|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное**  **профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа :Рабочая программа дисциплины О П . 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**

Ульяновск, 2021

|  |  |
| --- | --- |
| 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 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. | |
| РЕКОМЕНДОВАНА  на заседании МК дисциплин ОГСЭ ЕН, общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин  Т.Н. Еграшкина | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от « 27 » августа 2021 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« » 20 г* |
| *Хайруллина А.Ф. - преподаватель ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»* | |

Рецензент: Директор по персоналу ООО «Город Кафе» Н.В. Филиппова

**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:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; * рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; * анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; * рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; * проводить инвентаризацию на предприятиях питания; * пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); * оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов * анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; * вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; * калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; * рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, * рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; * планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; * выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; * управлять конфликтами и стрессами в организации; * применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; * анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; * составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса * анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; * прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; * анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; * грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);   проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | * понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; * принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; * виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), * сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; * классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; * цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; * этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; * факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); * функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; * виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; * понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; * понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; * источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, * учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; * понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; * требования к реализации продукции общественного питания; * количественный и качественный состав персонала организации; * показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; * формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; * состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; * механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; * основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; * понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; * сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; * налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; * понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; * сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; * стили управления; * способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала * правила делового общения в коллективе; * сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; * понятие сегментация рынка; * методы проведения маркетинговых исследований; * понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); * организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЛР 2** | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| **ЛР 3** | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийсяк формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **ЛР 13** | Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности |
| **ЛР 14** | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость |
| **ЛР 15** | Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий |
| **ЛР 16** | Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| **ЛР 19** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| **ЛР 20** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| **ЛР 23** | Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума |
| **ЛР 24** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |
| **ЛР 26** | Готовый принимать участие в соуправлении техникума |

**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** | |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1**  **Основы экономики** |  | **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** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | **4**  **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18,* |
| Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. |
| Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18,* |
| Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,* |
| 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** | *ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26*  **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятие №1.** Изучение факторов внешней среды предприятия. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практическая работа №2**. Элементы внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.3.**  **Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном** **питании** | **Содержание учебного материала** | **18** |  |
| Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| 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** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| 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** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Практические занятия №3** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №4.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **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** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| **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** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| **Практические занятия№7.**  Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия№8.**  Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №9.** Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,* |
| **Практические занятия №10** Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | **1** | *ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| **Практические занятия №11.** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №12**  Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа №1**  Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа №2**  Изучение трудового кодекса РФ: Разделы V,VI,VII  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | **4**  **1** |  |
| Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17,* |
| Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса | **1** | *ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26*  **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятие №13.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятие №14** Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | **1** |  |
| **Тема 1.5.**  **Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР26* |
| Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР26** |
| **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** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №16** Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.6.**  **Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |  |
| **Практические занятия №17** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №18.** Изучение методики прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 1.7.**  **Основы предпринимательства и бизнес-планирования** | **Содержание учебного материала** | **20** | **ПК 6.1-6.5** |
| Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20,* |
| Виды предпринимательских рисков и их страхование | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Порядок регистрации и ликвидации  предприятий. | **1** | **ПК 6.1-6.5** |
| Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18,* |
| Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18* |
| Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |  |
| **Практические занятия №19.**  Виды источников финансирования деятельности организации | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №20.**  Страхование интеллектуальной собственности | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №21.** Методика расчета платежей по кредитам. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №22**Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №23.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №24.** Расчет отчислений в государственные внебюджетные фонды | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №25.** Расчет НДС, акцизы, налог на имущество, налог на прибыль | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №26.** Составление разделов бизнес- плана | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Практические занятия №27.** Составление разделов бизнес- плана. Отчет | **1** |  |
| **Самостоятельная работа №3**  Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" | **1** |  |
|  | **Самостоятельная работа №4** Налогообложение организаций питания | **1** |  |
|  | **Самостоятельная работа №5** Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики | **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** |
| 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. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| Миссия организации, понятие и содержание | **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** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **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**  1 | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**  **ПК 6.1-6.5** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. |
| 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** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
|  | **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 6.1-6.5ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. | **1** | **ПК 6.1-6.5ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Самоменеджмент. | **1** | **ПК 6.1-6.5ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места | **1** | **ПК 6.1-6.5ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **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** | **16** |  |
| **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. | **1** | **ПК 6.1-6.5ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| 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** | **ПК 6.1-6.5ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | **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, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19, ЛР20, ЛР23, ЛР24, ЛР26* |
| Методы и виды маркетинговых исследований | 1 | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17* |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
| **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 П**родвижение организации ресторанного бизнеса на рынке. | **1** |
| **Практические занятия №40** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. | **1** | **ПК 6.1-6.5**  **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**  *ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16,* |
| **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** |
| **ДЗ** |  | **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 обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**.(Литература актуализирована. Протокол №1 от 2 7.08.2021г.)

**Основные источники:**

#### Гражданский кодекс Российской Федерации с изм. и доп.26 января, 20 февраля, 12 августа 1996 г., 24 октября 1997 г., 8 июля, 17 декабря 1999 г., 16 апреля, 15 мая, 26 ноября 2001 г., 21 марта, 14, 26 ноября 2002 г., 10 января, 26 марта, 11 ноября, 23 декабря 2003 г., 29 июня, 29 июля, 2, 29, 30 декабря 2004г., 21 марта, 9 мая, 2, 18, 21 июля 2005 г., 3, 10 января, 2 февраля, 3, 30 июня, 27 июля, 3 ноября, 4, 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 января, 5 февраля, 20 апреля, 26 июня, 19, 24 июля, 2, 25 октября, 4, 29 ноября, 1, 6 декабря 2007 г., 24, 29 апреля, 13 мая, 30 июня, 14, 22, 23 июля, 8 ноября, 25, 30 декабря 2008 г., 9 февраля, 9 апреля, 29 июня, 17 июля, 27 декабря 2009 г., 21, 24 февраля, 8 мая, 27 июля, 4 октября 2010 г., 7 февраля, 6 апреля, 18, 19 июля, 19 октября, 21, 28, 30 ноября, 6, 8 декабря 2011 г., 5, 14 июня, 2 октября, 3, 29, 30 декабря2012 г., 11 февраля, 7 мая, 28 июня, 2, 23 июля, 30 сентября, 2 ноября, 2, 21, 28 декабря 2013 г., 12 марта, 5 мая, 23 июня, 21 июля, 22 октября, 22, 29, 31 декабря 2014 г., 8 марта, 6 апреля, 23 мая, 29 июня, 13 июля, 28 ноября, 30 декабря 2015 г., 31 января, 15 февраля, 9, 30 марта, 23 мая, 3 июля, 28 декабря 2016 г., 7 февраля, 28 марта, 1, 26, 29 июля, 14 ноября, 5, 29 декабря 2017 г., 18 апреля, 23 мая, 19, 29 июля, 3 августа, 27 декабря 2018 г., 18 марта, 18, 26 июля, 16, 27 декабря 2019 г., 20, 31 июля, 8, 22, 30 декабря 2020 г., 9 марта, 30 апреля, 11, 28 июня, 1 июля 2021 г.

1. Налоговый кодекс Российской Федерации (от 5 августа 2000 года N 117-ФЗ) (с изм.от02.07.21г)

# Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (с изм.вступ в силу от 01.09.2021г).

1. Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.с изм. и доп. **Федеральный** **закон** **от** 2 августа 2019 **г**. **N** 301-ФЗ.), с изменениями на 5 апреля 2021 года №70 ФЗ).
2. Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, ОТ 22.07.2008 № 159-ФЗ, ОТ 23.07.2008 № 160-ФЗ, ОТ 02.08.2009 № 217-ФЗ, ОТ 27.12.2009 № 365-ФЗ с изм. и доп. **от** 23.**07**.2013 N 238-**ФЗ**, **от** 28.12.2013 N 396-**ФЗ**,. [от 5 апреля 2021 года N 70-ФЗ](https://sudrf.cntd.ru/document/603175426)).

## Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-фз "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей"(в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N [76-ФЗ](http://zakon.kuban.ru/nd2/2001-4/76fz-03.html), от 8 декабря 2003 г. N [169-ФЗ](http://zakon.kuban.ru/uk96/doc/169fz-03.html#22) от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ с изм. и доп.[от 28.11.2018 N 452-ФЗ](https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=325351#l0), [от 27.12.2018 N 514-ФЗ](https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=327482#l0)),

## [от 08.08.2001 г. № 129-ФЗ](http://www.kremlin.ru/acts/bank/17299" \t "_blank)

**Дополнительные источники:**

1. [Гукова О. Н.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE&page=2#none#none)

Предпринимательство в сфере сервиса: учебное пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. - М.: Форум, 2020 - 176 с.

2. [Лапуста М. Г.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE&page=2#none#none)

3. Предпринимательство: Учебник / М.Г. Лапуста. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020 - 608 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-003252-8, 1000 экз.

3. Ларионов, И. К. Предпринимательство [Электронный ресурс] : Учебник для магистров / И. К. Ларионов; Под ред. докт. экон. наук, проф. И. К. Ларионова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019.

4. [Боголюбов С. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE&page=3#none#none)

Этические и правовые вопросы предпринимательства: Практическое пособие / С.А. Боголюбов, Г.М. Волков, Б.А. Геренрот. - М.: НОРМА, 2019.

5.Малое предпринимательство: организация, управление, экономика: Учебное пособие / 5. 5. Под ред. В.Я. Горфинкеля. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2020.

6. Бессолицын, А. А. История российского предпринимательства [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Бессолицын. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: МФПУ Синергия, 2019.

**Дополнительные источники (печатные издания)**

1.Батраева, Э. А.   Экономика предприятия общественного питания : учебник и  
практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :  
Издательство Юрайт, 2019. — 390 с.    
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий (сообщений, докладов, рефератов и др.), проектов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**   * понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; * принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; * виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), * сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; * классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; * цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; * этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; * факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); * функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;   -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;   * понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; * понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; * источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, * учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; * понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;   -требования к реализации продукции общественного питания;  -количественный и качественный состав персонала организации;  -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;   * формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; * состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; * механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; * основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; * понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; * сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; * налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; * понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; * сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; * стили управления; * способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала * правила делового общения в коллективе; * сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; * понятие сегментация рынка; * методы проведения маркетинговых исследований; * понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); * организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |
| **Умения:**   * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; * рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; * анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; * рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; * проводить инвентаризацию на предприятиях питания; * пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); * оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов * анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; * вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; * калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; * рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, * рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; * планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; * выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; * управлять конфликтами и стрессами в организации; * применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; * анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; * составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса * анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; * прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; * анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; * грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); * проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д. | | **Текущий контроль:**  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |
| **ЛР 2**  Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |  |  | | |
| **ЛР 3**  Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |  |  | | |
| **ЛР 4**  Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийсяк формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |  |  | | |
| **ЛР 13**  Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности |  |  | | |
| **ЛР 14**  Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость |  |  | | |
| **ЛР 15**  Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий |  |  | | |
| **ЛР 16**  Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства |  |  | | |
| **ЛР 17**  Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |  |  | | |
| **ЛР 18**  Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |  |  | | |
| **ЛР 19**  Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |  |  | | |
| **ЛР 20**  Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |  |  | | |
| **ЛР 23**  Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума |  |  | | |
| **ЛР 24**  Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |  |  | | |
| **ЛР 26**  Готовый принимать участие в соуправлении техникума |  |  | | |