

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальностей социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии

Васильева М.М.,
Несина Г.И.

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № 10, дата «28» 05, 2021 г.
Председатель комиссии В.А. Крайнов

Протокол № __, дата «__» __ 2022 г.
Председатель комиссии _____

Протокол № __, дата «__» __ 2023 г.
Председатель комиссии _____

Протокол № __, дата «__» __ 2024 г.
Председатель комиссии _____

Протокол № 8 от «28» 05, 2021 г.
Председатель В.А. Крайнов

Протокол № __ от «__» __ 2022 г.
Председатель _____

Протокол № __ от «__» __ 2023 г.
Председатель _____

Протокол № __ от «__» __ 2024 г.
Председатель _____

Составитель Чернышова С.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»



Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальностей социально-экономического профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии

ОДОБРЕНО методическим советом техникума

Протокол № __, дата « __ » _____ 2021 г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 2022г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 2023г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __, дата « __ » _____ 2024 г.

Председатель комиссии _____
/ _____ /

Протокол № __ от « __ » _____ 2021 г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » _____ 2022г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » _____ 2023г.

Председатель _____ / _____ /

Протокол № __ от « __ » _____ 2024г.

Председатель _____ / _____ /

Составитель Чернышова С.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в состав дисциплин профессионального цикла в качестве общепрофессиональной дисциплины.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный 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 ресторанный бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

знать:

- 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часа;
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	98
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия:	42
<i>из них в форме практической подготовки</i>	42
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация – экзамен	

**2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1		2	3	4	5
Раздел 1 Основы экономики			58		
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства		Содержание учебного материала	2		
	1.	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).	2	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10, ОК11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.		Содержание учебного материала	2		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10, ОК11
	2.	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.	2	1,2	
		Тематика практических занятий	2		
	3.	Практические занятия 1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

Тема 1.3. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		4		
	4.	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	5.	Планирование оборота и выпуска продукции собственного производства и полуфабрикатов. Резервы их роста.	2	2	
	Тематика практических занятий		4		
	6.	Практические занятия 2. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
7.	Практические занятия 3. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения.	2*	3		
Тема 1.4. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала		8		
	8.	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.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	9.	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

10.	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. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
11.	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий	10		
12.	Практические занятия 4. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
13.	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.	2*	3	
14.	Практические занятия 6. 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 (товарооборачиваемости).	2*	3	
15.	Практические занятия 7. 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*	3	
16.	Практические занятия 8. 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*	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	2	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

Тема 1.5. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.		Содержание учебного материала	2		
	17.	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	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
		Тематика практических занятий	4		
	18.	Практические занятия 9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	19.	Практические занятия 10. Анализ формирования прибыли предприятия общественного питания	2*	3	
		Содержание учебного материала	2		
Тема 1.6. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	20.	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 ресторанного бизнеса	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
		Тематика практических занятий	4		
	21.	Практические занятия 11. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторана.	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	22.	Практические занятия 12. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2*	3	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования		Содержание учебного материала	4		ПК 6.1-6.5
	23.	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации.	2	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	24.	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	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11

		Тематика практических занятий	6		
	25.	Практические занятия 13. Изучение источников финансирования деятельности организации	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	26.	Практические занятия 14. Составление бизнес-плана	2*	3	
	27.	Практические занятия 15. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2*	3	
		Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпах роста, тенденциях развития	2	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	Раздел 2. Основы менеджмента		20		
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.		Содержание учебного материала	6		
	28.	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	29.	Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	30.	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.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
		Тематика практических занятий	4		
	31.	Практические занятия 16. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

	32.	Практические занятия 17. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения	2*	3	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании.		Содержание учебного материала	2		
	33.	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. 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	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
		Тематика практических занятий	2		
	34.	Практические занятия 18. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента		Содержание учебного материала	2		
	35.	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
		Тематика практических занятий	2		ПК 6.1-6.5
	36.	Практические занятия 19. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2*	3	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
		Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	2	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

Раздел 3.		Основы маркетинга	20		
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции		Содержание учебного материала	10		
	37.	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	38.	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	39.	Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	40.	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,ОК10,ОК11
	41.	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном		Содержание учебного материала	4		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	42.	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	2	

питании	43.	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.	2	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
		Тематика практических занятий	4		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10, ОК11
	44.	Практические занятия 20. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10, ОК11
	45.	Практические занятия 21. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2*	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10, ОК11
		Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2	3	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10, ОК11
Всего:			98		
		Промежуточная аттестация - экзамен			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – **ознакомительный** (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – **репродуктивный** (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – **продуктивный** (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. 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, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510>
8. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473339>
9. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7906-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452215>
10. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452214>
11. Основы маркетинга. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Карпова [и др.]; под общей редакцией С. В. Карповой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-4971-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450802>

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

12. Карасев, А. П. Маркетинговые исследования : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Карасев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 315 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05957-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450907>
13. Поляков, В. А. Реклама: разработка и технологии производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Поляков, А. А. Романов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 514 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10539-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456737>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и 	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>методы их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим</p>

<p>техничко-экономические показатели деятельности организации ресторанныго бизнеса и анализировать их динамику;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 ресторанныго бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанныго 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; 	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса 		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Ситуационная задача Практическая работа</p>	<p>Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа</p>	<p>Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа</p>	<p>Оценка хода выполнения практического задания на практическом</p>

		занятия
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Ролевая игра Ситуационная задача Практическая работа	Оценка хода выполнения практического задания на практическом занятии