

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Канск, 2025г.

РАССМОТРЕНА  
МК общепрофессиональных дисциплин  
Председатель методической комиссии  
Н.В.Сивонина  
Протокол №2 от « 18 » ноября 2025г.

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНА  
Заместитель директора по учебной работе  
О.А.Рейнгардт  
«18» 11 2025г.

Разработана: преподавателем Н.В.Сивониной

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	
<b>1. Общая характеристика .....</b>	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.....	6
<b>2. Структура и содержание дисциплины.....</b>	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины .....	7
<b>3. Условия реализации дисциплины.....</b>	17
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	17
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	17
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины</b>	17

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

### **1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование представлений в области экономики менеджмента и маркетинга, развитие нового экономического мышления, необходимого в практике экономической и управлеченческой работы

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанных бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанных 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	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 ресторанных 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

	<p>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 товарооборота, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанный бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управлеченческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управлеченческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанный бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организаций ресторанный бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику</p>	<p>принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанный бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборота, 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 сырьем, 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;</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 организаций;</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; состав издержек производства и обращения организаций ресторанный бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанный бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота,</p>
--	---	--

	организации питания (товарную, 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 ресторанных 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
--	---

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**  
 максимальной учебной нагрузки студента - 68 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 66 часов;  
 практические занятия – 17 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	66	17
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация	-	-
<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>17</b>

## 2.2.Содержание дисциплины

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)та)</b>	<b>Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.</b>	<b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>
<b>Раздел 1 Основы экономики 22 часа</b>			
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание</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>2</b> 1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	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.	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	<b>Содержание</b> Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и	<b>3</b> 1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05

	особенности, достоинства и недостатки.		ОК.09 ПК 6.1-6.5
	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	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> <b>№1</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание</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. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборота.	<b>5</b>  1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5

	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	2	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> <b>№2</b> Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> <b>№3</b> Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанных бизнеса</b>	<b>Содержание</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 ресторанных бизнеса	3	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	2	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05
	<b>Практические занятия</b> <b>№4</b> Изучение методики калькулирования цен на продукцию	2	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05

	ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		OK.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.5.</b> <b>Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание</b> Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	<b>2</b> 1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> №5 Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанных бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	<b>1</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.6.</b> <b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание</b> Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	<b>2</b> 1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> №6 Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанных бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	<b>1</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

<b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	2	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> <b>№7</b> Изучение источников финансирования деятельности организации	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> <b>№8</b> Изучение разделов бизнес- плана	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04

			OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Контрольная работа по разделу №1</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента 22 часа</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b> <b>Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	3	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанных бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	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.	1	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> <b>№ 9 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»</b>	<b>1</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5

	<b>№10</b> Составление графика работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания	<b>1</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 2.2.</b> <b>Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание</b>  Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	<b>7</b>  3	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	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	2	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> <b>№11</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	<b>2</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 2.3.</b> <b>Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание</b>  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	<b>7</b>  2	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04

	общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	1	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	№12 Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Контрольная работа по разделу №2</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 3. Основы маркетинга 20 часов</b>			
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</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	3	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05

	маркетинговой деятельности в организации ресторанных бизнесов.		ОК.09 ПК 6.1-6.5
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «цепь качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	3	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанных бизнесов. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организаций. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	3	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	3	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанных бизнесов. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	3	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 6.1-6.5
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями.	3	ОК.01 ОК.02

	Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Качественные 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		OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ</b>		OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия</b> <b>№13</b> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанных бизнеса на рынке.	<b>1</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>№14</b> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	<b>1</b>	OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.09 ПК 6.1-6.5
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработать комплексную маркетинговую стратегию для продвижения нового кулинарного бренда	<b>2</b>	
	<b>Промежуточная аттестация в форме зачета в 6 семестре</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего: 68 часов</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация дисциплины осуществляется в кабинете экономики отрасли, менеджмента и правового обеспечения профессиональной деятельности

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **Основные источники**

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник.- М.: Академия, 2024
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник.- М.: Академия, 2020
3. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник.- М.: Академия, 2024

##### **Дополнительная литература:**

1. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: «Академия», 2021
2. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: «Академия», 2016

#### **1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.

<b>Результаты обучения</b>	<b>Показатели освоенности компетенций</b>	<b>Методы оценки</b>
Знает: 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	Демонстрирует умения участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанных бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организаций ресторанных бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организаций; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организаций; проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

<p>признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанных 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 питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанных бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборотиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов</p>	<p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанных 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; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанных бизнеса</p> <p>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 ресторанных бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанных бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы</p>	
---	---	--

<p>предприятий питания; 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; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения</p>	<p>продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанных бизнеса</p>	
--	---	--

<p>организаций ресторанных бизнесов;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанных бизнесов;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> </ul> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанных бизнесов в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе</p>		
--	--	--

<p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>понятие сегментация рынка;</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанных бизнеса.</p>		
<p>Умеет:</p> <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанных бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанных бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанных бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность</p>		

<p>подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса</p> <p>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 ресторанный бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанный бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанный бизнеса</p>		
---	--	--

