|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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, 2022

|  |  |
| --- | --- |
| 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 общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н. Еграшкина | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от «30» августа 2022 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  «30» августа 2022 г. |

Разработчик: Мансурова Г.И., преподаватель Ульяновского техникума питания и торговли

Рецензент: Ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе» А.Н.Тихомирова

**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** | |

**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** |
| **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 30.08.2022г.

Председатель МК общеобразовательных   
и общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н. Еграшкина

**Основные источники:**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2022)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ (ред. от 01.07.2021, с изм. от 08.07.2021) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ (ред. от 01.07.2021)
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
5. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
6. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 05.08.2000 N 117-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2022)
7. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Федеральный закон от 13.03.2006 N 38-ФЗ (ред. от 14.07.2022) "О рекламе" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2022)

**Дополнительные источники:**

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / Сост. Г. В. Лагутенкова – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2021. – 73 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 386 с.

**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.

**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 |  |  | | |