|  |  |
| --- | --- |
| Описание: Рисунок1 | Автономное учреждение профессионального образования  Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  «Нефтеюганский политехнический колледж» |

|  |  |
| --- | --- |
| УТВЕРЖДЕНО:  Педагогический совет  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ:  Директор АУ «Нефтеюганский  политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.В. Гребенец  Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.  МП |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественнонаучный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разработчик: | Преподаватель | Арипова З.Б. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ | «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. |
| (подпись) |

г. Нефтеюганск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик**: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Арипова Зульфия барисовна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного профиля,

протокол №\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /А.В. Красоцкая/

(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.** | **9** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.** | **23** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.** | **25** |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в профессиональный цикл.

**1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК | Умения | Знания |
| ПК 6.2.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями  ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ОК 01- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  ОК 02 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  ОК 03 - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04 - Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05 - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  ОК 10 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  ОК 11- Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | * 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 |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **96**.

самостоятельной работы – **19.**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *96* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *96* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *45* |
| контрольные работы | *3* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *19* |
| *в том числе: подготовка докладов, сообщений, презентаций, составление схем, сравнительных таблиц; решение ситуативных задач; подготовка и проработка конспектов занятий, учебных и дополнительных изданий* |  |
| **Оценка результатов выполнения самостоятельной работы** | *2* |
| Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов, тем** | **№**  **занятия** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Вид**  **нагрузки** *(лекция* ***(л)****, практическая работа* ***(п)****, лабораторная работа* ***(л/р)****)* | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |  |
| **Раздел 1. Основы экономики** | | | | **44** |  |
| **Тема 1.1**  **Экономика — система общественного воспроизводства** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11** |
|  | **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. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 1: Факторы современного производства** | *п* | *1* |
|  | **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. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 2: Закон спроса и предложения.** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. Подготовить доклады по теме:  - «Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития».  - «Ресурсы и факторы производства».  - «Монополия. Антимонопольное законодательство».  **4. Решить задачи по теме:**  **- «**Эластичность спроса и предложения» | |  | *1* |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **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. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 3: Организационно-правовые формы предприятий в РФ – основные признаки и различия.** | *п* | *1* |
|  | **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 | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 4:Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. Составить сравнительную таблицу по теме:  - «Организационно-правовые формы предприятий» | |  | *1* |
| **Тема 1.3.**  **Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественномпитании** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **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. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 5: Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств**. | *п* | *1* |
|  | **Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.** Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 6: Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчёт абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).** | *п* | *1* |
|  | **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. | *л* | *1* |
|  | **Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета.**  Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 7: 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.** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 8: Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.** | *п* | *1* |
|  | **Политика государства в области оплаты труда**. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 9: 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.** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. Изучить Трудовой Кодекс РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII  4. **Решить задачи по теме:**  **- «**Расчет заработной платы» | |  | *2* |
| **Домашнее задание** | |  |  |
| Изучить содержание журналов «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», и Интернет-ресурсы: <http://economy.gov.ru/minec/main>; <http://www.bibliotekar.ru/>. | |  |  |
| **Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | |  | *12* | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **Понятие цены, ее элементы.** Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. | *л* | *1* |
|  | **Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 10: Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек** | *п* | *1* |
|  | **Контрольная работа № 1** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. Подготовиться к контрольной работе № 1 по темам 1.1 – 1.4 | |  | *1* |
| **Тема 1.5.**  **Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.** | *л* | *1* |
|  | **Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 11:Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения.** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 12: Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. **Решить задачи по теме:**  **- «**Анализ товарооборота и выпуска продукции» | |  | *1* |
| **Тема 1.6.**  **Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования**. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. | *л* | *1* |
|  | **Рентабельность: понятие и показатели рентабельности**. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 13:Изучение факторов, влияющих на величину валового дохода, прибыли и рентабельности.** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 14:Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса.** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. **Решить задачи по теме:**  **- «Прибыль и рентабельность в общественном питании**» | |  | *1* |
| **Тема 1.7.** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
| **Основы предпринимательства и бизнес-планирования** |  | **Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 14: Виды предпринимательских рисков и их страхование** | *п* | *1* |
|  | **Порядок регистрации и ликвидации предприятий**. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения | *л* | *1* |
|  | **Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи.** | *л* | *1* |
|  | **Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности.** Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 15:Изучение источников финансирования деятельности организации** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 16: Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций** | *п* | *1* |
|  | **Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 17:Изучение разделов бизнес- плана** | *п* | *1* |
|  | **Налоговая система РФ. Принципы налогообложения.** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 18: Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 19:Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды** | *п* | *1* |
|  | **Оценка выполнения самостоятельной работы** | *п* | *1* |
|  | **Контрольная работа № 2** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"  4. Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития по материалам СМИ и журналов «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», и Интернет-ресурсов: <http://economy.gov.ru/minec/main>; <http://www.bibliotekar.ru/>.  5. Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»  6. Подготовиться к контрольной работе №2 по темам 1.5-1.7 | |  | *2* |
| **Домашнее задание** | |  |  |
| Изучить содержание документов и материал источников:  1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2. 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. Интернет-ресурсы: <http://economy.gov.ru/minec/main>; <http://www.bibliotekar.ru/>. | |  |  |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | | | | ***34*** |  |
| **Тема 2.1.**  **Сущность, цели и задачи менеджмента.**  **Предприятие как объект управления** | **Содержание учебного материала** | |  | *8* | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **Содержание учебного материала** |  | *1* |
|  | **Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения.** Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. | *л* | *1* |
|  | **Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь**. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. | *л* | *1* |
|  | **Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы.** Виды планов в организации ресторанного бизнеса. | *л* | *1* |
|  | **Миссия организации, понятие и содержание** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 20:Изучение структуры и содержания разделов бизнес-плана** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 21:Составление бизнес-плана.** | *п* | *1* |
|  | **Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).** | *л* | *1* |
|  | **Управленческое решение: понятие, виды**. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 22: Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений.** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 23: Эффективность управленческих решений.ответственность руководителей за управленческие решения** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 24:Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»** | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 25:Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. Подготовить презентацию по теме:  - «Структура и содержание разделов бизнес-плана». | |  | *2* |
| **Тема 2.2.**  **Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.** Должностные инструкции и профессиональные стандарты. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 26:** Определение потребности в персонале. | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 27:** Определение потребности в перестановке, обучении, аттестации персонала на производстве. | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 28:** Мотивация персонала, создание команды на производстве. | *п* | *1* |
|  | **Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания.** Показатели движения кадров. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 29:** Расчет показателей движения кадров. | *п* | *1* |
|  | **Техническое нормирование труда**. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 30:** Изучение методов расчета и анализа производительности труда. | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.  4. Решить задачи по темам:  - «Определение потребности в персонале»  - «Расчет показателей движения кадров»  - «Расчет и анализ производительности труда» | |  | *1* |
| **Тема 2.3.**  **Коммуникация как функция менеджмента** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **Коммуникация как функция менеджмента.** | *л* | *1* |
|  | **Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.** | *л* | *1* |
|  | **Правила ведения бесед, совещаний, переговоров**. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 31:Деловая игра «Подготовка и проведение совещания»** | *п* | *1* |
|  | **Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.** | *л* | *1* |
|  | **Управление конфликтами и стрессами**. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 32: Деловая игра «Конфликты»** | *п* | *1* |
|  | **Стресс: природа и причины.** | *л* | *1* |
|  | **Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 33:Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»** | *п* | *1* |
|  | **Самоменеджмент.** Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 34: Как разработать программу самообразования и саморазвития.** | *п* | *1* |
|  | **Оценка выполнения самостоятельной работы** | *п* | *1* |
|  | **Контрольная работа № 3** | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.  3. Подготовить сообщения по темам:  - «Правила ведения бесед, совещаний, переговоров»  - «Способы управления конфликтами»  4. Подготовиться к контрольной работе № 3 по темам 2.1-2.3 | |  | *1* |
| **Домашнее задание** | |  |  |
| раздел 3 , глава 10, раздел 4, главы 15,16, раздел 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ; решить ситуационные правовые задачи. | |  |  |
| **Раздел 3.Основы маркетинга** | | | | *18* |  |
| **Тема 3.1.**  **Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **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. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 35:Анализ сущности и значения маркетинга в деятельности** | *п* | *1* |
|  | **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). | *л* | *1* |
|  | **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. | *л* | *1* |
|  | **Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге.** Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. | *л* | *1* |
|  | **Составляющие элементы рекламной компании. Разработка рекламного слогана, товарной марки** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 36:** Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания. | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 37:**Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите.  3. Подготовить доклады по теме:  - « 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».  - « Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000)».  - « Разработка нового товара (услуги)».  - «Реклама и ее виды. Средства рекламы». | |  | *2* |
| **Тема 3.2.**  **Маркетинговые исследования в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | |  |  | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,**  **ПК6.4** |
|  | **Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса.** Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 38:Проведение сегментации рынка продукции и услуг общественного питания.** | *п* | *1* |
|  | **Методы и виды маркетинговых исследований.** Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. | *л* | *1* |
|  | **Количественные методы исследования.** | *л* | *1* |
|  | **Опросы (анкетирование респондентов).** Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. | *л* | *1* |
|  | **Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях** | *л* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 39:** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. | *п* | *1* |
|  | **Практическое занятие № 40:**Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | *п* | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий  1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам данных тем.  2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов и подготовка к их защите - Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли.  3. Подготовка сообщений по темам:  - «Методы и виды маркетинговых исследований».  - «Качественные и количественные методы исследования».  4. Подготовка к дифференцированному зачету | |  | *2* |
| **Домашнее задание** | |  |  |
| Подготовиться к дифференцированному зачету. | |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | *п* | *1* |
|  | **Дифференцированный зачет** | *п* | *1* |
| **Всего** | | | | *96* |  |

**3. условия реализации программы учебной дисциплинЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

**Оборудование учебного кабинета:**

Рабочие места на 32 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска..

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Электронный ресурс] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В.Колесова. – 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 336 с.
2. Котерова Н.П. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.П.Котерова. — 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 288 с.

**Перечень интернет-ресурсов:**

1. Административно-управленческий портал. Форма доступа: <http://www.aup.ru>
2. Министерство экономического развития. Форма доступа: <http://economy.gov.ru/minec/main>
3. Открытая электронная библиотека. Форма доступа:<http://guide.aonb.ru/>
4. Официальный интернет-портал правовой информации. Форма доступа: <http://pravo.gov.ru/>
5. Правовая система Консультант Плюс. Форма доступа: <http://www.consultant.ru/>
6. Проект института «Экономическая школа». Форма доступа: <http://www.economicus.ru/>
7. Российский союз промышленников и предпринимателей. Форма доступа: <http://рспп.рф/>
8. Сайт Министерства финансов РФ. Форма доступа: http:// [www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
9. Союз потребителей Российской Федерации. Форма доступа: <http://www.potrebitel.net/>
10. Федеральная нотариальная палата. Форма доступа: <https://notariat.ru/ru-ru/>
11. Федеральная служба по труду и занятости РФ. Форма доступа: <https://www.rostrud.ru/>
12. Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент». Форма доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>
13. Экономика. Все предметы. Большой справочник школьника. Форма доступа:<http://na-uroke.in.ua/index-13.html>
14. Экономическая теория On-Line, книги, статьи. Форма доступа: <http://economictheory.narod.ru/>
15. Электронная библиотека по бизнесу, финансам, экономике и смежным темам. Форма доступа: <http://lib.bgu.ru/files/resurs.pdf>
16. Электронная библиотека. Основы экономики. Форма доступа: <https://gramotey.com/>
17. Электронный каталог: Лачинов Ю. Н. - Единый учебник экономики. Форма доступа: <http://absopac.rea.ru/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:281452/Source:default>

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы и контрольных работ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Коды формируемых общих и профессиональных компетенций** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:**   * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; * рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; * анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; * рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; * проводить инвентаризацию на предприятиях питания; * пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); * оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов * анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; * вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; * калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; * рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, * рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; * планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; * выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; * управлять конфликтами и стрессами в организации; * применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; * анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; * составлять 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   **Знать:**   * понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; * принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; * виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), * сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; * классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; * цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; * этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; * факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); * функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;   -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;   * понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; * понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; * источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, * учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; * понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;   -требования к реализации продукции общественного питания;  -количественный и качественный состав персонала организации;  -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;   * формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; * состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; * механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; * основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; * понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; * сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; * налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; * понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; * сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; * стили управления; * способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала * правила делового общения в коллективе; * сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; * понятие сегментация рынка; * методы проведения маркетинговых исследований; * понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);   организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | **ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.2,ПК6.4** | Устный опрос  Письменный опрос  Тестирование  Оценка выполнения практического задания.  Оценка выполнения самостоятельной работы.  Оценка выполнения докладов, сообщений, презентаций, схем, сравнительных таблиц, решения ситуативных задач  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |