

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

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

Рассмотрено на заседании

ЦМК ЭКОНОМИЧЕСКИХ дисциплин

Протокол № 5 от 16.01 2022 г.

Председатель: [подпись] /З.А.Карданова/

«Утверждаю»
заместитель директора по УР
ГБПОУ «КБТТК»

[подпись] /О.В.Буздова/

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной программы дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, разработанной рабочей группой Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

Разработчик: Лушева А.Х. – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	№
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	№
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	№
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	№

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС)/ программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа дисциплины может быть использована по ППССЗ: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация: Техник-технолог, повышении квалификации и переподготовке специалистов в области общественного питания при наличии начального профессионального образования.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС/ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
	У. 2	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;
	У. 3	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
	У. 4	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
	У. 5	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
	У. 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);
	У. 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;
	У. 8	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
	У. 9	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
	У. 10	калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанный бизнеса;
	У. 11	рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
	У. 12	рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
	У. 13	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
	У. 14	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
	У. 15	управлять конфликтами и стрессами в организации;
	У. 16	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
	У. 17	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
	У. 18	составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса;

	У. 19	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
	У. 20	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
	У. 21	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
	У. 22	грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
	У. 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
Знать	3. 1	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
	3. 2	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
	3. 3	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
	3. 4	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
	3. 5	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
	3. 6	цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
	3. 7	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
	3.8	факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);
	3. 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;
	3. 10	виды экономических ресурсов (оборотные и вне-оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
	3. 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;
	3. 12	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
	3. 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,
	3. 14	учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
	3. 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;
	3.16	требования к реализации продукции общественного питания;
	3. 17	количественный и качественный состав персонала организации;
	3. 18	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
	3. 19	формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
	3. 20	состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
	3. 21	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
	3. 22	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
	3. 23	понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
	3.24	сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом,

		уплачиваемых предприятием банку;
	3. 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;
	3. 26	понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
	3. 27	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
	3. 28	стили управления;
	3. 29	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
	3. 30	правила делового общения в коллективе;
	3. 31	сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
	3.32	понятие сегментация рынка;
	3. 33	методы проведения маркетинговых исследований;
	3. 34	понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
	3. 35	организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
Формируемые компетенции	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	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.
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и 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.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

	ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

На основании Протокола № 5 от 16.01.2022 г. заседания ЦМК экономических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

ЛР 16. Демонстрирующий готовность к профессиональной коммуникации, толерантному общению; способность вести диалог с обучающимися, родителями (законными представителями) обучающихся, другими педагогическими работниками и специалистами, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

ЛР 18. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 126 часов, в том числе:

Всего занятий 126 часов:

Самостоятельна учебная нагрузка 24 часа

Теоретического обучения 26 часов;

Практические занятия 42 часа;

Курсовая работа 30 часов;

Консультации 4 часа;

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		Подготовка курсовой работы	30	Формирование представления об экономическом, управленческом и маркетинговом аспектах процесса приготовления продукции общественного питания; о комплексности деятельности предприятия общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	126
Всего занятий	126
Самостоятельна учебная нагрузка	24
Теоретического обучения	26
Практические занятия	42
Курсовая работа	30
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс	4 курс		Всего часов
	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
Объем образовательной нагрузки	34	40	52	126
Всего занятий	34	40	52	126
Самостоятельна учебная нагрузка	8	8	8	24
Теоретического обучения	12	8	6	26
Практические занятия	14	12	16	42
Курсовая работа	-	12	18	30
Консультации			4	4
Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы				

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	
Раздел 1. Основы экономики				10				
Тема 1.1. Экономика – система общественного воспроизводства	1,2	Содержание учебного материала Понятие экономики. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 1, 2, 4 У. 19, 20	ОК 4, ОК 5	3	
	3,4	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Изучение закона спроса и предложения, рыночного равновесия. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 2 У. 19, 22	ОК 1, ОК 2		
	5,6	Практическое занятие № 1 Определение типа эластичности спроса и предложения.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 2 У. 20	ОК 2		+
	7,8	Практическое занятие № 2 Определение равновесной цены.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 2 У. 20	ОК 2		+
	9,10	Практическое занятие № 3 Определение производственных возможностей предприятия.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 2 У. 19	ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		+
Раздел 2.				6				

Предприятие (организация) как субъект хозяйствования								
Тема 2.1. Предприятия общественного питания в Российской экономической системе	11,12	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 3-7 У. 1	ОК 4 - ОК 6	3	+
		Организация (предприятие) – понятие, признаки и организационно-правовые формы. Порядок создания и ликвидации предприятий. Особенности функционирования предприятий общественного питания						
	13,14	Самостоятельная работа обучающегося № 2	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа ЭОР: справочно-правовая система КонсультантПлюс	2	3. 5, 6 У. 1	ОК 1, ОК 2, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
		Классификация предприятий общественного питания города в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»						
15,16	Практическое занятие № 4	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 9, 14-16, 23 У. 2, 3, 10	ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		+	
	Исследование состава, динамики и структуры товарооборота предприятия общественного питания							
Раздел 3. Ресурсы предприятия				26				
Тема 3.1 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания	17,18	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 10, 17-18 У. 2-4	ОК 4, ОК 5	3	
		Сущность трудовых ресурсов предприятий общественного питания; производительность и эффективность труда в общественном питании; структура и характеристика трудового договора; права и обязанности работников предприятий общественного питания.						
	19,20	Практическое занятие № 5	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 10, 17-18 У. 4	ОК 2, ОК 6 ПК 6.4		+
		Расчет показателей эффективности использования трудовых ресурсов предприятия общественного питания						
Тема 3.2 Оплата	21,22	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения	2	3. 19	ОК 4, ОК 5		

труда в общественном питании		Виды и функции заработной платы; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; принципы заработной платы в условиях рыночной экономики; элементы организации оплаты труда на предприятиях; фонд оплаты труда; формы и системы оплаты труда	нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		У. 4, 7			
	23,24	Практическое занятие № 6 Расчет заработной платы на предприятии общественного питания.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 19 У. 3, 4	ОК 2 ПК 6.4		+
	25,26	Самостоятельная работа обучающегося № 3 Решение задач по расчету отпускных и пособий по больничному листу.	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 19 У. 3, 4	ОК 1, ОК 2 ПК 6.4		
Тема 3.3 Материальные ресурсы предприятия общественного питания	27,28	Содержание учебного материала Состав и классификация материальных ресурсов предприятия общественного питания. Назначение, виды основных фондов. Оценка и износ основных фондов.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 10-14 У. 6	ОК 4, ОК 5 ПК 6.3	3	
	29,30	Практическое занятие № 7 Определение амортизационных отчислений основных фондов различными способами.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 10 У. 6	ОК 2, ОК 10		+
	31,32	Практическое занятие № 8 Расчет и оценка показателей эффективности использования основных фондов.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 10 У. 4, 7	ОК 2, ОК 7 ПК 6.3		+
	33,34	Самостоятельная работа обучающегося № 4 Оценка целесообразности использования нематериальных активов в деятельности предприятий общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 10 У. 5, 7	ОК 1, ОК 2 ПК 6.3		
	35,36	Содержание учебного материала Сущность и состав оборотных средств. Товарные	Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	3. 10-14 У. 6	ОК 4, ОК 5 ПК 6.3	3	

		запасы, их виды и роль в общественном питании. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятия общественного питания	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый					
	37,38	Практическое занятие № 9 Расчет и оценка показателей оборачиваемости оборотных средств	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 10-14 У. 4, 7	ОК 2, ОК 7 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, ПК 6.3		+
	39,40	Содержание учебного материала Нормирование оборотных средств на предприятиях общественного питания	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 10-14 У. 6	ОК 4, ОК 5 ПК 6.3	3	
	41,42	Самостоятельная работа обучающегося № 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.	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 10-14 У. 5-8	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, ПК 6.3		
Подготовка курсовой работы	43,44	Выбор темы курсовой работы. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
	45,46	Определение источников информации для выполнения курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
Раздел 4. Результаты деятельности предприятия				8				
Тема 4.1 Основные результативные показатели деятельности	47,48	Содержание учебного материала Сущность и состав доходов и расходов деятельности предприятия общественного питания. Цена продукции общественного питания. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса. Прибыль и	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 20, 21 23 У. 8,10	ОК 4, ОК 5 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6,	3	+

предприятий общественного питания		рентабельность деятельности предприятия. Порядок распределения и использования прибыли. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность				5.1-5.6		
	49,50	Практическое занятие № 10	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 20, 22 У. 4, 7, 19	ОК 2, ОК 11 ПК 6.4		+
		Анализ расходов деятельности предприятия общественного питания						
	51,52	Самостоятельная работа обучающегося № 6	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 21 У. 10	ОК 1, ОК 2, ОК 11 ПК 6.4		
Расчет точки безубыточности деятельности предприятия общественного питания								
53,54	Практическое занятие № 11	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 22, 23 У. 4, 10, 11, 19	ОК 2		+	
	Расчет о оценка показателей прибыли и рентабельности деятельности							
Подготовка курсовой работы	55,56	Построение плана курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
	57,58	Построение введения курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
Раздел 5. Основы менеджмента				24				
Тема 5.1. Сущность и функции менеджмента	59,60	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 27, 29	ОК 3 – ОК 6		3
		Исходные положения менеджмента: принципы и методы. Содержание функций менеджмента: планирования, организации, мотивации, контроля. Делегирование полномочий.						
61,62	Практическое занятие № 12	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 27 У. 13, 18	ОК 2, ОК 11 ПК 6.4			+
	Построение дерева целей предприятия общественного питания							

	63,64	Самостоятельная работа обучающегося № 7	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 27, 29 У. 15	ОК 1, ОК 2, ОК 6 ПК 6.4		
		Анализ теорий мотивации персонала. Подбор методики оценки удовлетворенности персонала предприятия общественного питания						
	65,66	Практическое занятие № 13	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 27, 29 У. 13	ОК 2, ОК 6, ОК 11 ПК 6.4		+
		Составление мотивационного плана предприятия общественного питания						
Подготовка курсовой работы	67,68	Работа над теоретической главой курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
		Работа над теоретической главой курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский					
		Работа над теоретической главой курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа					
Тема 5.2. Организация и ее среда	73,74	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 8, 28 ,29	ОК 4, ОК 5	3	
		Внутренняя среда организации. Внешняя среда и ее воздействие на организацию. Руководство организацией как социальной системой. Неформальные группы и управление ими. Лидерство, руководство, власть. Стили руководства. Коммуникации и деловое общение						
	75,76	Практическое занятие № 14	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 8, 27 У. 18	ОК 2, ОК 11 ПК 6.2, ПК 6.4		+
		Проектирование организационной структуры предприятия общественного питания						

	77,78	Практическое занятие № 15	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 8 У. 17, 20	ОК 2 ПК 6.3		+
		SWOT-анализ предприятия общественного питания						
	79,80	Самостоятельная работа обучающегося № 9	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 27 У. 13	ОК 1 – ОК 3 ПК 6.2		
		Определение объемов делегирования полномочий заместителю руководителя предприятия общественного питания						
81,82	Практическое занятие № 16	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 30 У. 13-16	ОК 2 ПК 6.4		+	
	Составление плана беседы (переговоров, совещания). Использование приемов делового общения.							
83,84	Практическое занятие № 17	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 28 У. 15	ОК 2		+	
	Анализ стиля руководства на предприятии							
Консультация	85,86	Методика анализа деятельности предприятия общественного питания. Интерпретация результатов анализа	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 3, ОК 4 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Подготовка курсовой работы	87,88	Расчет и оценка показателей деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	89,90	Расчет и оценка показателей эффективности использования ресурсов предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	91,92	Самостоятельная работа обучающегося № 10	Тип занятия: Урок закрепления	2	3. 1-35	ОК 1, ОК 2		

		Расчет и оценка показателей деятельности предприятия общественного питания	материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		У. 1-23	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Тема 5.3. Управленческие решения	93,94	Самостоятельная работа обучающегося № 11	Тип занятия: Урок закрепления материала	2	3. 24-27 У. 14	ОК 1, ОК 2		
		Изучение процесса принятия и реализации управленческих решений.	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа					
	95,96	Практическое занятие № 18	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков	2	3. 24-27 У. 11, 12, 14	ОК 2 ПК 6.3, ПК 6.4		+
		Решение ситуационных задач на выбор вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях.	Метод занятия: Практический					
Консультация	97,98	Результаты проведенного анализа, как источник информации для разработки рекомендаций по повышению эффективности деятельности	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 3, ОК 4 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Подготовка курсовой работы	99,100	Разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	101,102	Разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Раздел 6. Основы маркетинга				14				
Тема 6.1. Рынок	103,104	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения	2	3. 31-33	ОК 4, ОК 5	3	

как условие и экономическая основа маркетинга		Понятие маркетинга: принципы, функции, цели. Виды маркетинга. Объекты и субъекты маркетинга. Сущность, виды, емкость, сегментирование рынка.	нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый					
	105,106	Практическое занятие № 19	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 31-33 У. 20	ОК 2		+
		Сегментация рынка по географическому и демографическому признаку						
	107,108	Практическое занятие № 20	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 31-33 У. 20, 21	ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, ПК 6.1		+
Составление прогноза покупательского спроса с учетом факторов сегментирования.								
Подготовка курсовой работы	109,110	Построение заключения курсовой работы. Оформление списка использованных источников	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2		
	111,112	Оформление курсовой работы в соответствии с требованиями	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
Тема 6.2. Ценовая и ассортиментная стратегия	113,114	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 34, 35 У. 23	ОК 4, ОК 5 ПК 6.1	3	
		Маркетинговое понимание товара. Классификация товаров. Концепция жизненного цикла товаров. Управление ассортиментом и продвижением товара. Ценовые стратегии.						
	115,116	Практическое занятие № 21	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 34, 35 У. 22, 23	ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		+
Классификация товаров предприятия общественного питания по различным признакам.								
117,118	Самостоятельная работа обучающегося № 12	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная	2	3. 34, 35 У. 20, 22, 23	ОК 1, ОК 2 ПК 6.1			
	Определение условий повышения цен на продукцию предприятия общественного питания. Разработка рекламной компании предприятия							

			работа					
	119,120	Содержание учебного материала Понятие и виды маркетинговых коммуникаций. Маркетинговый треугольник. Инструменты маркетинговых коммуникаций.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	З. 34, 35 У. 23	ОК 4, ОК 5 ПК 6.1	3	
Подготовка курсовой работы	121,122	Подготовка к защите курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	З. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2		
	123,124	Подготовка к защите курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	З. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2		
	125,126	Защита курсовой работы	Тип занятия: Урок проверки усвоения материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный	2				
		Всего:		126				
Тематика курсовых работ	1. Ценовая политика предприятия общественного питания. 2. Стратегии ценообразования на предприятии общественного питания. 3. Функционирование рынка труда общественного питания в современных условиях. 4. Формы организации и оплаты труда на предприятиях питания в условиях рыночных отношений. 5. Эффективность и производительность труда на предприятии общественного питания. 6. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений на предприятии общественного питания. 7. Оплата труда на предприятиях общественного питания. 8. Мотивация труда на предприятиях общественного питания. 9. Инфраструктура рынка услуг общественного питания, анализ его современного состояния. 10. Предприятие общественного питания и его среда. 11. Сбытовая политика и организация товародвижения на предприятии общественного питания. 12. Товар предприятия общественного питания в системе маркетинга. 13. Рынок общественного питания, его структура и условия функционирования. 14. Реклама предприятия общественного питания в системе маркетинговых коммуникаций и её эффективность. 15. Маркетинговые коммуникации предприятия общественного питания. 16. Маркетинговая политика предприятия общественного питания. 17. Малые предприятия общественного питания как форма организации бизнеса. 18. Сущность, принципы и типы планирования на предприятиях общественного питания.			30				

	19.Предпринимательство и его место в современной экономике. 20.Оборотные средства предприятия общественного питания. 21. Основные фонды предприятий общественного питания. 22. Модели и методы выбора решений в процессе управления предприятием общественного питания. 23.Эффективность системы управления на предприятии общественного питания. 24. Организация разработки и принятия управленческих решений на предприятии общественного питания. 25. Авторитет, лидерство и власть в управлении предприятием общественного питания.					
--	---	--	--	--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебной аудитории/кабинета экономических дисциплин.

Оборудование учебной аудитории/кабинета:

учебная доска, рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, учебно-методический комплекс.

Технические средства обучения:

персональные компьютеры, калькуляторы,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драчева Е.А. Менеджмент: Учебное пособие для студ./ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2013. – 288 с.
2. Пястолов С.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. - М.: Академия, 2013. - 384 с.
3. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг. - М.: Академия, 2013. - 304 с.
4. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля (1-е изд.) учебник, 2017.

Дополнительные источники:

1. Беляцкий Н.П. Менеджмент: Деловая карьера / Н.П. Беляцкий. – Мн.: Высш.шк., 2013. – 300 с.
2. Бусыгин А.В. Эффективный менеджмент: Учебник. – М.: Изд-во «Финпресс», 2013. – 1056 с.
3. Дафт Р.Л, Менеджмент – СПб.: Изд-во «Питер», 2013. – 83с.: ил.- (серия «Теория и практика менеджмента»)

Интернет-ресурсы:

1. Курс лекций по менеджменту [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://audit-kontrakt.com/>, свободный.
2. Курс лекций по менеджменту [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://www.twirpx.com/files/business/management/lectures>, свободный.
3. Федеральный образовательный портал ЭСМ [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://ecsosman.edu.ru/text/19159967/>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные 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 	<p>Оценка результата выполнения практических заданий, разработки практической части курсовой работы.</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их 	<p>Оценка результата выполнения самостоятельных и практических работ, тестовых заданий, разработки теоретической части курсовой работы</p>

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 вне-оборотные 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);
- управление маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

