

Приложение 2.26.
к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП. 05 ЭКОНОМИКА, МЕНЕДЖМЕНТ, МАРКЕТИНГ

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 38).

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 26.08.2023 г. № 49-Д.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<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 и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика,</p>	<p>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</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>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);</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>– 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>– 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</p>
--	--

<p>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в</p>	<p>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>– 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 государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>– сущность, цели, основные принципы и</p>
--	---

		<p>функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	46
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		26	
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства	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.	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала 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	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала Производственные фонды и ресурсы. Ресурсы предприятия. 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	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11

	<p>Издержки производства и обращения в общественном питании.</p> <p>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.</p>		
	<p>Организация труда и заработной платы на предприятиях.</p> <p>Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы Политика государства в области оплаты труда.</p>		
	Тематика практических занятий	2	
	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	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.		
	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).		
	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.		
	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.		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях	Содержание учебного материала	2	
	<p>Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их</p>		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5,

ресторанного бизнеса	утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий	2	
	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.		
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий	2	
	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	Содержание учебного материала	2	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		ПК 6.1-6.5 ПК 8.1-8.2

бизнес-планирования	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	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		
	Тематика практических занятий		
	Расчет эффективности и окупаемости инвестиций Методика расчета платежей по кредитам. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды. Изучение разделов бизнес- плана		
Раздел 2. Основы менеджмента и маркетинга		14	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	
Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	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		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		
	Управление на предприятиях общественного питания 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.		

	Тематика практических занятий	2	
	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	2	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	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		
	Тематика практических занятий	2	
Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	2	
	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.		ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	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		

	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 4. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	2	
Раздел 3. Основы маркетинга		8	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	2	
	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.		ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	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.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	2	
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	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		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.		
Самостоятельная работа Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет менеджмента, маркетинга и управления персоналом:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- раздаточные учебные материалы;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.

2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.

4. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

6. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

7. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М. С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О. В. Евдокимова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

10. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо

/ Т.Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL: <https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст: электронный.

3. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю.В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).

4. Кузьмина, Е.Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2022).

5. Михалева, Е.П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.]; под редакцией Л.С. Леонтьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).

7. Панцуркина, Т.К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т.К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; –принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; –виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), –сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; –классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; –цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; –этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; –факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); –функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>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>–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</p>		
---	--	--

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

<p>бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> –рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику; –анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; –рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; –проводить инвентаризацию на предприятиях питания; –пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); –оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов –анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; –вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; –калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанный бизнеса; –рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, –рассчитывать проценты и платежи за 	<p>точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
---	--	--

<p>пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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 		
--	--	--