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

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск, 2024

|  |
| --- |
| Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 на основании примерной основной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. |

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  **на заседании МК УГПС 43.00.00 Туризм и сервис**  **Председатель МК**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.А. Абрамова /**  ***Протокол № 1 от 26.08. 2024 г.*** | **СОГЛАСОВАНО**  **Заместитель директора по учебной работе ОГБПОУ УТПиТ**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ю.Ю. Бесова/**  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.*** |

Разработчик: Мансуров П.М.

Рецензент: Операционный шеф ресторанов группы компаний Славяне Кашин Д.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **.** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

1. участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
2. рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
3. анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
4. рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
5. проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
6. пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
7. оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
8. анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
9. вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
10. калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
11. рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
12. рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
13. планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
14. выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
15. управлять конфликтами и стрессами в организации;
16. применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
17. анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
18. составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса
19. анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
20. прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
21. анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
22. грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
23. проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

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

1. понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
2. принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
3. виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
4. сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
5. классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
6. цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
7. этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
8. факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
9. функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
10. виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
11. понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
12. понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
13. источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
14. учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
15. понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
16. требования к реализации продукции общественного питания;
17. количественный и качественный состав персонала организации;
18. показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
19. формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
20. состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
21. механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
22. основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
23. понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
24. сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
25. налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
26. понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
27. сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
28. стили управления;
29. способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
30. правила делового общения в коллективе;
31. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
32. понятие сегментация рынка;
33. методы проведения маркетинговых исследований;
34. понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
35. организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК | Формулировка компетенции | Код | Знания, умения |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |  | **Умения** |
| Уо 01.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| Уо 01.02 | составить план действия; определить необходимые ресурсы |
| Уо 01.03 | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
|  | **Знания:** |
| Зо 01.01. | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| Зо 01.02 | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |  | **Умения** |
| Уо 02.01 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
|  | **Знания:** |
| Зо 02.01. | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |  | **Умения:** |
| Уо 03.01 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
|  | **Знания:** |
| Зо 03.01 | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |  | **Умения:** |
| Уо 04.01 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
|  | **Знания:** |
| Зо 04.01 | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |  | **Умения:** |
| Уо 05.01 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
|  | **Знания:** |
| Зо 05.01 | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |  | **Умения:** |
| Уо 07.01 | соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
|  | **Знания:** |
| Зо 07.01 | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |  | **Умения:** |
| Уо 09.01 | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
|  | **Знания:** |
| Зо 09.01 | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках |  | **Умения:** |
| Уо 10.01 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
|  | **Знания:** |
| Зо 10.01 | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  | **Умения:** |
| Уо 11.01 | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
|  | **Знания:** |
| Зо 11.01 | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Код** | **Показатели освоения компетенции** |
| ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Н 1.1.02 | обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы |
| У 1.1.02 | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | Н 1.2.03 | обеспечения ресурсосбережения |
| У 1.4.06 | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 1.4.01 | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 1.4.01 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 1.4.09 | правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 2.2.01 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.2.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.2.18 | рассчитывать стоимость супов |
| У 2.2.19 | вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи |
| З 2.3.01 | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента | У 2.3.01 | выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.3.19 | рассчитывать стоимость соусов |
| У 2.3.20 | вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи |
| З 2.3.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 2.3.21 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 2.4.01 | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.4.01 | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.4.20 | рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий |
| У 2.4.21 | вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи |
| З 2.4.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 2.4.10 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 2.5.01 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.5.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.5.17 | рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| У 2.5.18 | вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи |
| З 2.5.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 2.5.22 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 2.6.01 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.6.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.6.21 | рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| У 2.6.22 | вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи |
| З 2.6.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 2.6.22 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 2.7.01 | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.7.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 2.7.21 | рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| У 2.7.22 | вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи |
| З 2.7.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 2.7.21 | правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 2.8.01 | выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Н 2.8.02 | оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Н 2.8.03 | ведения расчетов с потребителем |
| У 2.8.01 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 2.8.01 | процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 2.8.09 | правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 3.2.01 | выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.2.01 | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.2.17 | рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок |
| У 3.2.18 | вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи |
| З 3.3.01 | процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 3.3.19 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 3.3.01 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.3.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.3.22 | рассчитывать стоимость салатов |
| У 3.3.23 | вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи |
| З 3.3.01 | процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 3.3.21 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 3.4.01 | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.4.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.4.18 | рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок |
| У 3.4.19 | вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи |
| З 3.4.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 3.4.22 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 3.5.01 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.5.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.5.19 | рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| У 3.5.20 | вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи |
| З 3.5.01 | процессы 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 |
| З 3.5.21 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 3.6.01 | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.6.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 3.6.21 | рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| У 3.6.22 | вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи |
| З 3.6.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 3.6.21 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 3.7.01 | выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Н 3.7.03 | ведения расчетов с потребителями |
| У 3.7.01 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 3.7.01 | знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 3.7.08 | правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 4.2.01 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.2.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.2.21 | рассчитывать стоимость холодных десертов |
| У 4.2.22 | вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи |
| З 4.2.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 4.2.21 | правила общения с потребителями |
| З 4.2.23 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 4.3.02 | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.3.19 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.3.21 | рассчитывать стоимость горячих десертов |
| У 4.3.22 | вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи |
| З 4.3.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 4.3.21 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 4.4.01 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.4.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.4.21 | рассчитывать стоимость холодных напитков |
| У 4.4.22 | вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи |
| З 4.4.01 | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 4.4.19 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 4.5.01 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.5.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.5.21 | рассчитывать стоимость горячих напитков |
| У 4.5.22 | вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи |
| З 4.5.19 | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 4.6.01 | выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 4.6.01 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 4.6. | процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 4.6.09 | правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 5.3.01 | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| У 5.3.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 5.3.28 | рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| З 5.3.01 | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 5.4.01 | выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 5.4.01 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 5.4.29 | рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| З 5.4.01 | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 5.5.01 | выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 5.5.14 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 5.5.28 | рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| З 5.5.01 | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Н 5.6.01 | выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| У 5.6.01 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| З 5.6.01 | процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| З 5.6.10 | правила расчета себестоимости |
| ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н 6.1.01 | выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 6.1.01 | разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| У 6.1.02 | анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса |
| У 6.1.05 | рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков |
| У 6.1.08 | составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков |
| У 6.1.09 | выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков |
| У 6.1.11 | анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню |
| З 6.1.01 | ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| З 6.1.02 | актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики |
| З 6.1.03 | классификация организаций питания; стиль ресторанного меню |
| З 6.1.04 | взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню |
| З 6.1.09 | примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе |
| З 6.1.10 | правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства |
| З 6.1.11 | методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания |
| З 6.1.15 | системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания |

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

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

**Программа ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1 Основы экономики** | | **58** |  |
| **Тема 1.1**  **Экономика – система общественного воспроизводства** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. | **1** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | **1** |
| Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. | **1** |
| Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. | **1** |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. | **1** |
| Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. | **1** |
| Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. | **1** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практические занятие №1.** Изучение факторов внешней среды предприятия. | **1** |
| **Практическая работа №2**. Элементы внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | **1** |
| **Тема 1.3.**  **Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном** **питании** | **Содержание учебного материала** | **17** |  |
| Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. | **1** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | **1** |
| Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. | **1** |
| Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. | **1** |
| Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда. Формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | **1** |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Практические занятия №3** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | **1** |
| **Практические занятия №4.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | **1** |
| **Практические занятия №5.** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | **1** |
| **Практические занятия №6.** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | **1** |
| **Практические занятия№7.** Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. | **1** |
| **Практические занятия№8.** Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | **1** |
| **Практические занятия №9.** Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. | **1** |
| **Практические занятия №10** Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | **1** |
| **Практические занятия №11.** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. | **1** |
| **Практические занятия №12** Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | **1** |
| **Самостоятельная работа №1** Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | **1** |
| **Самостоятельная работа №2** Изучение трудового кодекса РФ: Разделы V, VI, VII  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | **1** |
| **Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. | **1** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практические занятие №13.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. | **1** |
| **Практические занятие №14** Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | **1** |
| **Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. | **1** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практические занятия №15.** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. | **1** |
| **Практические занятия №16** Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | **1** |
| **Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. | **1** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практические занятия №17.** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода. | **1** |
| **Практические занятия №18.** Изучение методики прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | **1** |
| **Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования** | **Содержание учебного материала** | **18** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. | **1** |
| Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения | **1** |
| Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. | **1** |
| Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам | **1** |
| Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | **1** |
| Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| **Практические занятия №19.** Изучение источников финансирования деятельности организации | **1** |
| **Практические занятия №20.** Изучение источников финансирования деятельности организации | **1** |
| **Практические занятия №21.** Методика расчета платежей по кредитам. | **1** |
| **Практические занятия №22.** Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | **1** |
| **Практические занятия №23.** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет | **1** |
| **Практические занятия №24.** Расчет отчислений в государственные внебюджетные фонды | **1** |
| **Практические занятия №25.** Расчет отчислений в государственные внебюджетные фонды | **1** |
| **Практические занятия №26.** Изучение разделов бизнес-плана | **1** |
| **Практические занятия №27.** Изучение разделов бизнес-плана | **1** |
| **Самостоятельная работа №3** Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации | **1** |
| **Самостоятельная работа №4** Изучение Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" | **1** |
| **Самостоятельная работа №5** Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития | **1** |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | | **20** |  |
| **Тема 2.1.**  **Сущность, цели и задачи менеджмента.**  **Предприятие как объект управления** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. | **1** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды | **1** |
| Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание | **1** |
| Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практические занятия №28** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | **1** |
| **Практические занятия №29** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | **1** |
| **Практические занятия №30.** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» | **1** |
| **Практические занятия №31.** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» | **1** |
| **Тема 2.2.**  **Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. | **1** |
| Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практические занятия №32.** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | **1** |
| **Практические занятия №33**. Расчет показателей движения кадров. | **1** |
| **Тема 2.3.**  **Коммуникация как функция менеджмента** | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. | **1** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. | **1** |
| Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации | **1** |
| Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практические занятия №34.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | **1** |
| **Практические занятия №35.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | **1** |
| **Самостоятельная работа №6** Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач | **1** |
| **Самостоятельная работа №7** Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач | **1** |
| **Раздел 3.** | **Основы маркетинга** | **19** |  |
| **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. | **1** | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. | **1** |
| Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). | **1** |
| Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. | **1** |
| Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. | **1** |
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | **10** |  |
| Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. | 1 | **ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**, ЦОПТВ.1., ЦОПТВ.2., ЦОПТВ.3., ЦОПТВ.4., ЦОПТВ.5., ЦОПТВ.6 |
| Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях | 1 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практические занятия №36.** Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания. | **1** |
| **Практические занятия №37** Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | **1** |
| **Практические занятия №38** Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | **1** |
| **Практические занятия №39** Продвижение организации ресторанного бизнеса на рынке. | **1** |
| **Практические занятия №40** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. | **1** |
| **Практические занятия №41** Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | **1** |
| **Практические занятия №42** Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | **1** |
| **Самостоятельная работа №8** Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. | **1** |
| **Самостоятельная работа №9** Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. | **1** |
| **Самостоятельная работа №10** Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий | **1** |
|  | **Дифференцированный зачет** | **2** |  |
| **Всего:** | | **96** |  |

**. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы имеется учебный кабинет экономики

*Оборудование учебного кабинета*:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- доска интерактивная;

- мебель: столы для ПК, шкафы-купе

*Технические средства обучения*:

- персональный компьютер (ПК) 9 шт.;

- мультимедиа;

- видеопроектор;

- экран

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1. Основные печатные издания**

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

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:https://book.ru/book/940434 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.
3. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491093 (дата обращения: 29.01.2022).
4. Кузьмина, Е. Е.  Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491625 (дата обращения: 29.01.2022).
5. Михалева, Е. П.  Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488550 (дата обращения: 29.01.2022).
6. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477873 (дата обращения: 29.01.2022).
7. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 c. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

**3.2.3. Дополнительные источники**

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

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

Литература актуализирована на заседании

МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис»

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю.Бесчетвертева

30.08.2023

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знания:**  − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;  − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;  − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),  − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;  − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;  − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;  − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;  − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);  − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;  -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;  − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;  − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;  − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц,  − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;  − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;  - требования к реализации продукции общественного питания;  - количественный и качественный состав персонала организации;  - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;  − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;  − состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;  − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;  − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;  − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;  − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;  − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;  − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;  − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  − стили управления;  − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала  − правила делового общения в коллективе;  − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;  − понятие сегментация рынка;  − методы проведения маркетинговых исследований;  − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);  − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | грамотно выступает с сообщениями;  владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;  намечает и характеризует приемы саморегуляции;  полнота ответов, точность формулировок; | анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;  -текущий контроль освоения материала;  защита внеаудиторной самостоятельные работы;  -дифференцированный зачет |
| **Умения:**   * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; * рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; * анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; * проводить инвентаризацию на предприятиях питания; * пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов * анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; * вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; * калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; * рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; * управлять конфликтами и стрессами в организации; * применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; * анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; * составлять 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 | Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | активность поведения на занятиях в группах;  точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  дифференцированный зачет |

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