

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа :Рабочая программа дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 28
		Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565

на основании примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , разработанной Федеральным директором УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис»	утвержденной
РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДЕНО
методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм	на научно-методической работе
Председатель МК <i>Е.А. Горюхина</i>	Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Разработчик: Мансуров П.М.

Рецензент: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д.

Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной 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:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- У 4 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- У 5 проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- У 6 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);
- У 7 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
- У 8 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- У 9 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- У 10 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- У 11 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- У 12 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- У 13 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- У 14 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- У 15 управлять конфликтами и стрессами в организации;
- У 16 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- У 17 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- У 18 составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- У 19 анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- У 20 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- У 21 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- У 22 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- У 23 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:**

- З 1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- З 4 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- З 5 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- З 7 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

- 3 9 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;
- 3 10 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- 3 11 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;
- 3 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- 3 13 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,
- 3 14 учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- 3 15 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;
- 3 16 требования к реализации продукции общественного питания;
- 3 17 количественный и качественный состав персонала организации;
- 3 18 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- 3 19 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- 3 20 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- 3 21 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- 3 22 основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- 3 23 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- 3 24 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- 3 25 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;
- 3 26 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- 3 27 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- 3 28 стили управления;
- 3 29 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- 3 30 правила делового общения в коллективе;
- 3 31 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- 3 32 понятие сегментация рынка;
- 3 33 методы проведения маркетинговых исследований;
- 3 34 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- 3 35 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает **элементы компетенций**:

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.02	составить план действия; определить необходимые ресурсы
		Уо 01.03	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;

			оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01.	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
		Зо 01.02	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения
		Уо 02.01	определять задачи для 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
			Знания:
		Зо 02.01.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информа-		Умения:

	ционные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках		Умения:
		Уо 10.01	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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Зо 10.01	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
			Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
		У 1.4.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-

	служивания		служивания
		З 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.18	рассчитывать стоимость супов
		У 2.2.19	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	У 2.3.01	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.3.19	рассчитывать стоимость соусов
		У 2.3.20	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.4.20	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.21	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		З 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потре-	Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного

бителей, видов и форм обслуживания		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.5.17	рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	У 2.5.18	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
	З 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.6.21	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.22	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
	З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.7.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.7.21	рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 2.7.22	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
	З 2.7.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 2.7.21	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	Н 2.8.01	выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
		У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.17	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
		У 3.2.18	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		З 3.3.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.3.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.22	рассчитывать стоимость салатов
		У 3.3.23	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи
		З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви-

форм обслуживания		дов и форм обслуживания
	У 3.4.18	рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
	У 3.4.19	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
	З 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 3.4.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.5.19	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.20	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
	З 3.5.01	процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.6.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.6.21	рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	У 3.6.22	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
	З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 3.6.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потре-	Н 3.7.01	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
	У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, заку-

	бителей, видов и форм обслуживания		сок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.2.21	рассчитывать стоимость холодных десертов
		У 4.2.22	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.2.21	правила общения с потребителями
		З 4.2.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.3.02	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.3.19	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.3.21	рассчитывать стоимость горячих десертов
		У 4.3.22	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи
		З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.21	рассчитывать стоимость холодных напитков
		У 4.4.22	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи

		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.4.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков
		У 4.5.22	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
		З 4.5.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.6.	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.6.09	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.3.28	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.14	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.28	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		З 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		З 5.6.10	правила расчета себестоимости
ВД.6. 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	Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и конди-

			терскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		3 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
		3 6.1.03	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню
		3 6.1.04	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		3 6.1.09	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		3 6.1.10	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		3 6.1.11	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания
		3 6.1.15	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного видам в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5.	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6.	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	96
в том числе	
теоретические	44
практические занятия	42
самостоятельные	10
Промежуточная аттестация: ДЗ	

Программа ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

включает темы, которые могут быть реализованы с использованием электронного обучения в дистанционные образовательные технологии.

Наименование разделов и тем	Кол. часов
Раздел 1 Основы экономики	14
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства	2
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	2
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	2
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	2
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	2
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	2
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	2
Раздел 2. Основы менеджмента	3
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	1
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	1
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	1
Раздел 3. Основы маркетинга	2
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	1
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	1
Всего:	19

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
Раздел 1 Основы экономики		58	
Тема 1.1 Экономика – система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	4	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.	1	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1	
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство.	1	
	Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	1	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	1	
	Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	1	
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.	1	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятие №1. Изучение факторов внешней среды предприятия.	1	
	Практическая работа №2. Элементы внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	1	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	17	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА.	1	
	Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	1	
	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.	1	
	Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	1	

	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда. Формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практические занятия №3 Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	1	
	Практические занятия №4. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	1	
	Практические занятия №5. 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.	1	
	Практические занятия №6. 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.	1	
	Практические занятия №7. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания.	1	
	Практические занятия №8. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	1	
	Практические занятия №9. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения.	1	
	Практические занятия №10 Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	1	
	Практические занятия №11. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.	1	
	Практические занятия №12 Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	1	
	Самостоятельная работа №1 Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	1	
	Самостоятельная работа №2 Изучение трудового кодекса РФ: Разделы V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	1	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования.	1	
	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия №13. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса.	1	
	Практические занятия №14 Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	1	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.	1	

общественного питания.	Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	1	ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия №15. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения.	1	
	Практические занятия №16 Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	1	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.	1	
	Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия №17. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода.	1	
	Практические занятия №18. Изучение методики прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	1	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	18	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование.	1	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	1	
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности.	1	
	Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	1	
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	1	
	Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практические занятия №19. Изучение источников финансирования деятельности организации	1	
	Практические занятия №20. Изучение источников финансирования деятельности организации	1	
	Практические занятия №21. Методика расчета платежей по кредитам.	1	
	Практические занятия №22. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	1	
	Практические занятия №23. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет	1	
	Практические занятия №24. Расчет отчислений в государственные внебюджетные фонды	1	
	Практические занятия №25. Расчет отчислений в государственные внебюджетные фонды	1	
	Практические занятия №26. Изучение разделов бизнес-плана	1	
	Практические занятия №27. Изучение разделов бизнес-плана	1	
	Самостоятельная работа №3 Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации	1	
	Самостоятельная работа №4 Изучение Федерального закона "О развитии малого и среднего предпри-	1	

	нимательства в Российской Федерации"		
	Самостоятельная работа №5 Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	1	
Раздел 2. Основы менеджмента		20	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	8	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.	1	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	1	
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	1	
	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	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия №28 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	1	
	Практические занятия №29 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	1	
	Практические занятия №30. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	1	
	Практические занятия №31. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	1	
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, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	1	
	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	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия №32. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	1	
	Практические занятия №33. Расчет показателей движения кадров.	1	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	8	
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.	1	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2.,
	Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по ра-	1	

	боте.		ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	1	
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия №34. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	1	
	Практические занятия №35. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	1	
	Самостоятельная работа №6 Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	1	
	Самостоятельная работа №7 Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	1	
Раздел 3.	Основы маркетинга	19	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	4	
	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	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	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.	1	
	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	
	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.	1	
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	1	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в обще-	Содержание учебного материала	10	
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	1	ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,

ственном питании	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	1	ОК10, ОК11, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практические занятия №36. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания.	1	
	Практические занятия №37 Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	1	
	Практические занятия №38 Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	1	
	Практические занятия №39 Продвижение организации ресторанного бизнеса на рынке.	1	
	Практические занятия №40 Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания.	1	
	Практические занятия №41 Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	1	
	Практические занятия №42 Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	1	
	Самостоятельная работа №8 Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.	1	
	Самостоятельная работа №9 Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.	1	
	Самостоятельная работа №10 Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	1	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		96	

. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы имеется учебный кабинет экономики

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- доска интерактивная;
- мебель: столы для ПК, шкафы-купе

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ПК) 9 шт.;
- мультимедиа;
- видеопроектор;
- экран

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
10. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-

8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL: <https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).

4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2022).

5. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).

7. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

Литература актуализирована на заседании

МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис»

Председатель _____ Т.Ю.Бесчетвертева

30.08.2023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых 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 	<p>грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>защита внеаудиторной самостоятельной работы;</p> <p>-дифференцированный зачет</p>

<p>на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 за- 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет</p>

<p>пасов 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</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 		
--	--	--

ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного видам в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5.	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6.	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе