

Смоленское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол № 4 от 10.09 2017 г.
колледж»
протокол № 1 от 30.08 2019 г.
протокол № 1 от 31.08 2010 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский
многопрофильный аграрный
колледж»
Г.В. Терехов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ЭКОНОМИКА, МЕНЕДЖМЕНТ, МАРКЕТИНГ**

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года, и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2016 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой
методической комиссии
многопрофильный
профессионального цикла
протокол № 4 от 02.02 2017 г.
протокол № 1 от 18.08 2019 г.
протокол № 1 от 27.08 2010 г.

ОДОБРЕНО
методическим советом
СОГБПОУ «Козловский
аграрный колледж»
протокол № 3 от 04.02 2017 г.
протокол № 1 от 29.08 2019 г.
протокол № 1 от 28.08 2010 г.

Составитель: Алексашкин П.С. - преподаватель

Рецензенты:

внутренний Огурцова Н.В. – заместитель директора по БПиВР

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической
работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного
транспорта, сервиса и связи»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ЭКОНОМИКА, МЕНЕДЖМЕНТ, МАРКЕТИНГ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящий в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, дисциплиной Психология общения

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;

- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Шифр комп.</i>	<i>Наименование компетенций</i>	<i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>ОК 01</i>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в

		<p>эффективного поиска. Выявление всех возможных источников необходимых ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на Оценка плюсов и минусов полученного результата выполнения плана и способов его реализации, Определение критериев оценки плана и рекомендаций по его совершенствованию.</p>	<p>и/или проблемы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы для выполнения плана; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах. Структуру плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура Информационных Источников применяемых в Профессиональной Деятельности Приемы Структурирования Информации Формат оформления результатов поиска Информации</p>
ОК 3	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной</p>	<p>Содержание Актуальной нормативно-правовой Документации Современная научная и Профессиональная</p>

	развитие.	(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента	Терминология Возможные траектории Профессионального развития и Самообразования Правила Самоменеджмента
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Управление конфликтами и стрессами	Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности Методы управления Конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать правила делового общения	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Этику и правила делового общения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Правила экологической безопасности при Ведении Профессиональной Деятельности Основные ресурсы задействованные в Профессиональной Деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в Чрезвычайных Ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии	Применение средств информатизации и информационных	Применять средства информационных технологий для	Современные средства и устройства информатизации,

	в профессиональной деятельности.	технологий для реализации профессиональной деятельности	решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в Профессиональной деятельности
<i>OK 10</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Виды учетно-отчетной документации, используемой В Профессиональной деятельности Правила Построения простых и Сложных предложений На Профессиональные темы основные Общеупотребительные глаголы (бытовая и Профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся К описанию предметов, средств и процессов Профессиональной деятельности особенности Произношения правила чтения текстов Профессиональной Направленности
<i>OK 11</i>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела	Основы Предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов

		Составление Бизнес- плана Умение презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела	в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Порядок выстраивания Презентации Виды кредитных банковских продуктов
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.	Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. Проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. Проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области Ассортиментной политики. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования Потребительских предпочтений при Разработке ресторанного меню.
		Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные	применяемые в настоящее время. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и

		<p>блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.</p> <p>Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>типом кухни в регионе</p>
	<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформлении меню</p>	<p>Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>Рассчитывать цены блюд в программе EXCEL.</p> <p>Составлять понятные и привлекательные описания блюд.</p> <p>Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</p>	<p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню.</p> <p>Системы ценообразования на блюда.</p> <p>Факторы, влияющие на цену блюд.</p> <p>Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и Кондитерской продукции в организации питания.</p> <p>Методы расчета Энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню</p> <p>Правила проведения расчетов в программе EXCEL.</p> <p>Программное обеспечение R-Keper</p>
	<p>Презентация нового меню.</p>	<p>Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам</p> <p>Выбирать формы и методы презентации меню.</p> <p>Взаимодействовать с потребителем в целях презентации</p>	<p>Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на Потребителя</p>

			новых блюд меню. Владеть профессиональной терминологией	
		Совершенствование ассортимента и меню	Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Составлять ежедневные планы работы бригады/команды Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности.	Понятие бригады/команды. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения членов бригады/команды. Конфиденциальность информации на предприятиях питания. Личные обязанности и ответственность

				<p>бригадир на производстве. Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира. Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров работников.</p>
ПК 6.3.	<p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Проверка уровня обеспеченности ресурсами</p>	<p>Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами. Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использовать программное обеспечение при контроле наличия</p>	<p>Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов. Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и</p>

			<p>запасов</p> <p>Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве.</p> <p>Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.</p>	<p>последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p> <p>Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов.</p> <p>Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве.</p> <p>Процедура и правила Инвентаризации запасов продуктов.</p> <p>Порядок списания продуктов (потерь при хранении).</p> <p>Программное Обеспечение управления запасами на производстве.</p> <p>Личные обязанности и Ответственность работника данного Уровня</p>
		Проверка уровня обеспеченности ресурсами	<p>Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством.</p> <p>Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве.</p> <p>Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.</p>	<p>Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов.</p> <p>Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве.</p> <p>Процедура и правила Инвентаризации запасов продуктов.</p> <p>Порядок списания продуктов (потерь при хранении).</p> <p>Программное Обеспечение управления запасами на производстве.</p> <p>Личные обязанности и Ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве.</p>
		Заказ и получение продуктов, материалов на кухню	Анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов.	<p>Важность обеспечения взаимодействия и</p> <p>Области</p>

		ресторана/кондитерский цех ресторана	<p>Определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов. Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа. Составлять заказ в письменном виде. Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ. Уточнять исполнение</p>	<p>взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве.</p>
ПК 6.4.	<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p>	<p>Наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий. Предоставлять обратную связь членам бригады/команды. Вести учет рабочего времени членов бригады/команды. Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Разрабатывать</p>	<p>Санитарные правила и нормы (СанПиН) Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Правила, нормативы учета рабочего времени Стандарты на основе HACCP ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования Квалификационный справочник должностей</p>

		<p>предложения по контролю работы производственного персонала. Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства. Проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом. Использовать контролеров для проверки работы персонала. Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты. Проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за</p>	<p>руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное</p>
--	--	---	---

			безопасные и благоприятные условия работы на производстве	
6.5		Контроль качества выполнения работ	<p>Проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства. Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства. Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства. Проверять соблюдение</p>	<p>Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства. Важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее). Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции</p>

		<p>работниками методов приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства. Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства. Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства. Выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства. Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства</p> <p>планировать собственную деятельность области постоянного контроля качества приготовления продукции производства</p>	<p>В</p>	<p>производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи. Правила межличностного общения с потребителями. Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей. Правила поведения в конфликтных ситуациях. Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований. Анализ результатов лабораторных исследований. Личные обязанности и ответственность работника данного</p>
--	--	--	----------	---

			<p>(определять объекты, периодичность и формы контроля).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства. • Использовать визуальные лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства. • Оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства. • Получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях 	<p>уровня в области контроля качества приготовления продукции производства. Важность обеспечения взаимодействия и взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства</p>
ПК 6.5.		Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей	<p>Выявлять необходимость в обучении работников. Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей. Планировать программы обучения. Планировать организацию мастер-классов, тренингов,</p>	<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов Экон
Максимальная учебная нагрузка	115
Самостоятельная работа (не более 20%)	19
Обязательная учебная нагрузка	96
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	66
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме - экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2		3	
Раздел 1 Основы экономики			56	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	
	1. 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.	1,2		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	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
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка докладов на темы: «Этапы развития экономики», «Факторы производства и факторные доходы». Составить компьютерные презентации на темы: «Виды собственности», «Рыночный механизм», «Экономические системы и рыночные структуры», «Собственность как экономическая категория», «Понятие и виды потребностей», «Современные тенденции на рынке ресторанного бизнеса» Источники информации: 1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с. 2. Носова С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2015. — 312 с. — СПО. 3. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В.		3	

	Липсиц. – 3-е изд., перераб. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2013. – 320 с.: ил. Интернет-источники: http:// www. Economi.gov.ru			
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	1. 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.	1,2		
	2. 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	1,2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практические занятия 1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	Уровень освоения	18	
	1. 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.	1,2		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	2. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2,3		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

<p>3. 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>2.3</p>		<p><i>ПК 6.1-6.5</i> <i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</i></p>
<p>4. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p>	<p>2.3</p>		<p><i>ПК 6.1-6.5</i> <i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</i></p>
<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		<p>16</p>	
<p>Практические занятия 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.</p>		<p>2</p>	<p><i>ПК 6.1-6.5</i> <i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</i></p>
<p>Практические занятия 3. 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>4</p>	<p><i>ПК 6.1-6.5</i> <i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</i></p>
<p>Практические занятия 4. 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>4</p>	<p><i>ПК 6.1-6.5</i> <i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</i></p>
<p>Практические занятия 5. 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>		<p>3</p>	<p><i>ПК 6.1-6.5</i> <i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</i></p>
<p>Практические занятия 6. 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>		<p>3</p>	<p><i>ПК 6.1-6.5</i> <i>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</i></p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов на темы: «Классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Способы снижения затрат в организациях»</p>		<p>4</p>	

	<p>ресторанного бизнеса» «Современные способы энергосбережения на малых предприятиях»</p> <p><i>Источники информации:</i></p> <p>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).</p> <p>2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.</p> <p>3. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.</p> <p>4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.</p> <p>Интернет-ресурсы: http:// www. Economi.gov.ru</p>			
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	1. 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	2,3		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практические занятия 7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	1. 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	2,3		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	Практические занятия 8. 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.			ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8		
	1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2,3			ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6		
	Практические занятия 9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		6	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	2,3			
	2. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения			ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	3. 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 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	4. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления			ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	
	5. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией			ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11	

Тематика практических занятий и лабораторных работ	14	
Практические занятия 10. Изучение источников финансирования деятельности организации. организации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Практические занятия 11. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Практические занятия 12. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Практические занятия 13. Изучение разделов бизнес- плана.	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 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. <i>Источники информации:</i> 1. 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). 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. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) 3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с. 4. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с. 5. Гомола А. И. Бизнес-планирование: Уч пос для студ.СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2011. – 144 с. 6. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим.	3	

	Г.И Мтвралашвили. - СПб.: Питер,2011. Интернет-ресурсы: 1. http:// www. Economi.gov.ru 2. http://www.consultant.ru			
Раздел 2. Основы менеджмента			22	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	1. 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	1.2		
	2.Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2,3		
	3. 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.	2,3		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			6
	Практические занятия 14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»		3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия 15. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»		3	
Тема 2.2. Управление	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7,

производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	1. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2,3		OK9, OK10, OK11
	2. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2,3		ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практические занятия 16. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		4	ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11
	1. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2,3		
	2. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации			
	3. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
Практические занятия 17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»			6	ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11

	<p>Самостоятельная 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 «Эффективные методы мотивации сотрудников на ПОП», «Проблемы мотивации персонала», «Делегирование полномочий на предприятиях ресторанного бизнеса», «Управление личным временем», «Поглотители времени» 1. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 304 с. 2. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – М.: Академия, 2011. – 208 с. Интернет - ресурсы http:// www. Management-Portal.ru</p>		4	
Раздел 3.	Основы маркетинга		18	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	1. 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.	1,2		
	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 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).	1,2		

	3.Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2,3		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
	4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2,3		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
	1.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2,3			
	2.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			ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			8	ПК 6.1-6.5
	Практические занятия 18. 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	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Практические занятия 19. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений			4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и 5 содержание домашних заданий)</p> <p>Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка доклада «Жизненный цикл товара (услуги). Подготовка доклада «Емкость рынка».</p> <p>Источники информации</p> <p>1.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.</p> <p>2. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и К°, 2009. – 200 с.</p> <p>3. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Академия, 2005. -224 с.</p> <p>Интернет - ресурсы</p> <p>http://www.marketing.spb.ru/</p>		
Всего:		115	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (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»,2015. – 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, 2014.
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», 2014.-176с.

(электронные издания):

13. 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>

Дополнительные источники (печатные издания)

14. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и К°, 2009. – 200 с.
15. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
16. Гомола А. И. Бизнес-планирование: Уч пос для студ. СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2011. – 144 с.
17. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
18. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Академия, 2005. -224 с.
19. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. Ростов-на-Дону. Феникс, 2007-278 с.
20. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтвралашвили. - СПб.: Питер, 2011. - 256с.
21. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ Николаева Т.И., Егорова Н.Р. – Москва , «КноРус», 2008. -365 с.
22. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В.Солдатенков.:М. ЗАО.Издательский дом Ресторанные ведомости,2005.-192с.

(электронные издания)

23. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
24. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
25. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
26. <http://www.aup.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<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 оценивания факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов,</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>

<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», 		
---	--	--

<p>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> <ul style="list-style-type: none">– требования к реализации продукции общественного питания;– количественный и качественный состав персонала организации;– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, 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;		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, 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. 		
<ul style="list-style-type: none"> – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

<p>для открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	--	---

- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие

<p>потребителями меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
--	--	--

5. Возможности использования программы в других ПООП

Учебная дисциплина ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг» может быть использована для обучения укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

