***Приложение 13***

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

***Основы экономики, менеджмента и маркетинга***

***Название учебной дисциплины***

***2017г.***

***Организация-разработчик: ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж***

***Разработчики:***

Акбашева Гульнара Тимергалеевна, преподаватель ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 |  |

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

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящий в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала **,** дисциплиной Психологияобщения

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6*****ПК 6.1-6.4*** | * 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 бизес-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 | * 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 предприя, 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** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| **ОК 10** | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11** | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиПрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиОформлять бизнес-планРассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельностиОсновы финансовой грамотностиПравила разработки бизнес-плановПорядок выстраивания презентацииВиды кредитных банковских продуктов  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов****Экон** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **96** |
| ***Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1)***  | **-** |
| **Объем образовательной программы**  | **96** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 54 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 42 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |

***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*** |  |
| ***Раздел 1******Основы экономики*** |  | ***56*** |  |
| ***Тема 1.1******Экономика — система общественного воспроизводства*** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** |  |
| 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.  | ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| 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.  | ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***Подготовка докладов на темы: «Этапы развития экономики», «Факторы производства и факторные доходы». Составить компьютерные презентации на темы: «Виды собственности», «Рыночный механизм», «Экономические системы и рыночные структуры», «Собственность как экономическая категория», «Понятие и виды потребностей», «Современные тенденции на рынке ресторанного бизнеса» Источники информации:1. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.2 . Носова С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2015. — 312 с. — СПО.3. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2013. – 320 с.: ил. Интернет-источники: http:// www. Economi.gov.ru |  |  |
| ***Тема 1.2.*** ***Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.*** | ***Содержание учебного материала***  | ***6*** | ***ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| *1.*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 особенности, достоинства и недостатки. |
| *2.*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 | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |
| ***Практические занятия 1.*** Изучениефакторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.  | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тема 1.3.******Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном******питании*** | ***Содержание учебного материала***  | ***18*** |  |
| 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.  | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| 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.  | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***14*** |  |
| ***Практические занятия 2.*** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 3.*** 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. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 4.*** Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).  | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 5.***Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 6.*** 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. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VIIПодготовка докладов на темы: «Классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Способы снижения затрат в организациях ресторанного бизнеса» «Современные способы энергосбережения на малых предприятиях»*Источники информации:*1. 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).2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.3. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.Интернет-ресурсы: http:// www. Economi.gov.ru | ***4*** |  |
| ***Тема 1.4.* *Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса*** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** |  |
| *1.*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 | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |
| ***Практические занятия 7.*** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тема 1.5.*** ***Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.*** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** |  |
| **1.** 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 | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |
| ***Практические занятия 8.*** Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тема 1.6.*** ***Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.*** | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** |  |
| 1.Валовойдоход 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 | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |
| ***Практические занятия 9.*** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину*.* | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тема 1.7.******Основы предпринимательства и бизнес-планирования*** | ***Содержание учебного материала***  | ***16*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| 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 | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| 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 | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |  |
| ***Практические занятия 10.*** Изучение источников финансирования деятельности организации. организации. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
|  ***Практические занятия 11.*** Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 12.*** Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 13.*** Изучение разделов бизнес- плана. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федеральныого закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития.*Источники информации:*1 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).2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).3.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.4. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с. 5. Гомола А. И. Бизнес-планирование: Уч пос для студ.СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2011. – 144 с.6. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтвралашвили. - СПб.: Питер,2011.Интернет-ресурсы:1. http:// www. Economi.gov.ru2. http://www.consultant.ru |  |  |
| ***Раздел 2. Основы менеджмента*** | ***22*** |  |
| ***Тема 2.1.*** **Сущность, цели и задачи менеджмента.****Предприятие как объект управления** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** |  |
| 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 | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание  | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| 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. | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |  |
| ***Практические занятия 14.*** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 15.*** Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» | ***2*** |  |
| ***Тема 2.2.*** ***Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления*** | ***Содержание учебного материала***  | ***6*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. 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 | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |
| ***Практические занятия 16.*** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тема 2.3.******Коммуникация как функция менеджмента*** | ***Содержание учебного материала***  | ***8*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| 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. |
| Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации |
| Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 17.*** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.Подготовка докладов «Эффективные методы мотивации сотрудников на ПОП», «Проблемы мотивации персонала»,«Делегирование полномочий на предприятиях ресторанного бизнеса», «Управление личным временем», «Поглотители времени»1. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.2. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – М.: Академия, 2011. – 208 с.**Интенет - ресурсы**http:// www. Management-Portal.ru |  |  |
| ***Раздел 3.*** | ***Основы маркетинга*** | ***18*** |  |
| ***Тема 3.1.* *Понятие маркетинга, его цели* и функции** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| 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. 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 «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).  | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| *3.*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.  |  | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| *4*. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.  | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тема 3.2.* *Маркетинговые исследования в общественном питании*** | ***Содержание учебного материала*** | ***10*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. |
| 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  | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Практические занятия 18.*** Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | ***2*** |
| ***Практические занятия 19.*** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | ***2*** | ***ПК 6.1-6.5******ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка доклада «Жизненный цикл товара (услуги). Подготовка доклада «Емкость рынка».**Источники информации**1.Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.2. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 200 с.3. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Акадения, 2005. -224 с.**Интенет - ресурсы**http://www.marketing.spb.ru/  | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | **96** |  |

# ***3.*** ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

# *Перечень печатных и/или электронных образовательных и информационных ресурсов, рекомендуемых для использования в образовательном процессе учебных изданий. Оформление перечня в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

**Основные источники**

**Печатные издания*:***

1. 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).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
3. 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).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

**(электронные издания):**

# 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

***Дополнительные источники (печатные издания)***

1. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и Кº, 2009. – 200 с.
2. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
3. Гомола А. И. Бизнес-планирование: Уч пос для студ.СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2011. – 144 с.
4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
5. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Акадения, 2005. -224 с.
6. Куликова О.А., Перетятко М.Ю..Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. Ростов-на-Дону. Феникс, 2007-278 с.
7. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтвралашвили. - СПб.: Питер,2011. - 256с.
8. НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. – Москва , «Кнорус», 2008. -365 с.
9. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В.Солдатенков.:М.ЗАО.Издательский дом Ресторанные ведомости,2005.-192с.

 **(электронные издания)**

1. http:// www. Management-Portal.ru
2. http:// www. Economi.gov.ru
3. http:// www. Minfin.ru
4. [http://www.aup.ru](http://www.aup.ru/books/m21/)

.

***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;
* 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 предприя, 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.
 | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* |
| * 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 бизес-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 | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном объеме* | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене*  |

1. ) Самостоятельная работа в рамках примерной программы может быть не предусмотрена, но при разработке рабочей программы вводится за счет вариативной части. Объем часов на самостоятельную работу - не более 20 процентов для профессий и не более 30 процентов для специальностей. [↑](#footnote-ref-1)