Приложение 27
к ООП ППССЗ по специальности СПО

43.01.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ЭКОНОМИКА, МЕНЕДЖМЕНТ, МАРКЕТИНГ

2026

Программа рассмотрена

на заседании ПЦК профессионального цикла

протокол № 1 от 31. 08. 2026 г.

Рабочая программа дисциплины ОП 5 Экономика, менеджмент, маркетинг разработана на основе

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828
1. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
2. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
3. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)
1. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Приказа от 17 декабря 2020 года № 747 «О внесении изменений федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик:Ильина М.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг

1.1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП 5 Экономика, менеджмент, маркетинг является частью программы подготовки служащих среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и входит в общепрофессиональный цикл дисциплин.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,ОК,ЛР	Умения	Знания
ОК 1-11 ПК6,1-6,5 ЛР 13-24	− 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	− 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);

	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;	− 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

	− 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.	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).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Объем образовательной программы учебной дисциплины	***96***
в т.ч.:	
теоретическое обучение	*45*
практические занятия	*47*
Самостоятельная работа	*2*
Промежуточная аттестация	2

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обу
1	2
Раздел 1 **Основы экономики**	
Тема 1.1 **Экономика — система общественного воспроизводства**	**Содержание учебного материала**
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с друг Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ре
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыно механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, вли спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Элас спроса и предложения.
Тема 1.2. **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.**	**Содержание учебного материала**
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки о общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.
	Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи д Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и достоинства и недостатки.
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.
	Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принцип ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классифик требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила про Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 1

	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприят помощью SWOT- анализа.
Тема 1.3. Производственные	**Содержание учебного материала**
фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классифи понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее ра Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы класс Показатели эффективности использования ресурсов.
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабже продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПО
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.
	Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика п по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном пита Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, форми фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 2 Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотн
	Практическая работа № 3 Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий об питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета то материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.
	Практическая работа № 4 Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питан абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).
	Практическая работа № 5 Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обр Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню статьям на предприятиях общественного питания.
	Практическая работа № 6 Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате предприятиях общественного питания
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценоо
	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядо

	утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 7 Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. продукцию и заполнение калькуляционных карточек
Тема 1.5. **Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.**	**Содержание учебного материала**
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их с назначение.
	Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классифи Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собств производства и полуфабрикатов
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 8 Изучение методики планирования и расчета производственной программы орга ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.
Тема 1.6. **Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.**	**Содержание учебного материала**
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники обра Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.
	Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и п рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 9 Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыл рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на и
Тема 1.7. **Основы предпринимательства и бизнес-планирования**	**Содержание учебного материала**
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для эконом меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их с
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его п признаки, способы предотвращения.
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: поняти

	задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Поняти кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес структура бизнес-плана, методика составления
	Налоговая система РФ.
	Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачива организацией
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 10 Изучение источников финансирования деятельности организации. организации
	Практическая работа № 11 Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости
	Практическая работа № 12 Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в госуда внебюджетные фонды.
	Практическая работа № 13 Изучение разделов бизнес- плана.
Раздел 2. Основы менеджмента	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современны менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организация Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.
	Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. П назначение и виды
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в с ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (орган административные, экономические, социально-психологические). Управленчес понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия решений. Делегирование полномочий.
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 14 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложн производственных ситуациях методом «мозгового штурма»
	Практическая работа № 15 Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидер принимать управленческие решения «Полет на Луну»
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**

	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.
	Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потреб персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды н производстве.
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питан Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда.
	Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания труда
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 16 Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показат движения кадров.
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристик функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факто повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения.
	Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, р подчиненными и коллегами по работе.
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руково основа нормальной обстановки в организации
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей не организация рабочего места
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 17 Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на пре
Раздел 3.	**Основы маркетинга**
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характ Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Нео совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетин деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятель организации ресторанного бизнеса.
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарн предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (т Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (ус предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разрабо товара (услуги).
	в том числе практические занятия
	Практическая работа №18 Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбыт политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимул сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой

	на предприятиях питания.
	Практическая работа №19 Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционировани товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства р
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизне рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей целевого рынка организацией питания.
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой шт Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования.
	Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетин исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в ор питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях
	в том числе практические занятия
	Практическая работа № 20
	Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общ питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продви организации ресторанного бизнеса на рынке.
	Практическая работа № 21 Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потре предпочтений
	Самостоятельная работа Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественн и розничной торговли. Подготовка доклада «Жизненный цикл товара (ус Подготовка доклада «Емкость рынка». **Источники информации** 1.Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, ме маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр 2018. – 336 с. 2. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. А М.: Дашков и К°, 2018. – 200 с. 3. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: у для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Академия, 2018. -224 с. **Интенет - ресурсы** http://www.marketing.spb.ru/
Промежуточная аттестация	

Всего:	

3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины

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

Кабинет *социально-экономических дисциплин*, оснащенный оборудованием:

1) Основное оборудование:
- рабочее место преподавателя – 1;
- рабочие места обучающихся -30;
- компьютер с выходом в Интернет
- МФУ
- доска меловая

2) Учебно-наглядные пособия:
- учебные пособия;
- методическая литература;
- инструкции по ТБ;
- нормативные документы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

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.

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

Основные электронные издания:

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «Профобразование»

1. Кожухова, А. Н. Конспект лекций по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» : учебное пособие / А. Н. Кожухова. — Брянск : Брянский государственный аграрный

университет, 2018. — 107 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/107903
2. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Часть 1 : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 101 c. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/61266
3. Кустова, И. А. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 262 c. — ISBN 978-5-4488-1232-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106831

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
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 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	Формулирует основные понятия, определения, методы, формы, принципы функционирования с полнотой ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов: Различает виды деятельности, продуктов. Классифицирует субъекты Выделяет этапы деятельности. Применяет профессиональную терминологию. Оформляет документы в соответствии с нормативными треованиями	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
− 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	Формулирует основные понятия, определения, методы, формы, принципы функционирования с полнотой ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов: Различает виды деятельности, продуктов. Классифицирует субъекты Выделяет этапы деятельности.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных

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	Применяет профессиональную терминологию. Оформляет документы в соответствии с нормативными треованиями	ответов, -тестирования
− (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: − участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности	Формулирует основные понятия, определения, методы, формы, принципы функционирования с полнотой ответов, точность формулировок, не менее 70%	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования.

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,	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов: Различает виды деятельности, продуктов. Классифицирует субъекты Выделяет этапы деятельности. Применяет профессиональную терминологию. Оформляет документы в соответствии с нормативными треованиями	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
− уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, − рассчитывать проценты и платежи за	Формулирует основные понятия, определения, методы, формы, принципы функционирования с полнотой ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования.

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	Не менее 75% правильных ответов: Различает виды деятельности, продуктов. Классифицирует субъекты Выделяет этапы деятельности. Применяет профессиональную терминологию. Оформляет документы в соответствии с нормативными треованиями	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования