

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Старошвецкая И.И., преподаватель.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Медведева

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	9
1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины	9
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	10
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	17
3.2. Информационное обеспечение обучения	17
3.3. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4.1. Контроль освоения общих и профессиональных компетенций	19
4.2. Оценка результатов освоения учебной дисциплины	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлению подготовки специалистов среднего звена: 43.02.15 Специалист по поварскому и кондитерскому делу, 33.014 Пекарь, 33.011 Повар, 33.010 Кондитер.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный учебный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК.1.1-1.4, ПК.2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4, ОК 01-07, ОК 09-11.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются **умения и знания**:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li><li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li><li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li><li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li><li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li><li>– 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;</li><li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li><li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li><li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банк-</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– 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;</li> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– 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,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержа-</li> </ul>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ние, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особен-</li> </ul>
--	---	---

	конкурирующих	<p>ности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>
--	---------------	---

Освоение учебной дисциплины способствует формированию следующих **компетенций и личностных результатов, определенных отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:**

Код	Наименование результата обучения
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, 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 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 рецептур 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
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 15	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
ЛР 17	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность
ЛР 19	Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 120 часа.

Работа во взаимодействии с преподавателем 120 часа, в том числе:

- теоретические занятия – 53 часов;
- практические занятия – 67 часов.

#### **1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины: отсутствуют.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	120
<b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>	120
в том числе:	
- теоретические занятия	53
- лабораторные занятия	-
- практические занятия	67
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i> .	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч.	Уровень освоения
<b>2 курс</b>		<b>24</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	1
	Задачи и содержание дисциплины. Значение экономики и менеджмента в современной жизни. Взаимосвязь с другими дисциплинами.	1	
<b>РАЗДЕЛ 1: ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ</b>		<b>59</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика как система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1
	Предмет, функции и структура экономической теории. Основные этапы развития экономической теории. Методы познания экономических явлений. Экономические категории и экономические законы. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. Структура и факторы производства.	6	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	2
	Практическое занятие № 1. Решение экономического кроссворда	2	
	Практическое занятие № 2. Характеристика основных этапов развития экономической теории	2	
	Практическое занятие № 3. Построение кривой производственных возможностей	2	
<b>Тема 1.2 Экономические системы и рыночные структуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	1
	Потребности общества и ограниченность экономических ресурсов. Виды и характерные особенности экономических систем. Отрасли народного хозяйства. Собственность как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков.	5	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	2
	Практическое занятие № 4. Организация и ее отраслевые особенности	2	
	Практическое занятие № 5. Характеристика отрасли и классификация функций общественного питания	2	
	Практическое занятие № 6. Классификация предприятий общепита в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания.	2	

	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»		
<b>3 курс</b>		<b>62</b>	
<b>Тема 1.3 Ресурсы предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	<b>1</b>
	Ресурсы организаци и принципы их классификации. Производственные фонды предприятий общественного питания. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Понятие товарооборачиваемости. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Факторы, влияющие на уровень издержек в общепите. Затраты на оплату труда. Показатели эффективности использования ресурсов.	6	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	<b>2</b>
	Практическое занятие № 7. Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения	2	
	Практическое занятие № 8. Расчет и анализ себестоимости и валового дохода	2	
	Практическое занятие № 9. Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости	2	
	Практическое занятие № 10. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в организации питания	2	
	Практическое занятие № 11. Расчет показателей плана по труду, изучение их взаимосвязи	2	
	Практическое занятие № 12. Расчет показателей эффективности использования трудовых ресурсов предприятия общественного питания	2	
	Практическое занятие № 13. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств	2	
Практическое занятие № 14. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения	2		
<b>Тема 1.4 Выпуск продукции и ценообразование на</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
	Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по	4	

<b>предприятиях общественного питания</b>	выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов. 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.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	2
	Практическое занятие № 15. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания	2	
	Практическое занятие № 16. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
<b>Тема 1.5 Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1
	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.	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	2
	Практическое занятие № 17. Расчет, анализ и планирование валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
<b>РАЗДЕЛ 2: ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	1
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы	5	

	принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	2
	Практическое занятие № 18. Основные понятия и категории менеджмента. Цели и задачи менеджмента.	2	
	Практическое занятие № 19. Функция контроля. Виды, этапы, правила контроля.	2	
	Практическое занятие № 20. Использование метода «мозгового штурма»	2	
	Практическое занятие № 21. Деловая игра «Полет на Луну»	2	
<b>Тема 2.2 Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	1
	Особенности управления персоналом в организациях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	3	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	2
	Практическое занятие № 22. Построение организационных структур управления предприятий общепита	2	
	Практическое занятие № 23. Расчет показателей движения кадров	2	
<b>Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1
	Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Управление конфликтами и стрессами. Самоменеджмент. Планирование рабочего дня и организация рабочего места.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	2
	Практическое занятие № 24. Составление плана проведения совещаний, переговоров, бесед	2	
	Практическое занятие № 25. Деловая игра «ЧП на предприятии»	2	
<b>4 курс</b>		<b>34</b>	
<b>РАЗДЕЛ 3: ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 3.1 Основные концепции и виды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	1
	Понятие и сущность маркетинга. Виды маркетинга. Понятие комплекса		

<b>маркетинга</b>	маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги) 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). Рынок: понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Эластичность спроса и предложения. Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	8	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие № 26. Определение задач маркетинга. Классификация маркетинга.	2	2
	Практическое занятие № 27. Определение жизненного цикла товара и разработка маркетинговых мероприятий	2	
	Практическое занятие № 28. Деловая игра «Разработка многоуровневой модели товара»	2	
	Практическое занятие № 29. Сегментация рынка услуг общественного питания	2	
<b>Тема 3.2 Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Основные подходы к исследованиям рынка. Методы прогнозирования и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях общепита.	7	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	
	Практическое занятие № 30. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг	2	2
	Практическое занятие № 31. SWOT- анализ предприятия общественного	2	

	питания		
	Практическое занятие № 32. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики предприятия	3	
	Практическое занятие № 33. Методы маркетинговых исследований. Разработка анкеты для изучения потребительских предпочтений.	2	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>120</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную аттестацию, должны быть обеспечены расходными материалами.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки);
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- лицензионное программное обеспечение;
- иное необходимое оборудование.

Обснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительные источники:

##### **Нормативно-правовые акты:**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) 30.11.1994 N 51-ФЗ
2. Налоговый кодекс Российской Федерации часть 2 (НК РФ ч.2) от 05.08.2000 N 117-ФЗ
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ
4. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ

##### **Основные печатные и электронные издания:**

1. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — М: КноРус, 2021. — 312 с.;
2. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга +e-Приложение.: учебник / С. М. Пястолов. — М: КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11478-0.— Текст: электронный —URL: <https://book.ru/book/948884> — Режим доступа: по подписке;
3. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум: учебно-практическое пособие / С. М. Пястолов. — М: КноРус, 2023. — 193 с. — ISBN 978-5-406-11479-7.— Текст: электронный — URL: <https://book.ru/book/948885> — Режим доступа: по подписке

##### **Дополнительные источники:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО/ Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М: Юрайт, 2022. — 390 с. — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный— URL: <https://urait.ru/bcode/491583> — Режим доступа: по подписке.

2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — М: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3.— Текст : электронный — URL:<https://book.ru/book/940434> — Режим доступа: по подписке;
3. Реброва, Н. П. Основы маркетинга : учебник и практикум для СПО / Н. П. Реброва. — М: Юрайт, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-534-03462-2. — Текст : электронный — URL: <https://urait.ru/bcode/511695> — Режим доступа: по подписке;
4. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — М: Юрайт, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный— URL: <https://urait.ru/bcode/471002>— Режим доступа: по подписке.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. СПС «Консультант-плюс» - <http://www.consultant.ru>
2. СПС «Гарант» - <http://www.garant.ru>
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya> - Федеральная служба государственной статистики

### **3.3. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации данной рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Контроль освоения общих и профессиональных компетенций

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</li> <li>– 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;</li> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>

<p>и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– 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,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– 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;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и</li> </ul>		
--	--	--

<p>рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> </ul>	<p>Полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– 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</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– 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;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалифи-</li> </ul>	<p>ь действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий , активность поведения на занятиях в группах и т.д.</p>	<p>самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</p>
---	---	---

<p>кации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать спрос на товары и услуги</li> <li>– организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>		
---	--	--

#### 4.2 Оценка результатов освоения учебной дисциплины

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица):

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100	5	отлично
80 – 89	4	хорошо
70 – 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно