

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.05. Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
«30» августа 2018 г.



Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.05. Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания, разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

ОДОБРЕНО на заседании цикловой методической комиссии естественнонаучного профиля

Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.

Председатель комиссии Н.А. Кучеренко /

ОДОБРЕНО Методическим советом ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.

Председатель Гостева И.Ю. /

Составитель: Грицкова А.С., преподаватель социально-экономических дисциплин
ГАПОУ СО «МПК», высшей квалификационной категории

Рецензенты: Гостева И.Ю., преподаватель ГАПОУ СО «МПК» высшей
квалификационной категории

Внутренний

Внешний Сергеева Р.Х., ФГОУ СПО «Марковский сельскохозяйственный техникум»,
преподаватель социально-экономических дисциплин, высшей
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.05. Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания относится общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
 - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
 - требования к реализации продукции общественного питания;
 - количественный и качественный состав персонала организации;
 - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- 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.

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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного

	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объёме 160 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося составляет 160 часов.

Промежуточная аттестация в форме итогового контроля (экзамен).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
теоретические занятия	78
практические занятия	82
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05. Экономика, менеджмент, маркетинг в организациях питания

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
Раздел 1 Организационно – экономические основы предприятий			12	
Тема 1.1 Цели и задачи производственной деятельности организации		Содержание учебного материала		
	1	Сущность организации как основного звена экономики отраслей.	2	2
Тема 1.2 Организационно-правовые формы организаций.		Содержание учебного материала		
	2	Сущность и классификация организационно - правовые формы предприятий.	2	2
	3	Тенденции развития организационных форм предприятий.	2	2
Тема 1.3 Организация производства		Содержание учебного материала		
	4	Общая и производственная структура. Производственный и технологический процесс: понятие, содержание и структура.	2	2
	1	Практическое занятие № 1 Проведение сравнительного анализа целесообразности использования различных организационно-правовых форм предпринимательской деятельности	2	2
	2	Практическое занятие № 2 Проведение сравнительного анализа целесообразности использования различных организационно-правовых форм предпринимательской	2	2

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
		деятельности		
Раздел 2 Ресурсы предприятия			30	
Тема 2.1 Основные производственные средства.		Содержание учебного материала		
	5	Экономическая сущность и классификация средств производства. Оценка и износ основных средств производства.	2	2
	3	Практическое занятие № 3 Основные и оборотные фонды, показатели их использования	2	2
	4	Практическое занятие № 4 Основные и оборотные фонды, показатели их использования	2	2
	5	Практическое занятие № 5 Расчет показателей использования основных фондов.	2	2
	6	Практическое занятие № 6 Расчет показателей использования основных фондов.	2	2
Тема 2.2 Оборотные средства.		Содержание учебного материала		
	6	Понятие, экономическая сущность и классификация оборотных средств. Определение потребности предприятия в оборотных средствах.	2	2
	7	Экономическая эффективность использования оборотных средств.	2	2
	7	Практическое занятие № 7 Расчет среднегодовой стоимости основных средств и амортизационных отчислений	2	2
	8	Практическое занятие № 8 Расчет среднегодовой стоимости основных средств и амортизационных отчислений	2	2
Тема 2.3 Трудовые ресурсы предприятия		Содержание учебного материала		
	8	Понятие и состав трудовых ресурсов, их занятость. Обеспеченность трудовыми ресурсами. Эффективность использования трудовых ресурсов и факторы роста производительности труда.	2	2

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
	9	Практическое занятие № 9 Расчёт показателей производительности труда, баланса рабочего времени работников.	2	2
	10	Практическое занятие № 10 Расчёт заработной платы различных категорий работников и фонда оплаты труда.	2	
	11	Практическое занятие № 11 Расчёт заработной платы различных категорий работников и фонда оплаты труда.	2	2
Тема 2.4 Финансовые ресурсы		Содержание учебного материала		
	9	Понятие и источники формирования финансовых ресурсов. Расходы и доходы предприятия.	2	2
Раздел 3 Экономические показатели результатов деятельности организации			18	
Тема 3.1 Издержки предприятия и себестоимость продукции		Содержание учебного материала		
	10	Понятие издержек производства и себестоимость продукции. Состав и классификация затрат на производство продукции.	2	2
	12	Практическое занятие № 12 Определение полной и производственной себестоимости.	2	2
	13	Практическое занятие № 13 Определение полной и производственной себестоимости	2	
Тема 3.2 Ценовая политика предприятия		Содержание учебного материала		
	11	Экономическая сущность и функции цен. Виды цен и ценовые стратегии.	2	2
	14	Практическое занятие № 14 Определение цены реализации основных видов продукции.	2	
Тема 3.3 Финансовые результаты деятельности		Содержание учебного материала		
	12	Сущность и критерии финансового состояния предприятия. Показатели, характеризующие финансовое состояние предприятия, методика их расчета. Доход, его сущность и значение.	2	1

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
предприятия	15	Практическое занятие № 15 Расчет финансовых результатов деятельности предприятия.	2	
Тема 3.4 Планирование на предприятии		Содержание учебного материала		
	13	Основы планирования деятельности организации. Сущность, принципы и методы планирования. Бизнес-план малого предприятия.	2	1
	16	Практическое занятие № 16 Расчет финансовых результатов деятельности предприятия.	2	
Раздел 4. Основные теоретические аспекты маркетинга			62	
Тема 4.1. Маркетинг как философия современного предпринимательства		Содержание учебного материала		
	14	История возникновения и развития маркетинга за рубежом и в России. Роль маркетинга в экономическом развитии страны. Сущность маркетинга. Маркетинг как концепция и образ действия. Микро- и макромаркетинг. Основные рабочие понятия маркетинга. Цель и принципы маркетинга.	2	2
Тема 4.2. Маркетинговая информационная система и маркетинговые исследования		Содержание учебного материала		
	15	Среда функционирования предприятия: внутренняя и внешняя (микро- и макросреда). Маркетинговая информационная система (МИС) и ее роль в принятии маркетинговых решений.	2	2
	16	Информационный поток. Концепция функционирования МИС: цель, задачи, ресурсы, источники информации, технологии, продукт.	2	2
	17	Практическое занятие № 17 Составление схемы МИС.	2	2
	18	Практическое занятие № 18 Составление схемы МИС.	2	2
Тема 4.3. Сегментирование рынка. Позиционировани		Содержание учебного материала		
	17	Необходимость и сущность сегментирования рынка. Сегмент, рыночная ниша и рыночное окно. Процедура сегментирования. Методы сегментирования рынка: методы	2	2

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
е товара.		группировки и многомерной классификации. Признаки сегментирования.		
	18	Критерии сегментирования рынка по потребителям: географические, демографические, социально-экономические, психографические, поведенческие (товары народного потребления); экономические, технические, географические и др. (товары производственного назначения). Требования к сегменту. Целевой сегмент.	2	2
	19	Практическое занятие №19 Составить в виде таблицы Критерии сегментирования рынка по потребителям	2	2
	20	Практическое занятие №20 Составить в виде таблицы Критерии сегментирования рынка по потребителям	2	2
Тема 4.4 Товар и товарная политика		Содержание учебного материала		
	19	Товар в системе маркетинга. Товарная единица. Классификация товаров. Жизненный цикл товара, его стадии, стратегии маркетинга, разновидности кривых.	2	2
	20	Ассортимент и номенклатура, их сущность и характеристика. Управление ассортиментом.	2	2
	21	Практическое занятие №21 Стадии жизненного цикла	2	2
	22	Практическое занятие №22 Стадии жизненного цикла	2	2
Тема 4.5 Цена и ценовая политика		Содержание учебного материала		
	21	Сущность, цели и роль ценовой политики в комплексе маркетинга. Ценовой механизм, его сущность и составляющие: цены и процесс ценообразования. Сущность, функции цены. Виды цен по обслуживаемым отраслям, по срокам согласования, участию государства, порядку возмещения транспортных расходов, сферы товарооборота и др. Структура цены: оптовая цена предприятия, отпускная оптовая цена, розничная цена. Методы ценообразования: на основе издержек производства, ценностной значимости товара, с ориентацией на конкурентов и др.	2	2

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
	23	Практическое занятие №23 Цены и процесс ценообразования	2	2
	24	Практическое занятие №24 Цены и процесс ценообразования	2	2
		Содержание учебного материала		
Тема 4.6 Сбытовая политика	22	Сбытовая политика и ее роль в системе маркетинга. Каналы распределения, их виды, уровни и функции. Традиционные каналы распределения.	2	2
	23	Вертикальные маркетинговые системы: корпоративные, договорные и управляемые. Горизонтальные и многоканальные маркетинговые системы.	2	2
	25	Практическое занятие № 25 Каналы распределения, их виды, уровни и функции	2	2
	26	Практическое занятие № 26 Каналы распределения, их виды, уровни и функции	2	2
		Содержание учебного материала		
Тема 4.7 Коммуникативная политика	24	Коммуникативная политика: сущность, элементы, роль в маркетинговой деятельности предприятия. Продвижение товаров как элемент коммуникативной политики. Формирование спроса и стимулирование сбыта (ФОССТИС). Реклама, ее сущность и роль в коммуникативной политике. Принципы и функции рекламы. Мотивы рекламных сообщений. Классификация рекламных средств. Закон РФ «О рекламе» о видах рекламы. Требования к рекламе. Планирование рекламной кампании и оценка ее эффективности.	2	2
	27	Практическое занятие №27 Разработать логотип товара	2	2
	28	Практическое занятие №28 Разработать логотип товара	2	2
		Содержание учебного материала		
Тема 4.8 Особенности маркетинга в	25	Маркетинг как универсальный инструмент деятельности фирмы в условиях рыночной системы хозяйствования. Модификация маркетинга с учетом специфики сферы деятельности.	2	2

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
различных сферах деятельности	29	Практическое занятие № 29 Модификация маркетинга с учетом специфики сферы деятельности	2	2
	30	Практическое занятие № 30 Модификация маркетинга с учетом специфики сферы деятельности	2	2
		Содержание учебного материала		
Тема 4.9 Международный маркетинг	26	Этапы перехода к международному маркетингу: от традиционного экспорта к глобальному маркетингу. Особенности, цели и задачи международного маркетинга.	2	2
	31	Практическое занятие №31 Составить схему плюсы и минусы международного маркетинга	2	2
	32	Практическое занятие №32 Составить схему плюсы и минусы международного маркетинга	2	2
		Содержание учебного материала		
Тема 4.10 Управление маркетинговой деятельностью	27	Управление, его сущность, функции. Управление маркетинговой деятельностью и его специфические функции. Планирование маркетинговой деятельности. Система планов и этапы планирования. Бюджет и контроль в маркетинге.	2	2
	33	Практическое занятие №33 Бюджет и контроль в маркетинге	2	2
Раздел 5. Основы менеджмента			38	
Тема 5.1 . Сущность и категории современного менеджмента		Содержание материала		
	28	Понятие менеджмента, его задачи и роль в развитии современного производства. Понятие менеджмента. Менеджмент как наука и искусство. Цели менеджмента. Задачи менеджмента. Роль менеджмента в развитии современного производства.	2	2

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
Тема 5.2. Внешняя и внутренняя среда организации		Содержание материала		
	29	Понятие «окружающая среда организации». Факторы внешней среды, их состав и влияние на деятельность организации.	2	2
	30	Факторы внутренней среды, их состав и влияние на деятельность организации.	2	2
	34	Практическое занятие № 34 Анализ внешней и внутренней среды организации	2	2
	35	Практическое занятие № 35 Анализ внешней и внутренней среды организации	2	2
Тема 5.3. Содержание процесса управления		Содержание материала		
	31	Понятие и элементы организационных структур управления. Виды организационных структур управления, их характеристика. Классификация функций управления организацией. Основные функции управления. Цикл менеджмента.	2	2
	32	Планирование, как функция управления в менеджменте, его виды. Миссия предприятия. Мотивация. Потребности. Делегирование	2	2
	33	Контроль и его виды. Понятие и назначение контроля. Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный.	2	
	36	Практическое занятие № 36 Стратегическое планирование на предприятии Составление схемы – «Этапы планирования»; «Составляющие планирования». Оценка эффективности контроля.	2	2
Тема 5.4. Процесс принятия		Содержание материала		
	34	Управленческое решение: понятие, классификация.	2	2

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Уровень освоений
1		2	3	4
решений	35	Этапы принятия управленческого решения.	2	2
	37	Практическое занятие № 37 Разработка и принятие управленческого решения (деловая игра)	2	2
	38	Практическое занятие № 38 Изучение методов и уровней принятия управленческих решений	2	2
Тема 5.5 . Управление конфликтами и стрессами		Содержание материала		
	36	Конфликт: понятие. Причины конфликтов. Виды конфликтов. Последствия конфликтов. Способы разрешения конфликтных ситуаций.	2	2
	37	Стрессы. Последствия стрессов. Методы борьбы со стрессами	2	2
	39	Практическое занятие № 39 Анализ конфликтных ситуаций	2	2
	40	Практическое занятие № 40 Анализ конфликтных ситуаций	2	2
Тема 5.6 Понятие эффективности управления, ее виды и показатели		Содержание материала		
	38	Понятие эффективности. Качественные показатели, Количественные показатели.	2	2
	41	Практическое занятие № 41 Определение эффективности, составить таблицу внутренние и внешние факторы, влияющие на эффективность	4	2
Тема 5.7. Факторы эффективности управления		Содержание материала		
	39	Внутренние и внешние факторы, влияющие на эффективность управления	2	2
ИТОГО			160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет социально-экономических дисциплин:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Телевизор, компьютер,
обучающие диски,
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В., Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании учебник для сред. проф. образования , 2017г.

Дополнительные источники (печатные издания)

2. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и К°, 2015. – 200 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	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	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме экзамена.

– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;		
--	--	--

– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный 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.		
Умения: – 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,	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	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий

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; – 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;	Рациональность действий и т.д.	
--	---------------------------------------	--

– 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		
--	--	--