

Программа учебной дисциплины ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Разработчики:

Мамонова Н.В., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность



подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания и ландшафтного строительства

Протокол № 5 ... от «15...» января 20 24 г.

Председатель Пушина О.А.  _____

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

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

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

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

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии:

Код	Наименование общих и профессиональных компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<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; 	<ul style="list-style-type: none"> - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и 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

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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;
--	--

бизнеса.	<ul style="list-style-type: none"> - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
----------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины максимальная учебная нагрузка	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	10
практические занятия	
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы экономики			22	ОК 1 – 11 ПК 6.1-6.4
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	1	Содержание учебного материала Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. 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. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.	6	
		Самостоятельная работа 1 Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	2	
		Практическое занятие № 1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния	2	

		факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.		
<p>Тема 1.2. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</p>		Содержание учебного материала	6	
	4	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП. 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.	2	
	5	Самостоятельная работа 2 Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
	6	Практическое занятие № 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	
<p>Тема 1.3. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. Доходы и</p>		Содержание учебного материала	8	
	7	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. 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. Валовой доход организации	2	

прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.		питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.		
	8	Практическое занятие № 3. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
	9	Самостоятельная работа 3 Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность на примере предприятий региона	2	
	10	Практическое занятие № 4. 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 на примере предприятий города.	2	
Тема 1.4 Основы предпринимательства и бизнес – планирования. Антикоррупция		Содержание учебного материала	2	
	11	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование <i>в области ресторанного бизнеса Архангельской области</i> . Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения <i>на примере Архангельской области</i> . Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией. Формы коррупции в России. Последствия коррупции. Антикоррупционное законодательство	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			8	ОК 1 – 11 ПК 6.1-6.4
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления		Содержание учебного материала	4	
	12	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	2	

		управления. Понятие, назначение и виды. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. 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.		
	13	Практическое занятие № 5. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления. Коммуникация как функция менеджмента		Содержание учебного материала	4	
	14	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации.	2	
	15	Самостоятельная работа 4 Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	
Раздел 3. Основы маркетинга			4	ОК 1 – 11 ПК 6.1-6.4
Тема 3.1.		Содержание учебного материала	2	

<p>Понятие маркетинга, его цели и функции. Маркетинговые исследования в общественном питании</p>	<p>16</p>	<p>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. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.</p> <p>4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.2</p>		<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>	

<p>Коммерция. Внешний экспорт. Инвестиции. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке</p>	<p>17</p>	<p>Понятия и функции коммерции. Традиционная и электронная коммерция. Коммерческое право. Понятие и объекты международной торговли. Классификация видов экспорта. Государственное регулирование международной торговли. Всемирная торговая организация. Что такое инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Как выбрать финансовый продукт в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Как управлять инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств, предоставляемую различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, интернет-ресурсы и пр.) Как сформировать инвестиционный портфель. Место инвестиций в личном финансовом плане. Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды</p>	<p>2</p>	
<p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></p>			<p>2</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *социально-экономических дисциплин*, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные источники

1. Жабин, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. СПО./ С.Б. Жабин - 2-е изд., стер.- М.: Академия, 2020. - 320 с.

2. Драчева, Е. Л. Менеджмент: учебник для студ. СПО./Е.Л. Драчева. - М. - Академия, 2020. - 304 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Виханский, О. С. Менеджмент: учебник для сред. спец. учеб. заведений. - 2-е изд., перераб. и доп./ О.С. Виханский, А.И. Наумов. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 288 с.

2. Чуев, И. Н. Экономика предприятия: учебник - 6-е изд., перераб. и доп. / И.Н. Чуев.- М.: Дашков и К^о», 2010. - 416 с.

3. Экономика отрасли: торговля и общественное питание : учебное пособие / Е. А. Карпенко, В. А. Ларионова, Л. А. Ольхова и др. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2009. -224 с.

4. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник. - 2-е изд./ А.М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2008. - 624 с.

5. Потапова, И. И. Калькуляция и учёт: учебное пособие для нач. проф. образования.- 5-е изд., стер./ И.И. Потапова. - М.: Академия, 2008.- 160 с.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : учебно-практическое пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-02121-7. — URL: <https://book.ru/book/935762> . — Текст : электронный.

2. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение: учебник / Пястолов С.М. — Москва: КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-01741-8. — URL: <https://book.ru/book/935748> . — Текст: электронный.

3. Шимко, П.Д. Основы экономики: учебник / Шимко П.Д. — Москва: КноРус, 2021. — 291 с. — ISBN 978-5-406-04551-0. — URL: <https://book.ru/book/936841> . — Текст: электронный.

4. Солодкая, Н.В. Основы экономики: учебник / Солодкая Н.В. — Москва: КноРус, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-406-02366-2. — URL: <https://book.ru/book/939765> . — Текст: электронный.

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

6. Сафронова, Н.Е. Основы менеджмента. Курс лекций: учебно-методическое пособие / Сафронова Н.Е. — Москва: Русайнс, 2022. — 57 с. — ISBN 978-5-4365-9000-4. — URL: <https://book.ru/book/942553> . — Текст: электронный.

7. Грибов, В.Д. Менеджмент: учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2021. — 275 с. — ISBN 978-5-406-02602-1. — URL: <https://book.ru/book/936258> . — Текст: электронный.

8. Казначевская, Г.Б. Менеджмент: учебник / Казначевская Г.Б. — Москва: КноРус, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-406-03004-2. — URL: <https://book.ru/book/936304> . — Текст: электронный.

- Братухина, О.А. Финансовый менеджмент: учебное пособие / Братухина О.А. — Москва: КноРус, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-406-01834-7. — URL: <https://book.ru/book/935751> . — Текст: электронный.

9. Сетков, В.И. Менеджмент: учебное пособие / Сетков В.И. — Москва: КноРус, 2021. — 149 с. — ISBN 978-5-406-03832-1. — URL: <https://book.ru/book/936628> . — Текст: электронный.

10. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-406-08244-7. — URL: <https://book.ru/book/939313> . — Текст: электронный.

11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / Назаренко А.В., Кусакина О.Н., Пономаренко М.В., Целовальников И.К., Токарева Г.В., Скиперская Е.В., Рязанцев И.И., Русановский Е.В., Костюченко Т.Н., Косинова Е.А., Кенина Д.С., Исаенко А.П., Зягинце — Москва: КноРус, 2021. — 216 с. — (для специальностей сельскохозяйственного профиля). — ISBN 978-5-406-08008-5. — URL: <https://book.ru/book/938619> . — Текст: электронный.

12. Грибов, В.Д. Основы маркетинга сферы услуг: учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2021. — 168 с. — ISBN 978-5-406-08011-5. — URL: <https://book.ru/book/938869> . — Текст: электронный.

13. Парамонова, Т.Н. Маркетинг: учебное пособие / Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. — Москва: КноРус, 2021. — 189 с. — ISBN 978-5-406-08292-8. — URL: <https://book.ru/book/939281> . — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник и последовательностей действий.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий</p>	<p>Практические занятия № 1-5</p>

<p>кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, 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); 		
---	--	--

<p>- 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>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии.</p>	<p>Текущий контроль: устный, письменный опрос, тестирование</p>

<ul style="list-style-type: none">- 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		
--	--	--

<p>бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 		
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		