

 Астраханский технологический техникум	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Рабочие программы учебных дисциплин

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от 31 августа 2020 г.

Утверждено
Директор
Лаптева Е.Г.
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Астрахань 2020

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Шевченко Светлана Кирилловна – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	Стр.
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	10
2.2	Содержание учебной дисциплины	11
2.3	Тематическое планирование	19
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
3.1	Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	27
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины	27
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
4.1	Показатели, методы контроля и сценки результатов освоения учебного предмета	29
4.2	Технологическая карта распределения рейтинговых баллов	37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм».

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии: «Повар, кондитер» при наличии основного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» осваивается на 3 курсе в течение двух семестров и является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Учебная дисциплина встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данная учебная дисциплина формирует основу для последующего освоения дисциплин и профессиональных модулей:

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Учебная дисциплина ОП.05. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» затрагивает тематику данных дисциплин, полнее раскрывает их содержание, позволяя выпускнику понимать принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности; 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.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4;</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ЛРв1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>-рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>– пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных</p>	<p>–понятие, цели и задачи экономики;</p> <p>–принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>–виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>–сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>–классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>–цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>–этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>–факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>–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;</p>

<p>ЛРв2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p> <p>ЛРв3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p> <p>ЛРв5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p> <p>ЛРв6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и</p>	<p>ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>– 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;</p> <p>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p>	<p>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>– 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;</p> <p>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>– 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,</p> <p>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>- требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p>
---	---	---

<p>готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p> <p>ЛРв7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>ЛРв13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.</p> <p>ЛРв15. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--	--

демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.		–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
--	--	--

Освоение учебного предмета ОП. 05. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» осуществляется с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования, в его содержание вносится выполнение заданий (юферсов), которые обеспечивают формирование основы или компонентов профессиональных компетенций.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования углубленного уровня.

В программу включено содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Особое внимание в программе уделяется формированию у обучающихся современного экономического мышления.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся будут лучше понимать:

- экономику как систему общественного воспроизводства;
- производственные фонды и ресурсы, издержки производства и обращения в общественном питании;
- ценообразование в организациях ресторанного бизнеса;
- выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания;
- доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания;
- основы предпринимательства и бизнес-планирования;
- сущность, цели и задачи менеджмента, предприятие как объект управления;
- управление производственным персоналом в общественном питании;
- коммуникацию как функция менеджмента;
- понятие маркетинга, его цели и функции

и использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Профессионально направленное содержание дисциплины реализуется при индивидуальной самостоятельной работе обучающихся, в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя.

При освоении профессионально ориентированного содержания обучающийся погружается в ситуации профессиональной деятельности, межпредметных связей, что создает условия для дополнительной мотивации, как изучения химии, так и освоения выбранной профессии.

Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышение общей культуры и культуры речи; расширение кругозора обучающихся; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом и в коллективе.

Программа ориентирована на формирование у обучающихся способностей и навыков использования приобретенных результатов освоения для решения практических задач профессиональной и повседневной жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	90
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные и практические работы	42
Консультации	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт	2

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Используемые современные образовательные технологии
1	2	3	4
Раздел I Основы экономики		52	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала:		4
	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.	
	2	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	Работа в парах
Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала:		6
	1	Виды экономической деятельности. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	
	2	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их	Индивидуальная работа с последующим обсуждением

		классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.		
	3	Инвентаризация. Случаи проведения, виды инвентаризации. Оформление документов.		Индивидуальная работа
	Лабораторные занятия:		2	
	1	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		Индивидуальная работа
Тема 1.3 Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала:		8	
	1	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных фондов и методика ее расчета. НМА. 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.		Индивидуальная работа
	2	Издержки производства. Себестоимость. 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.		Дискуссия
	3	Оплата труда. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		Интерактив
	4	Трудовой кодекс РФ. Трудовой договор, сроки заключения трудового договора. Испытательный срок. Рабочее время и время отдыха. Изучение разделов I, III, IV,V,VI,VII трудового кодекса РФ.		Интерактив

	Лабораторные занятия		6	
	1	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.		Индивидуальная работа
	2	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).		Индивидуальная работа
	3	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.		Работа в парах
	Практические занятия:		4	
	1	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		Индивидуальная работа
	2	Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа в планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.		Индивидуальная работа
Тема 1.4 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие цены, ее элементы. 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.		Диалог
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	1	Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.		Диалог
	Лабораторные занятия:		2	

	1	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		Индивидуальная работа
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	Совместный поиск решения
	1	Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. 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		
	Лабораторные занятия:		2	Индивидуальная работа
1	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.			
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала		2	Интерактив, презентация
	1	Основы предпринимательства. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Лабораторные занятия:		6	Индивидуальная работа
	1	Изучение источников финансирования деятельности организации, разделов бизнес-плана.		
	2	Изучение Налогового и кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"		
	3	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпах роста, тенденциях развития	4	Индивидуальная работа
	Практические занятия:			
1	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и			

		окупаемости инвестиций		работа
	2	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды		Индивидуальная работа
Раздел 2. Основы менеджмента			22	
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала		4	Диалог
	1	Сущность, цели и задачи менеджмента. Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		
	2	Предприятие как объект управления. 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.		Работа в парах, диалог
	Практические занятия:		4	Работа в группах
	1	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»		
	2	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения.		Работа в группах
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала		4	Беседа, совместный поиск решения
	1	Управление производственным персоналом. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	2	Система методов управления. 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		
		Практические занятия:	2	
	1	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		Индивидуальная работа
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала		4	Работа в парах с последующим обсуждением
	1	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	2	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		Совместный поиск решения
	Лабораторные занятия:		4	
	1	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест повара.		Индивидуальная работа
	2	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест кондитера.		Индивидуальная работа
Раздел 3. Основы маркетинга			16	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала		6	
	1	Понятие маркетинга, его цели и функции. 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.		Беседа
	2	Комплекс маркетинга и его разработка в организации питания. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых		Интерактив

		товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		
	3	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. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		Совместный поиск решения
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала		4	Интерактив
	1	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		Работа в парах
	2	Маркетинговые 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		
	Лабораторные занятия:		2	Индивидуальная работа
	1	Фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке		
Практические занятия: 1. Проведение маркетинговых исследований. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений. Сбор информации. о работе предприятий общественного питания и розничной торговли. 2. Проведение маркетинговых исследований. Анализ информации о работе предприятий общественного питания и розничной торговли.		4	Работа в группах	

	Консультации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Всего:		96	

2.3. Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов и тем	Количество часов								Результаты освоения (коды личностных результатов программы воспитания, общих и профессиональных компетенций, формированию которых способствует элемент программы)	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Контактная работа						Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иное	Курсовые работы, юферы	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1 семестр											
	Раздел 1 Основы экономики										
1	Понятие экономики	2	2							ОК 06. ПК 3.3-3.4, ЛРв4	Устный опрос
2	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма	2	2							ОК 01, ОК 02, ОК 04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв 3, ЛРв 6	Выполнение практической работы
3	Виды экономической деятельности	2	2							ОК 01, ОК 02, ОК 04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв 3, ЛР в6	Устный опрос
4	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия	2	2							ОК 03, ОК 04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв 1, ЛРв 2	Устный опрос
5	Инвентаризация	2	2							ОК 01, ОК 02, ОК 04;	Устный опрос,

									ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ЛРв 3, ЛРв 6	творческое задание
6	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа	2			2				ОК 03; ПК 1.2-1.4; ЛРв 1	Выполнение лабораторной работы
7	Ресурсы организации	2	2						ОК 03; ПК 1.2-1.4; ЛРв 1	Устный опрос
8	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств	2			2				ОК 04 ОК 06; ПК 2.1-2.7; ЛРв 2, ЛРв 6	Выполнение практической работы
9	Издержки производства. Себестоимость	2	2						ОК 01, ОК 04; ПК 1.2-1.4; ЛРв13 ПК 2.1-2.7 ЛРв2	Устный ответ Сообщения
10	Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа в планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания	2			2				ОК 04, ОК06; ПК 2.1-2.7 ЛРв 2, ЛРв 6	Выполнение практической работы
11	Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на	2			2				ОК04, ОК06; ПК 2.1-2.7; ЛРв 2 ПК 2.1-2.7 ЛРв 6	Выполнение лабораторной работы

	производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения										
12	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			2		-			ОК04, ОК09; ПК 2.1-2.7; ЛРв 2 ПК 5.1-5.5; ЛРв 13	Выполнение лабораторной работы
13	Оплата труда. Рубежный контроль	2	2							ОК 01, ОК02, ОК03; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7; ЛРв13	Устный ответ. Выполнение теста
14	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			2					ОК 03, ОК04, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7; ЛРв13	Выполнение лабораторной работы
15	Трудовой кодекс РФ	2	2							ОК06; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7, ПК 5.1-5.5; ЛРв13	Устный ответ
16	Понятие цены, ее элементы.	2	2							ОК01, ОК04, ОК06; ПК 1.2-1.4; ПК 4.3-4.7; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.7;	Тестирование

									ПК 3.3-3.4; ПК 4.3-4.7; ПК 5.1-5.5; ЛРв2, ЛРв13	
17	Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	2	2						ОК03 ОК06 ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7, ПК 5.1-5.5; ЛРв 12 ЛРв 13	Устный ответ
18	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2			2				ОК03, ОК04; ПК 1.2-1.4; ПК 2.1-2.7; ЛРв 1, ЛРв 2	Выполнение лабораторной работы
19	Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	2	2						ОК 03; ПК 1.2-1.4; ЛРв1	Устный ответ, сообщения
20	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину	2			2				ОК04, ОК06; ПК 2.1-2.7, ЛРв2 ПК 2.1-2.7; ЛРв6	Выполнений лабораторной работы
21	Основы предпринимательства	2	2						ОК01, ОК04; ПК 1.2-1.4; ЛРв13; ПК 2.1-2.7 ЛРв2	Устный ответ, сообщения
22	Изучение источников финансирования деятельности	2			2					

	организации, разделов бизнес-плана									
23	Изучение Налогового и кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации	2			2				ОК04, ОК06; ПК 2.1-2.7; ЛРв2; ПК 2.1-2.7, ЛРв6	Выполнение лабораторной работы
24	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	2			2				ОК03, ОК04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7 ЛРв1, ЛРв2	Выполнение лабораторной работы
25	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2		2					ОК04, ОК06; ПК 2.1-2.7 ЛРв2; ПК 2.1-2.7; ЛРв6	Выполнение практической работы
26	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2		2					ОК 03, ОК04; ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7 ЛРв13	Выполнение практической работы
Раздел 2. Основы менеджмента										
27	Сущность, цели и задачи менеджмента	2	2						ОК01, ОК04; ПК 1.2-1.4; ЛРв13 ПК 2.1-2.7 ЛРв2	Устный ответ
28	Предприятие как объект управления	2	2						ОК 01, ОК02, ОК04 ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ЛРв3, ЛРв6	Устный ответ
29	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных	2		2					ОК03, ОК06 ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7, ПК 5.1-5.5	Работа в команде

	производственных ситуациях методом «мозгового штурма»								ЛРв12, ЛРв13	
30	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения.	2		2					ОК03, ОК06 ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7, ПК 5.1-5.5; ЛРв12, ЛРв13	Работа в команде
31	Управление производственным персоналом	2	2						ОК03, ОК04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв1, ЛРв2	Устный ответ
32	Система методов управления	2	2						ОК 01, ОК02, ОК04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв3, ЛРв6	Устный ответ
33	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров	2		2					ОК03, ОК04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв1, ЛРв2	Выполнение практической работы
34	Коммуникация как функция менеджмента.	2	2						ОК01 ОК04; ПК 1.2-1.4, ЛР13; ПК 2.1-2.7, ЛРв2	Устный ответ
35	Управление конфликтами и стрессами.	2	2						ОК04 ОК09, ПК 2.1-2.7; ЛРв2; ПК 5.1-5.5, ЛРв13	Устный ответ
36	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест повара	2			2				ОК03, ОК04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв1, ЛРв2	Индивидуальная работа
37	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест кондитера	2			2				ОК03, ОК04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв1, ЛРв2	Индивидуальная работа

Раздел 3. Основы маркетинга											
38	Понятие маркетинга, его цели и функции	2	2							ОК 06; ПК 3.3-3.4, ЛРв4	Устный ответ, сообщения
39	Комплекс маркетинга и его разработка в организации питания	2	2							ОК 01, ОК02, ОК03; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7; ЛРв13	Устный ответ
40	Сбытовая политика предприятия Рубежный контроль	2	2							ОК 03, ОК04; ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7; ЛРв13	Устный ответ Тестирование
41	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса	2	2							ОК03, ОК06; ПК 3.3-3.4, ЛРв13; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7, ПК 5.1-5.5, ЛРв13	
42	Маркетинговые исследования. Рубежный контроль	2	2								Тестирование
43	Фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке	2			2					ОК03, ОК04; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7; ЛРв1, ЛРв2	Выполнение индивидуальной работы
44	Проведение маркетинговых исследований. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений. Сбор информации.	2		2						ОК03, ОК06; ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7, ПК 5.1-5.5; ЛРв12, ЛРв13	Работа в команде
45	Проведение маркетинговых	2		2						ОК03, ОК06;	Работа в команде

исследований. Анализ информации о работе предприятий общественного питания и розничной торговли									ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.3-3.4, ПК 4.3-4.7, ПК 5.1-5.5; ЛРВ12, ЛРВ13	
Самостоятельная работа	2							2		
Консультация	2				2					
Дифференцированный зачёт	2							2		
Итого	96	48	18	24	2			4		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Химии.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для студентов,
- шкаф для хранения учебной и справочной литературы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к Internet;
- мультимедийный проектор;
- экран;
-

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

3.2.1. Учебно-методическое обеспечение

а) Нормативно-правовые акты

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ (дата обращения: 06.04.2021).

б) Основная литература:

1. *Батраева, Э. А.* Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507996> (дата обращения: 05.11.2022).

2. *Васильев, В. П.* Экономика (базовый уровень). 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / В. П. Васильев, Ю. А. Холоденко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-5-534-15642-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509260> (дата обращения: 05.11.2022).

3. *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, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493252> (дата обращения: 05.11.2022).

4. *Одинцов, А. А.* Основы менеджмента: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04815-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493082> (дата обращения: 05.11.2022).

в) Дополнительная литература:

1. *Барышникова, Н. А.* Экономика организации: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 184 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12885-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488560> (дата обращения: 05.11.2022).

2. Экономика труда: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Симонова [и др.]; под общей редакцией М. В. Симоновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13411-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497484> (дата обращения: 05.11.2022).

3. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495523> (дата обращения: 05.11.2022).

4. Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489613> (дата обращения: 05.11.2022).

3.2.2. Информационные технологии, используемые при реализации учебного процесса по предмету:

- использование возможностей сети Интернет в процессе обучения (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, осуществление консультативной помощи)
- использование электронных учебников и различных сайтов (электронные библиотеки, обучающих сайтов Deutsche Welle, Deutsch-online, Deutsch lernen, Start Deutsch, Lingust.ru) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций, учебных фильмов, аудиофайлов);
- использование системы управления обучением Moodle.

3.2.1. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

- *Лицензионное программное обеспечение:*
 1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10
 2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office
- *Информационные справочные системы – системы регистрации, переработки и хранения информации справочного характера:*
 1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ». <https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spo>
 2. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>
 3. Система управления обучением Moodle.
 4. Электронный журнал дневник.ру.

При необходимости рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Показатели, формы и методы контроля и сценки результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, контрольных и самостоятельных проверочных работ и др.

Результаты	Критерии оценки	Методы оценки
Результаты обучения:		
Знания:		
<p>понятие, цели и задачи экономики; 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 методика 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,</p>	<p>Знает: цели и задачи экономики; 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 внутренней среды и методика оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации</p>	<p>Оценка: устных ответов, подготовка сообщений, выполнение практических и лабораторных работ, тестирование. Рубежный контроль</p>

<p>формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>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;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>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,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>-требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p>	<p>питания (SWOT- анализ);</p> <p>функции и задачи бухгалтерии предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации;</p> <p>- виды экономических ресурсов, используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения 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;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического</p>	
--	---	--

<p>- 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;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>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;</p> <p>разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>понятие сегментация рынка;</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований;</p>	<p>обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>-требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в</p>	
--	---	--

<p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>	<p>государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции 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>	
<p>Умения:</p>		
<p>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</p>	<p>Умеет: выбирать организационно - правовую форму для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировать пакет документов для открытия предприятия; планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p>	<p>Оценка: выполнения практических и лабораторных работ, тестирования. Устные ответы. Рубежный контроль</p>

<p>эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять 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; 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</p>	<p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять 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, оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, 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; 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;</p>	
--	---	--

<p>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>	<p>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 пол</p>	
<p>Личностные результаты воспитания:</p>		
<p>Результаты обучения</p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Методы оценки</p>
<p>ЛРв1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>Демонстрирует гордость за открытия в области химии отечественными учёными, осознаёт вклад ученых в развитие науки и техники</p>	<p>Творческие задания, устные ответы</p>
<p>ЛРв2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>Демонстрирует отношение к выполнению учебных заданий</p>	<p>Устные ответы, творческие задания, выполнение практических работ</p>

<p>ЛРв3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>Осознаёт необходимость соблюдения норм правопорядка в обществе, выполняет требования в коллективе</p>	<p>Выполнение юферсов, домашних заданий,</p>
<p>ЛРв5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>Демонстрирует любовь к Родине, через содержание тем уроков, сохраняет историческую память</p>	<p>Творческие задания, работа в группах,</p>
<p>ЛРв6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Проявляет уважение к людям старшего поколения</p>	<p>Устные ответы, работа в группах, выполнение юферса</p>
<p>ЛРв7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Осознаёт приоритетную ценность личности человека; уважает собственную и чужую уникальность в ситуациях речевого общения, во всех формах и видах совместной деятельности как на уроке, так и при выполнении самостоятельной и внеучебной деятельности по дисциплине</p>	<p>Устный опрос, внеучебная деятельность (участие в фестивалях, конкурсах, конференциях)</p>
<p>ЛРв13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.</p>	<p>Демонстрирует профессиональные навыки в сфере общественного питания</p>	<p>Юферс, устный ответ</p>
<p>ЛРв15 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и</p>	<p>Эффективно взаимодействует с членами команды и сотрудничает с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные</p>	<p>Посещение занятий и участие в них, своевременное</p>

<p>сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый</p>	<p>выполнение контрольных точек, юферса</p>
--	--	---

4.2 Технологическая карта распределения рейтинговых баллов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА по учебной дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» за 2022/ 2023 уч. г.

Раздел (тема) / Вид контроля	Вид работы	Период выполнения	Количество баллов за выполнение одного вида работы	Максимальная сумма по виду работы	Максимальная сумма баллов по разделу (теме)
Раздел 1 Основы экономики					
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Устный ответ		0-3	3	3
Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Устный ответ		0-3	3	5
	Выполнение лабораторной работы		0-2	2	
Тема 1.3 Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Устный ответ		0-3	3	13
	Выполнение лабораторной работы		0-3	3	
	Выполнение практической работы		0-2	2	
	Рубежный контроль		0-5	5	
Тема 1.4 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Устный ответ		0-3	3	8
	Тестирование		0-5	5	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Устный ответ		0-2	2	3
	Выполнение лабораторной работы		0-1	1	
Тема 1.6. Доходы и	Устный ответ		0-2	2	3

прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Выполнение лабораторной работы		0-1	1	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Устный ответ		0-3	3	9
	Выполнение лабораторной работы		0-3	3	
	Выполнение практической работы		0-3	3	
Раздел 2. Основы менеджмента					
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Устный ответ		0-3	3	7
	Выполнение практической работы		0-4	4	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Устный ответ		0-3	3	6
	Выполнение практической работы		0-3	3	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Устный ответ		0-3	3	6
	Выполнение лабораторной работы		0-3	3	
Раздел 3. Основы маркетинга					
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Устный ответ		0-3	3	8
	Рубежный контроль		0-5	5	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Устный ответ		0-3	3	9
	Выполнение лабораторной работы		0-3	3	
	Выполнение практической работы		0-3	3	
Личностное отношение к	Посещаемость (отсутствие)		0-5	5	5

процессу обучения	пропусков без уважительной причины, своевременная отработка пропущенных занятий по уважительной причине, отсутствие опозданий				
Промежуточный контроль	Дифференцированный зачет		0-10	10	15
	Подготовка юфера		0-5	5	
ИТОГ (максимальное количество баллов за дисциплину)					100