

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

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1565 от 9 декабря 2016 года с учетом примерной основной образовательной программой (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017 года, реквизиты решения о включении ПООП в реестр: Протокол N 1 от 28.03.2017.), укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

СОГЛАСОВАНО

Заведующая по учебной работе
_____ О.Е.Селиверстова

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УПР
_____ Т.П. Киселева

Рекомендована цикловой комиссией профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от «31» августа 2021 г.

Председатель ЦК _____ Л.В.Хмельницкая

Разработчик:

Михеев Н.Ф., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма, общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающимися осваиваются профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции. В рамках программы воспитания обучающимися осваиваются личностные (ЛР) результаты

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30	<ul style="list-style-type: none">-рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации;- оценивать эффективность деятельности организации;- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;-применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;- грамотно определять маркетинговую политику организаций питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке).	<ul style="list-style-type: none">– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией и методы определения эффективности их использования;– понятие и виды товарных запасов и товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;– формы и системы оплаты труда;– механизмы ценообразования на продукцию и услуги;– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;– организацию труда персонала;

		<ul style="list-style-type: none"> – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – организацию управления маркетинговой деятельностью
--	--	---

- общие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

- личностные результаты:

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья,	ЛР 14

мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования.	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда.	ЛР 22
Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развития.	ЛР 23
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона.	ЛР 24
Способность к самообразованию и профессиональному образованию по выбранной специальности (профессии)	ЛР 25
Умение грамотно использовать профессиональную документацию	ЛР 26
Готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	ЛР 27
Готовый к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков	ЛР 28
Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум», владеющий знаниями об истории образовательного учреждения, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 29
Соблюдающий этические нормы общения	Л 30

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	118
Самостоятельная работа	
Объем образовательной программы	118
в том числе:	
теоретическое обучение	74
лабораторные работы	-
практические занятия	42
контрольная работа	2
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация: экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1		2	3	4
Раздел 1. Основы экономики			54	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства		Содержание учебного материала	8	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	1	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.	2	
	2	Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	
	3	Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны	2	
	4	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования		Содержание учебного материала	6	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	5	Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	
	6	Влияние факторов внешней среды на деятельность предприятия	2	
	7	Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, понятие инвентаризации.	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	2	
	8	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы		Содержание учебного материала	6	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	9	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных средств и методика ее расчета. Понятие НМА и их оценка.	2	
	10	Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования оборотных фондов	2	
	11	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятий общественного питания	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	8	
	12	Расчет амортизационных отчислений основных средств	2	

	13	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств	2	
	14	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. Оформление документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движение.	2	
	15	Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)	2	
Тема 1.4. Издержки производства и обращения в общественном питании		Содержание учебного материала	4	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	16	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. Понятие себестоимости продукции в общественном питании.	2	
	17	Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	2	
	18	Расчет численности работников, фонда оплаты труда, средней заработной платы на предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.5. Ценообразование в организациях питания		Содержание учебного материала	2	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	19	Понятие цены, ее элементы. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях питания	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	2	
	20	Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.6. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания		Содержание учебного материала	2	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	22	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	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	2	
	23	Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
Тема 1.7. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.		Содержание учебного материала	4	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	24	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.	2	
	25	Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	4	
	26	Расчет рентабельности и затрат на рубль реализации	2	
	27	Расчет валового дохода и прибыли на предприятиях общественного питания	2	
		Контрольная работа	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			36	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
Тема 2.1. Сущность, цели и		Содержание учебного материала	10	
	28	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в	2	

задачи менеджмента. Предприятие как объект управления. Система методов управления		менеджменте, принципы и особенности управления. Внешняя и внутренняя среда организации		
	29	Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления.	2	
	30	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации питания, понятие и содержание	2	
	31	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические)	2	
	32	Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	12	
	33	Анализ внешней и внутренней среды организации.	2	
	34	Формулирование миссии и целей организации.	2	
	35	Решение ситуационных задач по выбору вариантов управленческих решений.	2	
	36	Решение ситуационных задач по разрешению конфликтов.	2	
	37	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях	2	
	38	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании.		Содержание учебного материала	4	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	39	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	
	40	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Мотивация труда	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	2	
41	Составление должностной инструкции работника	2		
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента		Содержание учебного материала	6	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	42	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	
	43	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	2	

	44	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	2	
	45	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
Раздел 3. Основы маркетинга			28	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции		Содержание учебного материала	16	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	46	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2	
	47	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.	2	
	48	Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	2	
	49	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта.	2	
	50	Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания	2	
	51	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации.	2	
	52-53	Реклама и ее виды. Средства рекламы.	4	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	2	
	54	Организация рекламной компании: выбор средств, составление рекламных текстов, оценка эффективности рекламы	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании		Содержание учебного материала	6	ПК 6.1.-6.5 ОК 1-5,7, 9-11 ЛР 13-30
	55	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость и сегментирование рынка.	2	
	56	Методы и виды маркетинговых исследований. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Опросы (анкетирование респондентов).	2	
	57	Выбор конкретных методов маркетинговых исследований и прогнозирование в организациях питания.	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ		
		Практические занятия	4	
	58	Определение фазы жизненного цикла меню и услуг предприятий общественного питания	2	
	59	Проведение количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
		Всего	118	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономики организации».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- стенды, плакаты, видеоматериалы;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедийная установка.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсы, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Барышев А.Ф. Маркетинг, М.: Академия, 2018
2. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент, М.: Академия, 2017
3. Жабина С. Б., Бурдюгова О. М., Колесова А. В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: Академия, 2018
4. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Грибов В.Д. – Москва : КНОРУС, 2018. – 224 с. – (СПО).
5. Грибов, В.Д. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности : Учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КНОРУС.2022
6. Гербер И.А. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности : Практикум. Учебно-практическое пособие / Гербер И.А. — Москва : КНОРУС. 2021

Дополнительные источники:

1. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие / Николаева Т.И. под ред., Егорова Н.Р. под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-406-04720-0. — URL: <https://book.ru/book/919449>. — Текст: электронный.
Электронные издания:
 1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция) <http://www.consultant.ru>
 2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
 3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.aup.ru>
2. <http://www.econpredpr.narod.ru>
3. <http://www.ecsocman.hse.ru>
4. <http://www.bci-marketing.aha.ru/>
5. <http://www.marketolog.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь:		
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации	Сформированность умений рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
- оценивать эффективность деятельности организации	Сформированность умений оценивать эффективность деятельности организации	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования	Сформированность умений определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия	Сформированность умений применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
- грамотно определять маркетинговую политику организаций питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке)	Сформированность умений грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке)	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических работ
Знать:		
- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории	Сформированность знаний об основных понятиях, целях и задачах экономики, положениях экономической теории	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене

<p>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета</p>	<p>Демонстрация знаний основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене</p>
<p>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией и методы определения эффективности их использования</p>	<p>Демонстрация знаний видов экономических ресурсов (оборотных и внеоборотных активов, трудовых ресурсов), используемых организацией и методов определения эффективности их использования</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене</p>
<p>- понятие и виды товарных запасов и товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания</p>	<p>Сформированность представлений о видах товарных запасов и товарооборачиваемости; знаний об абсолютных и относительных показателях измерения товарных запасов, методики анализа товарных запасов предприятий питания</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене</p>
<p>- формы и системы оплаты труда</p>	<p>Сформированность знаний форм и системы оплаты труда</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене</p>
<p>- механизмы ценообразования на продукцию и услуги</p>	<p>Сформированность знаний о механизмах ценообразования на продукцию и услуги</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене</p>
<p>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</p>	<p>Сформированность знаний о сущности, целях, основных принципах и функциях менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене</p>

	решений), особенностях менеджмента в области профессиональной деятельности	
- организацию труда персонала	Сформированность знаний об организации труда персонала	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга	Сформированность знаний о сущности, целях, основных принципах и функциях маркетинга	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене
- организацию управления маркетинговой деятельностью	Сформированность знаний организации управления маркетинговой деятельностью	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при устном и письменном опросе, выполнении самостоятельной работы, на экзамене

