

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. № 44828 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Преподаватель КОГПОАУ НПТ – Пашкина Нина Ивановна

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 1. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
 | 18 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 20 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

**1.1.Область применения рабочей программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО

 Рабочая программа учебной дисциплины «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 часть) и относится к профессиональным 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 общественного 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,
* 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;
* 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 ;

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;

* аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
* составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;
* составлять резюме с учетом специфики работодателя;
* применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условия;
* корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
* задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
* давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами;

**знать:**

* понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
* принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспе ктивы 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 пи-
* тания ;
* 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), испол ьзуемых 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;
* учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для еѐ экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента еѐ использования;
* требования к реализации продукции общественного питания;
* количественный и качественный состав персонала организации;
* 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 пи-
* тания (комплекс маркетинга).

 Учебная дисциплина « Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию **общих и профессиональных 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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

 ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

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

 ОК 11. 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 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 2.9. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

 ПК 2.10. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом пот ребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

 ПК 3.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

 ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

 ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и одготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

 ПК 3.4. 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 3.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд.

 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 реал изации 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,

мат е риалов 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,

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

* 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

объём образовательной программы 96 часов, в том числе:

**-** теоретические занятия – 56 часа;

- практические занятия (ЛПЗ) – 40 часов

**-** объём самостоятельной работы обучающихся 0 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объём образовательной программы** | **96** |
| Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | **96** |
|  в том числе: |
| теоретическое обучение | **54** |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | **40** |
| Самостоятельная работа | **-** |
| Промежуточная аттестация **дифференцированный зачет** | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** **разде­лов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень****освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1Основы экономика |  | **54** |  |
| Тема 1.1. Экономика- система общественного производства | Содержание учебного материала | **4** | 2-3 |
| 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 |  |
| Тема 1.2.Предприятие (организация) как субъект хозяйствования | Содержание учебного материала | **6** |  |
| 1. | **Организационно-правовые формы организации.**  2-3 Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, вид ы и особенности, достоинства и недостатки. | 2 | 2-3 |
| 2 | **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 | 2-3 |
| **Практическое занятие 1** |  |  3 |
| 1. | Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | 2 |
| Тема 1.3.Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании | Содержание учебного материала | **20** | 2 |
| 1. |  **Ресурсы организации.**  Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие изн о-са, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие НМА, их роль в процессе производства, основы классификации, виды оценки, понятие амортизации НМА и метод и-ка ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классифик а-ции. Показатели эффективности использования ресурсов. | 2 |
| 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 | 2-3 |
| 3. | **Оплата труда.**Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование Затраты на оплату труда, формир о- 2-3  фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | 2 | 2-3 |
| **Практическое занятие 2,3,4,5,6,7,8** |  |  |
| 1. | Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | 2 |
| 2. | Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | 2 |  |
| 3. | Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания | 2 |  |
| 4. | Изучение документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | 2 |  |
| 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). | 2 |  |
| 6. | Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на уровню и отдельным статьям на пре д-предприятиях общественного питания. | 2 |  |
| 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 обще- е-ственного питания | 2 |  |
| Тема 1.4.Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. |  **Цена и ценообразование.**Понятие цены, её элементы. Классификация цен и система цен. Виды цен и порядок их утверждения. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Методы ценообразования. Пон я-тие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса | 2 |
| **Практическое занятие 9** |  |  |
| 1. | Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на про-дукцию и заполнение калькуляционных карточек. | 2 |
| Тема 1.5.Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. |  **Выпуск продукции предприятий общественного питания**.Понятие «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. | 2 |
| **Практическое занятие 10** |  |  |
| 1. | Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторан-ного бизнеса, исходных данных для еѐ экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет т и анализ показателей товарооборота организации питания.  | 2 |
| Тема 1.6.Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания | Содержание учебного материала | **4** | 2 |
| 1. |  **Доходы и прибыль.**  Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. б- разования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использов а- ния прибыли. Рентабельность: понятие и показатели Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рента-бельность. | 2 |
| **Практическое занятие 11** |  | 2-3 |
| 1. | Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. еличину. | 2 |
| Тема 1.7.Основы предпринимательства и бизнес - планирования | Содержание учебного материала | **12** | 2-3 |
| 1. |  **Сущность предпринимательства.**  Виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательским рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения. | 2 |
| 2. | **Бизнес-планирование.**  Роль бизнес-планирование в условиях рыночной экономики. Виды бизнес - планов, структурабизнес-плана, методика составления. | 2 | 2-3 |
| 3. | **Налоговая система РФ**. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | 2 | 2-3 |
| **Практическое занятие 12,13,14** |  | 2-3 |
| 1. | Изучение источников финансирования деятельности организации. | 2 |
| 2. | Методика расчета платежей по кредитам. Расчёт эффективности и окупаемости инвестиций. | 2 | 2-3 |
| 3. | Режим налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды. | 2 |  |
| Раздел 2.Основы менеджмента |  | **24** |  |
|  | Содержание учебного материала | **12** | 2 |
| Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления. | 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 |
| 2. |  **Цикл менеджмента**.Характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. | 2 |  |
| 3. |  **Планирование**.Значение планирования, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. | 2 |  |
| 4. |  **Миссия организации.** Понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях общественного  питания (организационные, административные, экономические, социально – психологические).  | 2 |  |
| 5. | **Управленческое решение.** Понятие, виды. Методы принятия управленческого решений. Этапы ешения. Этапы 2-3 принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. | 2 |  |
|  | Практическое занятие 15 |  |  |
| 1. | Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма». | 2 |  |
| Тема 2.2.Управление персоналом | Содержание учебного материала | **6** | 2 |
| 1. |  **Сущность управления персоналом**.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка,обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. | 2 |
| 2. | **Предприятие как объект управления.** Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания.  Показатели движения кадров. Техничское нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотива труда. ция труда | 2 | 2-3 |
| Практическое занятие 16 |  | 2-3 |
| 1. | Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчёт показателей движения кадров. | 2 |
| Тема 2.3.Коммуникация как функция менеджмента. | Содержание учебного материала | **6** | 2-3 |
| 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 |
| 2. | **Управление конфликтами и стрессами.** Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организации рабочего места. | 2 | 2-3 |
| Практическое занятие 17 |  | 2-3 |
| 1. | Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии». | 2 |
| Раздел 3Основы маркетинга |  | **12** |  |
| Тема 3.1 Понятие маркетинга, его функции и цели. | Содержание учебного материала | **8** | 2-3 |
| 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 |
| 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 товаро в на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО (ISO-9000). Разработка нового товара. | 2 | 2-3 |
| 3. | **Сбытовая политика предприятия.** Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в 2-3 организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политики и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.  | 2 | 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 е е виды. Средства рекламы.  | 2 | 2-3 |
| Тема 3.2 Маркетинговые исследования в общественном питании. | Содержание учебного материала | **4** | 2-3 |
| 1. |  **Спрос и потребности в услугах организаций ресторанного бизнеса.**  Определение спроса и п о- 2-3  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). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях. | 2 |
| Практическое занятие 18 |  | 2-3 |
| 1. | Определение фазы ЖЦТ и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых исследований для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | 2 |
| Раздел 4.Рынок труда |  | **4** |  |
| Тема 4.1. Эффективное поведение на рынке труда | Содержание учебного материала |  |  |
| Практическое занятие 19,20 |  | 2-3 |
| 1. | Обсуждение причин, побуждающих работника к построению карьеры. | 2 |
| 2. | Составление резюме и объявления о поиске работы. | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | **2** |  |
| **Всего** | **96** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет социально-экономических дисциплин**, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями ( по числу обучающихся), шкафами, для хранения муляжей ( инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями( натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами**,** мультимедийными пособиями).

**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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.С.Б. Жабина. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.-М.:Академия, 2017 г.

2.Братухина О.А. Основы экономики с практикумом. Учебник –М.: Академия, 2020 г.

Дополнительные источники:

1. Дорофеева, Л. И. Основы менеджмента : учебник для СПО / Л. И. Дорофеева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 494 c. — ISBN 978-5-4488-1329-0, 978-5-4497-1357-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/110573>

2. Основы экономики : учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 373 c. — ISBN 978-5-4488-0911-8, 978-5-4497-0757-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99374>

3. Основы маркетинга : лабораторный практикум для СПО / составители Г. Т. Анурова, О. С. Спицына. — Саратов : Профобразование, 2019. — 103 c. — ISBN 978-5-4488-0318-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86143>

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**− понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;− принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;− виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),− сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;− классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;− цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;− этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;− факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);− функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;-виды экономических ресурсов (оборот- ные и внеоборотные активы, трудовые ре- сурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эф- фективности их использования;− понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запа- сов предприятий питания;− понятие продуктового баланса орга- низации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;− источники снабжения сырьѐм, про- дуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественно- го питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет матери- ально - ответственных лиц,− учет реализации продукции собст- венного производства и полуфабрикатов;− понятия «производственная мощ- ность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для еѐ эконо- мического обоснования и анализа выполне- ния, методику расчета пропускной способ- ности зала и коэффициента еѐ использова- ния;-требования к реализации продукции общественного питания;-количественный и качественный состав персонала организации;-показатели и резервы роста производи- тельности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;− формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из за- работной платы;− состав издержек производства и об- ращения организаций ресторанного бизне- са;− механизмы ценообразования на про- дукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;− основные показатели деятельности предприятий общественного питания и ме- тоды их расчета;− понятие товарооборота, дохода, при- были и рентабельности предприятия, факто- ры, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;− сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, видыкредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачи- ваемых предприятием банку;− налоговую систему РФ: понятие, ос- новные элементы, виды налогов и отчисле- ний, уплачиваемых организациями ресто- ранного 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, ор- ганизация, мотивация, контроль, коммуни- кация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области про- фессиональной деятельности;− стили управления;− способы организации работы коллек- тива, виды и методы мотивации персонала− правила делового общения в коллек- тиве;− сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;− понятие сегментация рынка;− методы проведения маркетинговых исследований;− понятие товарной, ценовой, сбыто- вой, коммуникационной политики органи- зации питания (комплекс маркетинга);− организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресто- ранного бизнеса. | Полнота ответов, точность формули- ровок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% пра- вильных ответов.Актуальность темы, адекватность резуль- татов поставленным целям,полнота ответов, точность формули- ровок, адекватность применения профес- сиональной терми- нологии | **Текущий контроль при проведении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной ра- боты (докладов, ре- фератов, теоретиче- ской части проектов, учебных исследова- ний и т.д.) |
|  | **Промежуточная ат- тестация**в форме дифферен- цированного зачета в виде:-письменных/ устных ответов,-тестирования |
|  |  |
|  |  |
| **Умения:**− участвовать в выборе наиболее эффек- тивной организационно - правовой фор- мы для деятельности организации ресто- ранного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;− рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели дея- тельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;− анализировать факторы, влияющие на хо- зяйственную деятельность организации;− рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;− проводить инвентаризацию на предпри- ятиях питания;− пользоваться нормативной документаци-ей и оформлять и учетно-отчетную до-кументацию (заполнять договора о мате-риальной ответственности, доверенностина получение материальных ценностей,вести товарную книгу кладовщика, спи-сывать товарные потери, заполнять ин-вентаризационную опись; оформлять по-ступление и передачу материальныхценностей, составлять калькуляционныекарточки на блюда и кондитерские изде-лия, документацию по контролю наличиязапасов на производстве);− оценивать имеющиеся на производствезапасы в соответствии с требуемым коли-чеством и качеством, рассчитывать и ана-лизировать изменение показателей то-варных запасов и товарооборачиваемо-сти, использовать программное обеспе-чение при контроле наличия запасов− анализировать состояние продуктовогобаланса предприятия питания;− вести учет реализации готовой продукциии полуфабрикатов;− калькулировать цены на продукцию соб-ственного производства и полуфабрикатыпроизводимые организацией ресторанно-го бизнеса;− рассчитывать налоги и отчисления, уп-лачиваемые организацией ресторанногобизнеса в бюджет и в государственныевнебюджетные фонды,− рассчитывать проценты и платежи запользование кредитом, уплачиваемые ор-ганизацией банку;− планировать и контролировать собствен-ную деятельность и деятельность подчи-ненных;− выбирать методы принятия эффективныхуправленческих решений;− управлять конфликтами и стрессами ворганизации;− применять в профессиональной деятель-ности приемы делового общения иуправленческого воздействия;− анализировать текущую ситуацию нарынке товаров и услуг;− составлять бизес-план для организацииресторанного бизнеса− анализировать возможности организациипитания в области выполнения планов попроизводству и реализации на основании уровня технического оснащения, квали- фикации поваров и кондитеров;− прогнозировать изменения на рынке рес- торанного бизнеса и восприятие потреби- телями меню;− анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;− грамотно определять маркетинговую по- литику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвиже- ния продукции и услуг на рынке);− проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее попу- лярных организаций питания в различныхсегментах ресторанного бизнеса | Правильность, пол- нота выполнения за- даний, точностьформулировок, точ- ность расчетов, со- ответствие требова- ниямАдекватность, опти- мальность выбора способов действий, методов, техник, по- следовательностейдействий и т.д.Точность оценки, самооценки выпол- ненияСоответствие требо-ваниям инструкций,регламентовРациональность дей-ствий и т.д. | **Текущий контроль:*** экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняе- мых действий, защи- те отчетов по практи- ческим занятиям;
* оценка заданий для самостоятельной ра- боты,

**Промежуточная ат- тестация**:* экспертная оценка выполнения практи- ческих заданий на зачете
 |
|  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |