

Министерство образования науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**  
**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

## 1.2 Цели и планируемые результаты освоения 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	У1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; У2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; У3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; У4 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; У5 проводить инвентаризацию на предприятиях питания; У6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, У7 доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; У8 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия за-	31 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; 32 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; 33 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), 34 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; 35 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; 36 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; 37 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); 38 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, 39 организацию учета на предприятии питания, 310 объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, 311 реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, 312 права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; 313 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их ис-

<p>пасов на производстве);</p> <p>У9 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости,</p> <p>У10 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>У11 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>У12 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>У13 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>У14 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>У15 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>У16 управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>У17 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У18 составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>У19 анализировать возможности организации питания в области выполнения планов</p>	<p>пользования;</p> <p>314понятие 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>315понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>316источники 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>317учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>318понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения,</p> <p>319методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>320требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>321количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>322показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>323формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>324состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>325механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>326основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>327понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>328сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>329налоговую систему РФ: понятие, основные</p>
--	--

	<p>по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>У20 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>У21 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>У22 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, У23 способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>У24 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>330понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>331сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>332стили управления;</p> <p>333способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>334правила делового общения в коллективе;</p> <p>335сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>336понятие сегментация рынка;</p> <p>337методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>338понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>339организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
--	--	---

## 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>	<b>94</b>

в т.ч. в форме практической подготовки	10
в том числе:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	42
курсовая работа	10
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Консультация</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>106</b>

## 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	
<b>Раздел 1 Основы экономики.</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	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.		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Виды экономической деятельности. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.	<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1. Организация учета на предприятии питания.</b>		
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	<b>20</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11,</b>

<b>общественном питании.</b>	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие №2.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. <b>Практическое занятие №3.</b> Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. <b>Практическое занятие №4.</b> Планирование поступления товарных запасов. <b>Практическое занятие №5.</b> Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения на ПОП. <b>Практическое занятие №6.</b> Формы и системы оплаты труда. <b>Практическое занятие №7.</b> Гарантии и компенсации, удержания из заработной платы.		
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	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>2</b>	
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №8.</b> Калькулирование цен на продукцию ресторанного бизнеса.		
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Производственная мощность и производственная программа, их содержание, назначение. Товарооборот предприятий питания. Экономическое содержание товарооборота, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	<b>2</b>	
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №9.</b> Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b>



<b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	Валовой доход организации питания. Сущность и значение валового дохода, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №10.</b> Расчет анализа и планирования валового дохода ресторанного бизнеса. <b>Практическое занятие №11.</b> Расчет прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса.		
<b>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	<b>ПК 6.1-6.5, ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Сущность предпринимательства. Его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	<b>10</b>	
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	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.		
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	<b>8</b>	
<b>Практическое занятие №12.</b> Изучение источников финансирования деятельности организации. <b>Практическое занятие №13.</b> Расчет платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций. <b>Практическое занятие №14.</b> Составление бизнес- плана. <b>Практическое занятие №15.</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.	<b>2</b>		
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b>

<b>Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	Понятие менеджмента, современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. 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 принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	4	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	4	
	<b>Практическое занятие №16.</b> Методы управления на предприятиях общественного питания. <b>Практическое занятие №17.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных ситуациях методом «мозгового штурма».		
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>
	Сущность управления персоналом на ПОП. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	4	
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	2	
	<b>Практическое занятие №18.</b> Расчет и анализ производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	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. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.	6	
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	<b>В том числе, практических занятий:</b>	2	

	<b>Практическое занятие №19.</b> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии».		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>	<b>14</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. 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.	<b>4</b>	
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. <b>В том числе, практических занятий:</b> <b>Практическое занятие №20.</b> Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий. <b>Практическое занятие №21.</b> Проведение маркетинговых исследований в организациях питания. <b>Самостоятельная работа.</b> Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.	<b>10</b> <b>4</b> <b>2</b>	
<b>Обязательные аудиторные занятия по выполнению курсовой работы:</b>		<b>10</b>	

1. Выбор, распределение тем курсовой работы .		
2. Методические рекомендации по составлению плана курсовой работы.		
3. Методические рекомендации по написанию «Ведения» и формированию Главы 1 курсовой работы.		
4. Методические рекомендации по формированию Главы 2 и «Заключения» курсовой работы.		
5. Защита курсовой работы.		
<b>ИТОГО</b>	<b>96</b>	
<b>Консультация</b>	<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>	<b>106</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник / С.Е. Метелев, Н.М. Калинина, С.Е. Елкин, В.П. Чижик. – Омск: РГТЭУ, 2011 – 447 с.
2. Налоговая система Российской Федерации : учебник / М.М.Шадурская, Е.А.Смородина, И.В.Торопова,; Министерство науки и высшего образования РФ: Изд-во Урал. ун-та, 2020 – 254 с.
3. Казначевская Г. Б. Основы экономической теории. Учебное пособие. М.: Феникс. 2020. 384 с.
4. Лобачева Е. Н. [и др.] Основы экономической теории. Учебник для СПО. М.: Юрайт. 2019. 540 с.
5. Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017 — 383 с. — Серия : Профессиональное образование.
6. Овчаренко Н. А. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. М.: Дашков и Ко. 2020. 162 с.
7. Поликарпова Т. И. Основы экономики. Учебник и практикум для СПО. М.: Юрайт. 2019. 254 с.
8. Федотов В. А., Комарова О. В. Экономика. Учебник. М.: Инфра-М. 2017. 196 с.
9. Чайжунусова Г., Цой Д. Основы экономики. Учебник. М.: Фолиант. 2016. 208 с.
10. Т. К. Руткаускас. Экономика организации (предприятия): учебное пособие / 2-е изд., перераб. и доп. – Екатеринбург: Изд-во УМЦ УПИ, 2018 – 260 с.
11. Экономика общественного питания: практикум / авт.-сост.: Т. В. Емельянова, Т. М. Тишковская. – Гомель, 2019. – 96с.
12. Дорофеева Л.И. Основы теории управления: УМК для студентов, – Саратов, 2015 – 433 с.
13. Маркетинг : учеб. пособие / Ю. Ю. Сулова, Е. В. Щербенко, О. С. Веремеенко, О. Г. Алёшина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 380 с.
14. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
15. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
16. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
18. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

### 3.2.2. Электронные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>            31 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;            32 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;            33 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),            34 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;            35 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;            цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;            36 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;            37 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);            38 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия,            39 организацию учета на предприятии питания,            310 объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета,            311 реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов,            312 права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;            313 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их ис-</p>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b>            - письменно-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 дифференцированного зачета в виде:            - письменных/устных ответов,            - тестирования</p>

пользования;

314 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;

315 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

316 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,

317 учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

318 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения,

319 методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

320 требования к реализации продукции общественного питания;

321 количественный и качественный состав персонала организации;

322 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

323 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

324 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

325 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

326 основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

327 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

328 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

329 налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в

<p>государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>330 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>331 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>332 стили управления;</p> <p>333 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>334 правила делового общения в коллективе;</p> <p>335 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>336 понятие сегментация рынка;</p> <p>337 методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>338 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>339 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>		
<p><b>Умения:</b></p> <p>У1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>У4 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>У5 проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>У6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности,</p> <p>У7 доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; У8 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У9 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и това-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>



<p>рооборачиваемости,</p> <p>У10 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>У11 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>У12 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>У13 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>У14 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>У15 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>У16 управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>У17 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У18 составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>У19 анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>У20 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>У21 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>У22 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, У23 способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>п У24 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>		
---	--	--

