

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

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2021 г.

Приказ № 65-См от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен с 25.09.2023 до 25.12.2024

**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

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при организации курсовой подготовки, повышении квалификации кадров или иных видов переподготовки, а также по всем направлениям профессиональной подготовки кадров.

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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	<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; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать</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), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации</p>

<p>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 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; 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, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и</p>	<p>питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>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>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</p>	<p>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>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Объем образовательной программы 174 часа,

Работа во взаимодействии с преподавателем 174 часа

в том числе:

- теоретические занятия – 114 часов;
- практические занятия – 50 часов.
- самостоятельная работа – 10 часов.

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	174
<b>Работа во взаимодействии с преподавателем</b>	174
в том числе:	
- теоретические занятия	114
- лабораторные занятия	
- практические занятия	50
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	10
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала	2	1
	1   Задачи и содержание дисциплины. Значение экономики и менеджмента в современной жизни. Взаимосвязь с другими дисциплинами. Краткая история развития.		
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>		<b>70</b>	
<b>Тема 1.1. Основные положения экономической теории .</b>	Содержание учебного материала	8	1
	1   Этапы становления и развития экономической науки		
	2   Понятие, функции экономической теории.		
	3   Понятие производства, обмена, распределения и потребления.		
	4   Свойства товара и функции денег. Закон денежного обращения		
	5   Модель круговых потоков		
	6   Цикличность развития рыночной экономики		
	<b>Практические занятия</b> ПЗ№1 Понятие, функции экономической теории. Функции денег. Закон денежного обращения. Понятие производства, обмена, распределения и потребления. Составить таблицу по теме: Основные этапы развития экономики	8	
<b>Тема 1.2. Предприятие как основной хозяйствующий субъект</b>	Содержание учебного материала	8	1
	1   Разделение труда и кооперация на предприятии		
	2   Организационно-правовые формы предприятия		1
	3   Понятие о производственной и экономической эффективности предприятия		1
	4   Роль и место малых предприятий в развитии рыночных отношений.		1
	5   Сущность и отличительные особенности		
	<b>Практические занятия</b> ПЗ№2 Типы хозяйственных товариществ.	2	
<b>Тема 1.3. Принципы рыночной экономики</b>	Содержание учебного материала	9	
	1   Понятие рынка. Рынки факторов производства. Специфика рынков товаров и услуг.		2
	2   Механизм формирования рынка		
	3   Рыночная экономика и ее преимущества		
	4   Основные рыночные структуры: монополия, и конкуренция		2
	5   Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса		2

	6	Рыночное равновесие и причины его нарушения			
	7	Законы предложения и неценовые факторы рыночного предложения		2	
	<b>Практические занятия</b> ПЗ№3 Понятие рынка. Рынки факторов производства. Законы спроса и предложения, неценовые факторы. Построение графиков. Расчет эластичности спроса и предложений.		8		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Малый бизнес в общественном питании – презентация		2		
<b>Тема 1.4. Доходы и расходы предприятия</b>	Содержание учебного материала		6	1	
	1	Понятие дохода и прибыли			
	2	Виды издержек и их значение для анализа положения предприятия на рынке.		1	
	3	Прибыль, её роль		2	
	4	Понятие о равновесии предприятия и максимизации прибыли		2	
	<b>Практическое занятие:</b> ПЗ№4 Расчет затрат и прибыли предприятия. Виды издержек и их значение			4	
<b>Тема 1.5. Механизм формирования заработной платы</b>	Содержание учебного материала		9	2	
	1	Экономический смысл заработной платы			
	2	Рынок труда и цена труда			
	3	Формы оплаты труда			
	4	Системы оплаты труда			
	5	Валовая, чистая прибыль			
	6	Показатели рентабельности деятельности		4	
	<b>Практическое занятие:</b> ПЗ№5 Формы оплаты труда, рентабельность. Системы оплаты труда.				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ применения форм и систем оплаты труда разных категорий персонала предприятий общественного питания.		2			
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>			<b>53</b>		
<b>Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</b>	Содержание учебного материала		9		
	1	Основные понятия и категории менеджмента .		2	
	2	Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи .		2	
	3	Особенности менеджмента в России. История развития менеджмента..		2	
	4	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям).			
	5	Цели и задачи менеджмента. Принципы управления.			
	<b>Практическое занятие:</b> ПЗ№6 Основные понятия и категории менеджмента. Цели и задачи менеджмента			2	



	<b>Самостоятельная работа</b> Тема: Сущность и характерные черты современного менеджмента. История развития менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.	2	
<b>Тема 2.2. Функции менеджмента</b>	Содержание учебного материала	9	
	1   Функция планирования. Процесс стратегического планирования.		1
	2   Функция организации. Организационные структуры управления.		2
	3   Функция мотивации. Цикл менеджмента. Связующие процессы.		2
	4   Функция контроля. Виды, этапы, правила контроля.		2
	5   Функции менеджмента в рыночной экономике		
	<b>Практическое занятие:</b> ПЗ№7 Функция контроля. Виды, этапы, правила контроля.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Определение типа и вида организационной структуры управления предприятия, анализ ее сильных и слабых сторон.	1		
<b>Тема 2.3. Стили управления.</b>	Содержание учебного материала	8	
	1   Стили управления, их характеристика. «Решетка менеджмента».		2
	2   Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.		1
	3   Система методов управления.		
	4   Информационные технологии в сфере управления		
<b>Тема 2.4. Коммуникации в управлении</b>	Содержание учебного материала	6	1
	1   Коммуникации: понятие, виды, процесс коммуникаций и их особенности.		
	2   Барьеры в процессе коммуникаций и рекомендации по усовершенствованию.		
	3   Основные элементы и этапы коммуникации.		
<b>Тема 2.5. Деловое общение</b>	Содержание учебного материала	6	2
	1   Деловое и управленческое общение: понятие, назначение.		
	2   Роль общения для современного специалиста.		
	3   Правила ведения деловых бесед, телефонных переговоров.		
	<b>Практические занятия:</b> ПЗ№8 Отработка навыков делового общения. Определение этического поведения менеджера.	6	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение на тему: «Барьеры общения и пути их устранения».	2	
	<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>		<b>48</b>
<b>Тема 3.1. Сущность, цели,</b>	Содержание учебного материала		1
	1   Маркетинг как экономическая категория.		

основные принципы и функции маркетинга	2	Принципы и функции маркетинга.	9	
	3	Структура маркетинговой деятельности и ее особенности.		
	4	Объекты маркетинговой деятельности. Классификация потребностей.		
	5	Окружающая среда маркетинга.		
	6	Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям).		
	7	Маркетинг и его роль в развитии общественного питания.		
	8	Особенности комплекса маркетинга предприятий общественного питания.		
	<b>Практические занятия:</b> ПЗ№9 Понятие маркетинг, принципы, функции. Определение жизненного цикла товара и задач маркетинга.			4
Тема 3.2. Современное состояние и перспективы развития отрасли	Содержание учебного материала		10	
	1	Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России и региона.		1
	2	Концепции развития рыночных отношений.		
	3	Классификация маркетинга. Основные виды маркетинга		1
	4	Анализ конкурентной среды. Конкурентоспособность предприятий, продукции и услуг.		1
	5	Антимонопольное законодательство по защите конкуренции и конкурентной среды.		
	<b>Практические занятия:</b> ПЗ№10 Классификация маркетинга. Основные виды и концепции маркетинга		2	
<b>Самостоятельная работа:</b> Анализ особенностей поведения потребителей услуг общественного питания.		1		
Тема 3.3. Ценообразование	Содержание учебного материала		4	2
	1	Цена, ценовая политика. Классификация цен. Формирование цен в предприятиях.		
	2	Процесс ценообразования. Стратегии ценообразования.		
	ПЗ№11 Процесс ценообразования. Стратегии ценообразования		2	
Тема 3.4. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации	Содержание учебного материала		9	2
	1	Понятие товара в маркетинге. Товар как средство удовлетворения потребностей.		
	2	Элементы товарной политики: упаковка. Ассортимент. Товарный знак		
	3	Понятие нового товара в маркетинговой системе.		
	4	Методы формирования спроса и стимулирования сбыта в предприятиях.		
	5	Правовые основы рекламы. Маркетинговые исследования рынка.		
	<b>Практическое занятие: №12</b> Анализ ситуаций на рынке товаров и услуг		6	
<b>Практическое занятие: №13</b> Проведение маркетингового исследования.				
<b>Всего:</b>			<b>174</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы 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 электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор или телевизор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**

1. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, учебник, 2018 г.
2. ИД Кнорус ЭБС Липсиц И.В. Экономика (для СПО), учебник 2018 г
3. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум (для СПО) 2018

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b> <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</li></ul>	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	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li></ul> <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: <ul style="list-style-type: none"><li>-письменных/устных ответов,</li><li>-тестирования</li></ul>

<p>среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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</li> </ul>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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), 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</li> </ul>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
<p><b>Умения:</b>  участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;  рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;  анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;  рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;  проводить инвентаризацию на предприятиях питания;  пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);  оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов  анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;  вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;  калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;  рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,  рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, 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><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>         планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;          выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;          управлять конфликтами и стрессами в организации;          применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;          анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;          составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса          анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;          прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;          анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;          грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);          проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса       </p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--