

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга» рассмотрена и одобрена на заседании ЦК экономических дисциплин

от «03» 06 2022 г. Протокол № 6

Председатель ЦК экономических дисциплин М.Н. Латышова

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга» рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «09» 06 2022 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета Р. Х. Гаррапова

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга» рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «29» 08 2022 г. Протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА »

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
OK 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 6	Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.1.3 В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 ресторанных бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организаций ресторанных бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организаций; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организаций; 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 запасов соответствии с	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 ресторанных 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 вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанных бизнеса и методы определения эффективности

	<p>требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборота, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цену на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанных бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги отчисления, уплачиваемые организацией ресторанных бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управления</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанных бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанных бизнесов в восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанных бизнеса;</p> <p>грамотно определять</p>	<p>их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборота, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения сырьем, 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,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав и держек производства обращения организаций ресторанных бизнесов;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанных бизнесов;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли, рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов по использованию банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налоговых отчислений, уплачиваемых организациями ресторанных бизнесов в государственный бюджет и</p>
--	---	--

	<p>маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанных бизнеса</p>	<p>в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>понятие сегментация рынка;</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанных бизнеса</p>
--	---	---

1.1.4 В процессе освоения обучающиеся должны овладеть личностными результатами

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 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой сределично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для достижения в профессиональной деятельности.
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как к условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможностям личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

2 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
лекционные занятия	28
практические занятия	60
Самостоятельные работы	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	OK 01-05, OK 07, OK 09, OK10,OK11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организаций, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на	4	

	деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.</p> <p>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборота. Продуктовый баланс ПОП</p> <p>Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.</p> <p>Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета</p> <p>Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.</p> <p>Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p>	16	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборота).	2	
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанных бизнеса	Содержание учебного материала Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанных бизнеса Тематика практических занятий и лабораторных работ Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанных бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	4 2 2 2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов Тематика практических занятий и лабораторных работ Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанных бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	4 2 2 2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность Тематика практических занятий и лабораторных работ Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организаций ресторанных бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	6 2 4 4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.7. Основы	Содержание учебного материала	10	

предпринимател ьства и бизнес- планирования	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практические занятия.	2	
	Изучение источников финансирования деятельности организации		
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	12	

	<p>Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды</p> <p>Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанных бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание</p> <p>Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.</p>	4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	4	
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	4	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	6	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Качественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	4	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	6	
	Раздел 3.Основы маркетинга		
Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанных бизнеса. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «цепь качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанных бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организаций. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	ПК 6.1-6.5 OK 01-05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанных бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм.		
	Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанных бизнеса на рынке.		6	
Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений		6	
Промежуточная аттестация			
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены
Кабинет экономической теории, экономики организации, страхового дела
Рабочее место преподавателя

Столы ученические
Стулья ученические
Шкаф
Ноутбук

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины.

Кабинет менеджмента, маркетинга и коммерческой деятельности

Рабочее место преподавателя
Партии ученические
Стулья ученические
Стол компьютерный
Персональный компьютер
Монитор
Шкаф книжный
Шкаф встроенный

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины.

Методические материалы по учебной дисциплине в соответствии с учебным планом

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.

2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.

4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2021. — 312 с.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.

8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюровика, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

10. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2021).

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишинов. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3	4
Уметь:			
участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13-15	Практическая работа, доклад
рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организаций;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
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;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13-15	Ответы на вопросы по предложенным темам, реферат

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 товарооборота, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенным темам, заполнение таблиц
вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанных бизнеса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанных бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
управлять конфликтами и стрессами в организации;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
применять профессиональной	в	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР

деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	13	
составлять бизнес-план для организации ресторанных бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
прогнозировать изменения на рынке ресторанных бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанных бизнеса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанных бизнеса	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
Знать:			
понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
принципы функционирования рыночной экономики,	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР	Решение ситуационных

современное состояние и перспективы развития отрасли;	ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	13	задач, тестирование
виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
цели и задачи организации ресторанных бизнеса, понятие концепции организации питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенными темам, реферат
этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенными темам, заполнение таблиц
факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
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	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад

инвентаризации;			
виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанных бизнеса и методы определения эффективности их использования;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборота, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
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,	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
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	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование

способности зала и коэффициента её использования;			
требования к реализации продукции общественного питания;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
количественный и качественный состав персонала организации;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенными темам, реферат
состав издержек производства и обращения организаций ресторанных бизнеса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенными темам, заполнение таблиц
механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанных бизнеса;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование

ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;			
понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
стили управления;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Практическая работа, доклад
правила делового общения в коллективе;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Текущий контроль в форме тестов по изучаемым темам, эссе
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Анализ выполнения самостоятельной работы, презентация
понятие сегментация рынка;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенными темам, реферат
методы проведения маркетинговых исследований;	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Ответы на вопросы по предложенными темам, заполнение таблиц
понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13	Решение ситуационных задач, тестирование
организацию управления маркетинговой деятельностью	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,	ЛР 2, ЛР4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР	Практическая работа, доклад

в организации ресторанныго бизнеса.	OK 07, OK 09, OK 10, OK 11	13	
--	-------------------------------	----	--