <p>—выбиратьметодыпринятияэффективныхуправленческихрешений;</p> <p>—управлятьконфликтамиистрессамиворганизации;</p> <p>—применятьвпрофессиональнойдеятельности приемы делового общения иуправленческоговоздействия;</p> <p>—анализироватьтекущуюситуациюнарынке товаров и услуг;</p> <p>—составлятьбизнес-пландляорганизацииресторанногобизнеса</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
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**Тематическое планирование учебной дисциплины**  
**«ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг» 96/56**  
 для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№п/п	Наименование тем и разделов	Количество часов		
		Всего	теория	ЛПР
<b>4 курс</b>				
<b>Раздел 1. Основы экономики- 51ч (34)</b>				
1	Тема 1.1 Экономика—система общественного воспроизводства	2	2	-
2	Тема 1.2.Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	6	2	4
3	Тема 1.3.Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании.	12	2	10
4	Тема 1.4.Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	6	2	4
5	Тема 1.5. Выпуск продукции оборот предприятий общественного питания.	6	2	4
6	Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	6	2	4
7	Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	12	4	8
	<b>Контроль знаний.</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
	<b>Итого за 5 семестр</b>	<b>51</b>	<b>17</b>	<b>34</b>
<b>Раздел 2. Основы менеджмента 26ч((12)</b>				
8	Тема 2.1.Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	8	4	4
9	Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.	8	4	4
10	Тема 2.3.Коммуникациякакфункцияменеджмента	10	6	4
<b>Раздел3. Основы маркетинга 19ч (10)</b>				
11	Тема3.1.Понятиемаркетинга,егоцели и функции.	4	4	-
12	Тема3.2.Маркетинговыеисследованиявобщественномпитании	15	5	10
	<b>Итого за 6 семестр:</b>	<b>45</b>	<b>23</b>	<b>22</b>
	<b>Всего:</b>	<b>96</b>	<b>40</b>	<b>56</b>