

Приложение 29

**К основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки специалистов среднего звена)
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено на ПЦК преподавателей
дисциплин сферы обслуживания
Протокол № ___ от _____ 2022 г.
Председатель ПЦК _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____/М.В.Русских/
« ___ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.05. «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА»**

**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Орлов, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель:

Суворова Вера Сергеевна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по учебной дисциплине, логику изучения дисциплины с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано
ПЦК преподавателей
дисциплин сферы обслуживания
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины Основы проектной деятельности разработана на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 08.12.2016 № 1565;

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413;

Составлена в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Министерства образования и науки РФ от 29.05.2007 03- 1180).

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.08 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования; Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);

– Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Кондитерское и поварское дело;

– Локальных актов.

1.2. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость 146 час.

Обязательная часть программы включает 146 час.

1.4. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенций	Умения	Знания
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать</p>	<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации 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;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>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);</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, исполь-</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; 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 оценки 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 организа-</p>

<p>собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>зывать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанный бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанный бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресто-</p>	<p>ции питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанный бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>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;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>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,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие</p>
--	---	--

	<p>ранного 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</p>	<p>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;</p>
--	--	---

	<p>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>
--	---

1.5. Личностные результаты

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 9 Сознательный ценностный образ жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде

ЛР 16 Проявляющий чувство ответственности и долга перед малой Родиной

ЛР 21 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 23 Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках системы профессионального образования государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов, очно	Объем часов, заочно
Максимальная учебная нагрузка (всего):	146	146
в том числе:		
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего):	146	18
в том числе:		
Теоретическое обучение (лекции/урок)	84	8
практические занятия	62	10
лабораторные занятия		
курсовое проектирование		
Самостоятельная работа обучающегося		128
Консультации		
Промежуточная аттестация		

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного* зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личностное развитие	Формы текущего контроля
1	2	3			
Раздел I Основы экономики		76			
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала 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.	8	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Опрос, тестирование
	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.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Опрос, тестирование
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала 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.	8	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Опрос, тестирование

	<p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Анализ практических ситуаций</p>
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	4			
	<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.</p>	4	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	<p>ЛР 4, 9,16, 21, 23</p>	<p>Практическая работа</p>
<p>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	20			
	<p>Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	<p>ЛР 4, 9,16, 21, 23</p>	<p>Анализ практических ситуаций</p>
	<p>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Анализ практических ситуаций</p>

<p>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.</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Анализ практических ситуаций</p>
<p>Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Опрос, тестирование</p>
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>16</p>			
<p>Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.</p>	<p>4</p>	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	<p>ЛР 4, 9,16, 21, 23</p>	<p>Практическая работа</p>
<p>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.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Практическая работа</p>
<p>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 (товарооборачиваемости).</p>	<p>2</p>	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Практическая работа</p>

	<p>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.</p>	2	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		Практическая работа	
	<p>Практические занятия. 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.</p>	2	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		Практическая работа	
	<p>Домашняя работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий</p>	-				
<p>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	8	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	<p>ЛР 4, 9,16, 21, 23</p>	<p>Опрос, тестирование</p>	
	<p>Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса</p>					
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>					4
	<p>Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек</p>					4
<p>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	<p>ЛР 4, 9,16, 21, 23</p>	<p>Опрос, тестирование</p>	
	<p>Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску</p>					

	продукции собственного производства и полуфабрикатов				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Практические занятия. 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.	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	8	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Анализ практических ситуаций
	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				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	18	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Опрос, тестирование
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование				
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки,				

способы предотвращения		ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	туаций
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		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Анализ прак- тических си- туаций
Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Анализ прак- тических си- туаций
Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Анализ прак- тических си- туаций
Тематика практических занятий и лабораторных работ	12			
Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Практические занятия. Изучение разделов бизнес-плана	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа

	<p>Домашняя работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса 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</p>	-			
Раздел 2. Основы менеджмента		42			
<p>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанный бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. Тематика практических занятий и лабораторных работ Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в</p>	<p>16</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p> <p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p> <p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p> <p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	<p>ЛР 4, 9,16, 21, 23</p>	<p>Опрос, тестирование</p> <p>Опрос, тестирование</p> <p>Опрос, тестирование</p> <p>Практическая работа</p>

	сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»		ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2			Практическая работа
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	14	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Анализ практических ситуаций
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.				
	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	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	4	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	12	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Опрос, тестирование
	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.				

	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации				Опрос, тестирование
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2			
	Домашняя работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач				
Раздел 3.	Основы маркетинга	26			
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	12	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Опрос, тестирование
	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.				

	<p>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).</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Опрос, тестирование</p>
	<p>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.</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Опрос, тестирование</p>
	<p>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Анализ практических ситуаций</p>
<p>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p> <p>Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды</p>	<p>14</p>	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	<p>ЛР 4, 9,16, 21, 23</p>	<p>Анализ практических ситуаций</p>
			<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>Анализ практических ситуаций</p>

	опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6			
	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.	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
	Домашняя 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	-			
	Промежуточная аттестация	2			
	Всего:	146			

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личностное развитие	Формы текущего контроля
1	2	3			
Раздел I Основы экономики		76			
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Самостоятельная работа	8	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
	<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, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</p>				
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Опрос, тестирование
	<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 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>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.</p>	6	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
<p>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.</p>	10	<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
	<p>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП</p>		<p>ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		

<p>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.</p>		<p>ПК 6.2-6.5</p> <p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		
<p>Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p>		<p>ПК 6.2-6.5</p> <p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		
<p>Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. 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.</p>	2	<p>ПК 6.2-6.5</p> <p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>	<p>ЛР 4, 9,16, 21, 23</p>	<p>Практическая работа</p>
<p>Самостоятельная работа 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.</p>	4	<p>ПК 6.2-6.5</p> <p>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</p>		<p>тестирование</p>
<p>Самостоятельная работа Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов</p>	4	<p>ПК 6.2-6.5</p> <p>ОК 1-ОК5,</p>		

	анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). 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.		ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Самостоятельная работа	6	ПК 6.2-6.5	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Самостоятельная работа	4	ПК 6.2-6.5	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				

	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Самостоятельная работа	6	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
	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				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				Практическая работа
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Самостоятельная работа	16	ПК 6.2-6.5	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Опрос, тестирование
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Анализ практических ситуаций
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной дея-		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,		Анализ практических ситуаций

	тельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		ОК10, ОК11		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Анализ практических ситуаций
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Анализ практических ситуаций
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес-плана	2	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Практическая работа
Раздел 2. Основы менеджмента		42			
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Самостоятельная работа	14		ЛР 4, 9,16, 21, 23	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанно-		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		тестирование
			ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5,		тестирование

	го бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		тестирование
	Содержание учебного материала				
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Опрос, тестирование
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Самостоятельная работа	12	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
	Содержание учебного материала Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		Опрос, тестирование
Тема 2.3.	Самостоятельная работа	12	ПК 6.2-6.5		

Коммуникация как функция менеджмента	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.		OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
	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				
Раздел 3.	Основы маркетинга	26			
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	2	ПК 6.2-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	Опрос, тестирование
	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.				
	Самостоятельная работа. 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	12	ПК 6.2-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11		тестирование

	<p>услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).</p> <p>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.</p> <p>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p>				
			ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
			ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11		
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Самостоятельная работа				
	<p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p> <p>Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях</p>	14	ПК 6.2-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	ЛР 4, 9,16, 21, 23	тестирование
Всего:		146			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии

1. Технология педагогических мастерских

Цель технологии – не сообщить и усвоить информацию, а передать учащимся способы деятельности и, одновременно, предоставить им психологические средства, позволяющие лично самовыражаться и саморазвиваться, осознать самих себя и свое место в мире, понимать других людей, а также закономерности мира, в котором они живут, перспективы будущего.

Сущность технологии мастерских заключается в том, что в ходе особым образом организованного учебного занятия учащиеся сами добывают, конструируют и осмысливают знания по предмету. В мастерской создаются условия для самостоятельного выдвижения учащимися идеи, дальнейшее развитие которой происходит как в индивидуальной, так и в групповой работе. В процессе совместного обдумывания рождается новое видение проблемы.

2. Кейс-технология

Она объединяет в себе одновременно и ролевые игры, и метод проектов, и ситуативный анализ. **Кейс-технология** – это не повторение за учителем, не пересказ параграфа или статьи, не ответ на вопрос преподавателя, это анализ конкретной ситуации, который заставляет поднять пласт полученных знаний и применить их на практике.

3.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены 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).

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

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. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 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. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: 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. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.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

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

6. 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.
7. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

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 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 организа- 	<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

цией 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 деятельно-

<p>сти предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 		
<p>Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия пред-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, ответственность требова-</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практике-</p>

<p> приятия; 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; </p>	<p> ниям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. </p>	<p> ским занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете </p>
--	---	--

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

--	--

5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

должны позволять проверять у обучающихся развитие общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (шифр компетенции)	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	Результаты задания проверяются преподавателем и оцениваются с применением четырехбалльной шкалы в соответствии с критериями оценки. Правильные ответы составляют менее 50 % - неудовлетворительно Количество правильных ответов 51-60% - удовлетворительно Количество правильных ответов 61-80% - хорошо Количество правильных ответов более 80 % - отлично	Тестовые задания
ПК 6.2-6.5	Дан полный ответ с объяснениями и выводами – отлично Дан полный ответ, но нет обоснования – хорошо Ответ дан в целом, есть ошибки в теории, формулировках – удовлетворительно Ответ не дан - неудовлетворительно	Анализ производственных ситуаций