

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»



C=RU, OU=Директор,
O="ГАПОУ ""НГТК""",
CN=В.М.
Земалиндинова, E=
so_coll_ngtk_nkb@
samara.edu.ru
2025.04.10
09:56:23
+04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НГТК»
В.М. Земалиндинова
Приказ «03» февраля 2025 г. № 26-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Председатель:
Н.В. Баннова

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
Н.П. Свириденко

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016

Разработчики:
ГАПОУ НГТК
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Т.Н. Топоренкова
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Н.В. Самойлова
(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная и вариативная часть) и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым 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 бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

знать:

- 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 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, 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.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию **общих компетенций**:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

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

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию **профессиональных компетенций**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- объем образовательной программы **96** часа;
- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **96** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

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	54
лабораторные работы	-
практические занятия	42
Самостоятельная работа	0
Консультации	0
Итоговая аттестация – дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы экономики			60	
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала		4	
	1.	Сущность экономики. 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.		2
	2.	Сущность рынка. 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.		2-3
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала		8	
	1.	Отрасль общественного питания. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.		2-3
	2.	Организационно-правовые формы организации. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		2-3
	3.	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. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		2-3
	Практические занятия 1		2	3
	1.	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала		20	
	1.	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие НМА, их роль в процессе производства, основы классификации, виды оценки, понятие амортизации НМА и методика ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		2-3

	2.	Издержки производства и обращения. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		2-3
	3.	Оплата труда. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		2-3
	Практическое занятие 2, 3,4,5,6,7,8		14	2-3
	1.	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		
	2.	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств		
	3.	Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания		
	4.	Изучение документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.		
	5.	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).		
	6.	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.		
7.	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания			
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала		4	
	1.	Цена и ценообразование. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Виды цен и порядок их утверждения. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Методы ценообразования. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		2-3
	Практическое занятие 9		2	2-3
	1.	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		6	
	1.	Выпуск продукции предприятий общественного питания. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.		2-3
	2.	Оборот предприятий общественного питания. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		2-3
	Практические занятия 10		2	2-3
	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		

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		4
	1.	Доходы и прибыль. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2-3
	Практические занятия 11		2
	1.	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2-3
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала		14
	1.	Сущность предпринимательства. 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	2-3
	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	2-3
	3.	Бизнес-планирование. Роль бизнес-планирования в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2-3
	4.	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2-3
	Практическое занятие 12,13,14		6
	1.	Изучение источников финансирования деятельности организации	2-3
	2.	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2-3
	3.	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2-3
Контрольная работа по разделу «Основы экономики»			2
Раздел 2. Основы менеджмента			24
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала		12
	1.	Сущность, цели и задачи менеджмента. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.	2-3
	2.	Цикл менеджмента. Характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	2-3
	3.	Планирование. Значение планирования, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.	2-3

	4.	Миссия организации. Понятие и содержание Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).		2-3
	5.	Управленческое решение. Понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		2-3
	Практические занятия 15		2	2-3
	1.	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»		
Тема 2.2. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала		6	
	1.	Сущность, цели и задачи менеджмента. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		2-3
	2.	Предприятие как объект управления. 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		2-3
	Практические занятия 16		2	2-3
	1.	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала		6	
	1.	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		2-3
	2.	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		2-3
	Практические занятия 17		2	2-3
	1.	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»		
Раздел 3. Основы маркетинга			14	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала		8	
	1.	Сущность маркетинга. 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.		2-3

	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).		2-3	
	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.		2-3	
	4.	Продвижения товаров и услуг в маркетинге. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		2-3	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала		4		
	1.	Спрос и потребности в услугах организаций ресторанного бизнеса. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технологии и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		2-3	
	Практические занятия 18		2	2-3	
	1.	Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.			
Контрольная работа по разделам 2 «Основы менеджмента», 3 «Основы маркетинга»			2		
Раздел 4. Рынок труда			6		
Тема 4.1. Эффективное поведение на рынке труда	Содержание учебного материала		6		
	Практические занятия 19,20, 21		6		
	1.	Обсуждение причин, побуждающих работника к построению карьеры			2-3
	2.	Составление резюме и объявления о поиске работы			2-3
	3.	Оценка законности действий работодателя и работника при приеме на работу и увольнении			2-3
Дифференцированный					
Всего:			102		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 14 ноября 2002 г. № 161-ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях» (с последующими изменениями и дополнениями).

Основные источники:

1. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования. / С.Б. Жабина. – 2 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Маркетинг. Теория и 86 ситуаций: учеб. пособие. - М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2017.
3. Менеджмент: практикум: учеб. пособие / А.А. Попова. – Ростов н/Д: Феникс, 2016.
4. Основы экономики: учеб. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2015.
5. Экономическая теория: курс лекций / Е. М. Воробьев – 2 – е изд., испр. и доп. – М.: Эксмо, 2016.

Дополнительные источники:

1. Маркетинг: Учебник/А. Н. Романов, Ю. Ю. Корлюгов, С. А. Красильников и др.; Под ред. А. Н. Романова – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2016.
2. Маслова Т.Д., Божук С.Г., Ковалик Л.Н. Маркетинг. – СПб.: Питер, 2018.
3. Менеджмент / Автор – составитель Г. Б. Казначевская – Ростов н/Д: «Феникс», 2015.
4. Менеджмент: Учебник / Под ред. проф. В.И. Королева. – М.: Экономист, 2017.
5. Менеджмент : учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений / Е. Л.Дрочева, Л. И. Юликов. – 10 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

6. Менеджмент: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. Л. Дрочева, Л. И. Юликов. – 2 – е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия» 2015.
7. Менеджмент: учебник / Виханский О. С.; Наумов А. И. – М.; Экономист 2018.
8. Менеджмент: Учебник. – 3 – е изд., перераб. и доп. – М.; Банки и биржи, ЮНИТИ, 2015.
9. Организация предприятий сервиса: практикум / О. Н. Гукова, А.М. Петрова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2016.
10. Основы менеджмента: Учеб. пособие для среднего проф. образования / В. Д. Сухов, С. В. Сухов, Ю. А. Москвичев. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
11. Основы менеджмента: Учебное пособие. / Науч. редактор А.А. Радугин. – М.: Центр, 2015.
12. Основы экономической теории: Учеб. пособие. – М.: Финансы и статистика, 2016.
13. Экономическая теория: Учеб. пособие – 2 – е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт – М, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. www.consultant.ru
2. www.garant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий в рамках самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.

списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;	
– оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– 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	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения прак-

уплачиваемые организацией банку;	тических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– управлять конфликтами и стрессами в организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по

	заданной теме.
– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
Знания:	
– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения прак-

концепции организации питания;	тических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– 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;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
– 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;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления то-	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;

варных 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,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– 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;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– требования к реализации продукции общественного питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– количественный и качественный состав персонала организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– формы и системы оплаты труда,	Формализованное наблюдение и

виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– 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;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.

– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– стили управления;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– правила делового общения в коллективе;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– понятие сегментация рынка;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– методы проведения маркетинговых исследований;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– организацию управления марке-	Формализованное наблюдение и

тинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.	оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
--	--