Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Калужской области

«Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ программа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

*п*рограммы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Людиново

2020г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы, разработанной ФУМО, и Федерального государственного образовательного стандарта по программе специалистов среднего звена специальности  **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

1. **СОГЛАСОВАНО « УТВЕРЖДАЮ»**
2. Зав. по учебной работе Зам.директора по УПР
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Е. Селиверстова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П Киселева.
4. Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией
5. профессиональных дисциплин сферы обслуживания
6. Протокол № 9 от 13.05. 2020
7. Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Хмельницкая Л.В.
8. Разработчики:

Воронкова А.А.. преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **.** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. **Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | * 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 бизес-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 | * 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 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; * 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 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **140** |
| **Объем образовательной программы** | **138** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 52 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 42 |
| курсовая работа (проект) | 16 |
| контрольная работа |  |
| Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) |  |
| **Промежуточная аттестация [[2]](#footnote-2)** | 2 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1**  **Основы экономики** |  | **72** |  |
| **Тема 1.1**  **Экономика — система общественного воспроизводства** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 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. | **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** |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. |
| Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии 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 | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | **2** | **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** | **22** |  |
| 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. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| 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. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **14** |  |
| **Практические занятия.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | **-** |  |
| **Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 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 | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** 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** | **6** |  |
| 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 | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.6.**  **Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Валовойдоход 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 | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.7.**  **Основы предпринимательства и бизнес-планирования** | **Содержание учебного материала** | **24** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование |
| Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| 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** |
| 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** |
| 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** | **8** |  |
| **Практические занятия.**  Изучение источников финансирования деятельности организации | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Изучение разделов бизнес- плана | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**  Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития | **-** |  |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | | **34** |  |
| **Тема 2.1.**  **Сущность, цели и задачи менеджмента.**  **Предприятие как объект управления** | **Содержание учебного материала** | 12 |  |
| 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 | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| 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. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |  |
| **Практические занятия.** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» | **2** |  |
| **Тема 2.2.**  **Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. |
| Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия.** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 2.3.**  **Коммуникация как функция менеджмента** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. |
| Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации |
| Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | **2** |
| **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, рефератов, решение проблемных задач |  |  |
| **Раздел 3.** | **Основы маркетинга** | **24** |  |
| **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание учебного материала** | **16** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| 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. |
| 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). | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **8** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| 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 | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия.** Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | **2** |
| **Практические занятия.** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | **2** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**  Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий | **-** |  |
|  | **Курсовая работа** | **16** |  |
| **Промежуточная аттестация** |  | **2** |  |
| **Всего:** | | **140** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

* + 1. **Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

# 3.2.2. Электронные издания:

# 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>

1. http:// [www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
2. http:// [www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
3. http:// [www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
4. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

**3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1.Батраева, Э. А.   Экономика предприятия общественного питания : учебник и  
практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :  
Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.    
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **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 (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. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| **Умения:**   * 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 бизес-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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

1. Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса). [↑](#footnote-ref-1)
2. Проводится в форме дифференцированного зачета [↑](#footnote-ref-2)