

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. № \_\_\_\_\_

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ О.Г. Сердюкова

«30» августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ  
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:  
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA  
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна  
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

Феодосия, 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), на основе примерной рабочей программы ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: Клящицкая Т. В. преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Председатель цикловой комиссии

А.В. Баранова

Согласовано:

Педагог - библиотекарь

В.О. Абдурафеева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>

### **ПРИЛОЖЕНИЕ 1: КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

## **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **1.3 Цели учебной дисциплины**

Содержание программы ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения профессиональной деятельности в области экономики, менеджмента и маркетинга;
- формирование системы знаний, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;
- формирование исследовательских и практических интересов, обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов;
- приобретение практических навыков в области экономики, менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

## **1.4 Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате изучения учебной дисциплины ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга обучающийся должен знать/понимать:

- **3.1** 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;
  - структуру плана снабжения предприятий питания;
  - методику определения потребности в сырье на основе индивидуальных норм расхода на единицу изделия;
  - порядок расчета потребности в сырье на основе среднегрупповых норм расхода на единицу изделия.
  - 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

–  
 В результате изучения учебной дисциплины ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга обучающийся должен уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- разрабатывать план снабжения предприятий питания;
- определять потребность в сырье на основе индивидуальных норм расхода на единицу изделия;
- проводить расчет потребности в сырье на основе среднegrupповых норм расхода на единицу изделия.
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг а рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и

анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

В результате освоения учебной дисциплины ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга у обучающегося формируются **профессиональные компетенции**:

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

**ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.7.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

**ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

**ПК 7.1.** Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

**ПК 7.2.** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения учебной дисциплины ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга у обучающегося формируются **общие компетенции:**

**ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;



**ОК 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

**ОК 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

**ОК 04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

**ОК 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

**ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

**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.** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях учебной дисциплины ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга реализуются следующие **личностные результаты (ЛР)**:

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР 2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

**ЛР 3** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 13** Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

**ЛР 14** Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

**ЛР18** Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

**ЛР 19** Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

**ЛР 22** Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

**ЛР 23** Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

### 1.5 Использование часов вариативной части ППССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
<p>Обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру плана снабжения предприятий питания;</li> <li>- методику определения потребности в сырье на основе индивидуальных норм расхода на единицу изделия;</li> <li>- порядок расчета потребности в сырье на основе среднегрупповых норм расхода на единицу изделия.</li> </ul> <p>Обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать план снабжения предприятий питания;</li> <li>- определять потребность в сырье на основе индивидуальных норм расхода на единицу изделия;</li> <li>- проводить расчет потребности в сырье на основе среднегрупповых норм расхода на единицу изделия.</li> </ul> <p>Изучение вариативной части дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции</p> <p>ОК.01 – ОК.07  ОК.09 – ОК 11  ПК.1.1- ПК.1.4  ПК.2.1- ПК.2.8  ПК.3.1- ПК.3.7  ПК.4.1- ПК.4.6  ПК.5.1- ПК.5.6  ПК.6.1- ПК.6.4  ПК.7.1- ПК.7.2</p>	<p><b>Раздел 1</b>  <b>Основы экономики</b>  <b>Тема 1.3.</b>  Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>	<p>По рекомендации работодателя</p>

### **1.6 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>100</b>
<b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>84</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>44</b>
в том числе:	
лекции	44
практические занятия	40
контрольная работа	2
Консультации	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	6
консультации	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, ОК, ПК
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного производства</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<b>4</b>	<p><b>ОК 01-07, 09, 10,11</b>  <b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1</b>  <b>ЛР 1 – ЛР 4, ЛР 9</b></p>
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</p> <p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.</p> <p>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</p>	<b>6</b>	<p><b>ОК 01-07, 09, 10,11</b>  <b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1</b>  <b>ЛР 13- ЛР 14</b>  <b>ЛР 1 – ЛР 3</b></p> <p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,11</b>  <b>ЛР 18-ЛР 19</b>  <b>ЛР 9, ЛР 14</b></p>
	<b>В том числе:</b>	<b>2</b>	

	<b>практических занятий</b>		
	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16	<b>ОК 01-07, 09, 10, 11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3, 7.1 ЛР 14, ЛР 19, ЛР 9. ЛР 3</b>
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП. План снабжения предприятий питания. Методика определения потребности в сырье на основе индивидуальных и среднегрупповых норм расхода на единицу изделия.		
	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.		
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	<b>В том числе:</b>	12	
	<b>практических занятий</b>		
	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	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	

	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	
	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.	2	
	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.	2	
	Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК2.1-ПК2.8 ПК.6.1-ПК.6.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 1 – ЛР 4 ЛР 13 – ЛР 14
	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		
	<b>В том числе:</b>	2	
	<b>практических занятий</b>		
	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК.3.1-ПК.3.7 ПК.6.1-ПК.6.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 18 – ЛР 19, ЛР 4, ЛР 9
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		

	<b>В том числе:</b>	<b>2</b>	
	<b>практических занятий</b>		
	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.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		
	<b>В том числе:</b>	<b>2</b>	
	<b>практических занятий</b>		
	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ПК.1.1-ПК.1.4 ПК.2.1-ПК.2.8 ПК.6.1-ПК.6.4 ОК.09 - ОК.11ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 18 – ЛР 19, ЛР 4, ЛР 9</b>
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	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		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>		



	Изучение источников финансирования деятельности организации	2	
	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	Изучение разделов бизнес- плана	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития.	3	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b> <b>Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ПК.4.1-ПК.4.6</b> <b>ПК.6.1-ПК.6.4</b> <b>ОК.09 - ОК.11</b> <b>ПК.7.1-ПК.7.2</b> <b>ЛР 18 – ЛР 19,</b> <b>ЛР 4, ЛР 9</b>
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		
	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.		
	<b>В том числе:</b>		
	<b>практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2		
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ПК.5.1-ПК.5.6</b>

<b>Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		<b>ПК.6.1-ПК.6.4 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.09 - ОК.11 ЛР 18 – ЛР 19, ЛР 4, ЛР 9</b>
	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		
	<b>В том числе:</b>	<b>2</b>	
	<b>практических занятий</b>		
	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ПК.6.1-ПК.6.4 ОК.01 - ОК.07 ПК.7.1- ПК.7.2 ОК.09 - ОК.11 ЛР 18 – ЛР 19, ЛР 4, ЛР 9</b>
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое 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		
	<b>В том числе:</b>	<b>2</b>	
	<b>практических занятий</b>		
	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	<b>2</b>	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,11 ЛР 18 – ЛР 19, ЛР 4, ЛР 9</b>
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		

	<p>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).</p>		
	<p>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.</p>		
	<p>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p>		
<p><b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>8</b></p>	<p><b>ПК.3.1-ПК.3.7 ПК.6.1-ПК.6.4 ОК.01 - ОК.07 ОК.09 - ОК.11 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР 18 – ЛР 19, ЛР 4, ЛР 9</b></p>
	<p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p>		
	<p>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</p>		
	<p><b>В том числе:</b></p>	<p><b>4</b></p>	
	<p><b>практических занятий</b></p>		
	<p>Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.</p>	<p><b>2</b></p>	
	<p>Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений</p>	<p><b>2</b></p>	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли.	<b>3</b>	
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Консультации</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>8</b>	
<b>Всего:</b>		<b>100</b>	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Экономики организации, статистики**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), книжными шкафами, комплектами законодательных и нормативных документов; комплектами форм, унифицированных первичных бухгалтерских документов; комплектами форм бухгалтерской отчетности; рекомендациями по подготовке к практическим занятиям; заданиями для проведения практических занятий; комплектами тестовых заданий; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями..

##### **3.2.1. Основные печатные и электронные источники**

###### **Законодательные и нормативные акты**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ Об образовании в Российской Федерации"

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565

3. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 31987 — 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

5. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

7. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. Федеральный закон от 6 декабря 2011 г. N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— : Электронно-библиотечная система IPRbooks, 2015.— 20 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18268>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

9. Гражданский кодекс РФ (1-4 части) [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— : Электронно-библиотечная система IPRbooks, 2016.— 610 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1246>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
10. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— : Электронно-библиотечная система IPRbooks, 2016.— 225 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1251>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

#### **Учебные пособия и учебники:**

11. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>.
12. Якушкин, Е. А. Основы экономики : учебное пособие / Е. А. Якушкин, Т. В. Якушкина ; под редакцией Е. А. Якушкина. — 3-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 248 с. — ISBN 978-985-503-924-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>
13. Основы экономики : учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 373 с. — ISBN 978-5-4488-0911-8, 978-5-4497-0757-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>
14. Климович, Л. К. Основы менеджмента : учебник / Л. К. Климович. — 4-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 284 с. — ISBN 978-985-7253-59-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>
15. Шамис, В. А. Основы маркетинга : практикум для СПО / В. А. Шамис, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 78 с. — ISBN 978-5-4488-1567-6, 978-5-4497-1823-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>
16. Основы экономики : учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 373 с. — ISBN 978-5-4488-0911-8, 978-5-4497-0757-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>
17. Витебская, Е. С. Экономика организации : учебное пособие / Е. С. Витебская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 296 с. — ISBN 978-985-7234-65-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>
18. Кустова, И. А. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 262 с. — ISBN

978-5-4488-1232-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>

### **3.2.2 Дополнительные источники:**

1. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>

2. Климович, Л. К. Основы менеджмента : учебник / Л. К. Климович. — 4-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 284 с. — ISBN 978-985-7253-59-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>

3. Дмитриева, И. Е. Основы экономической теории : учебное пособие для СПО / И. Е. Дмитриева, Е. А. Ярошенко. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-4488-0845-6, 978-5-4497-0573-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books>

4. Русак, Е. С. Экономика организации (предприятия) : ответы на экзаменационные вопросы / Е. С. Русак, Е. И. Сапелкина. — Минск : Тетралит, 2019. — 160 с. — ISBN 978-985-7171-31-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/>

### **Интернет –ресурсы; сайты**

1. <https://www.garant.ru/> Информационно - правовой портал.
2. <https://profspo.ru/info> Электронно – Библиотечная Система.
3. <https://biblio-online.ru/> Электронно – Библиотечная Система
4. <http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);
5. <http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);

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

Предмет оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li>   <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li>   <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li>   <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li>   <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение предмета, целей и задач экономики, основных положений экономической теории;</li>   <li>- грамотная характеристика принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли;</li>   <li>- анализ видов экономической деятельности (отраслей народного хозяйства),</li>   <li>- определение сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, мер господдержки малому бизнесу, видов предпринимательских рисков и методов их минимизации;</li>   <li>- грамотная характеристика классификационных признаков хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точная формулировка предмета, целей и задач экономики, основных положений экономической теории;</li>   <li>- перечисление принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли;</li>   <li>- точная формулировка и классификация видов экономической деятельности (отраслей народного хозяйства),</li>   <li>- характеристика видов предпринимательства, значения малого бизнеса для экономики страны, мер господдержки малому бизнесу, видов предпринимательских рисков и методов их минимизации;</li>   <li>- перечисление классификационных признаков хозяйствующих субъектов в рыночной</li> </ul>



<p>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации</p>	<p>- определение целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятия концепции организации питания;</p> <p>- грамотная характеристика этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, определение понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения;</p> <p>- анализ факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>– знание функций и задач бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организации учета на предприятии питания, объектов учета, основных принципов, форм ведения бухгалтерского учета, реквизитов первичных документов, их классификации, требований к оформлению документов, прав и обязанностей главного</p>	<p>экономике;</p> <p>- точная формулировка целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятия концепции организации питания;</p> <p>- перечисление этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, точная формулировка понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения;</p> <p>- точная формулировка и классификация факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>- перечисление функций и задач бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организации учета на предприятии питания, объектов учета, основных принципов, форм ведения бухгалтерского учета, реквизитов первичных</p>
---	---	---

<p>питания, инвентаризации;</p> <p>понятие</p> <p>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– 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;</p> <p>– понятие продуктового баланса организации питания, методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p>	<p>бухгалтера организации питания, инвентаризации;</p> <p>понятия</p> <p>-знание видов экономических ресурсов (оборотных и внеоборотных активов, трудовых ресурсов), используемых организацией ресторанного бизнеса и методов определения эффективности их использования;</p> <p>- анализ видов товарных запасов, их роли в общественном питании, определение понятия товарооборачиваемости, абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов, методики анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>-характеристика продуктового баланса организации питания, соблюдение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p>	<p>документов, их классификации, требований к оформлению документов, прав и обязанностей главного бухгалтера организации питания, понятия инвентаризации;</p> <p>- перечисление видов экономических ресурсов (оборотных и внеоборотных активов, трудовых ресурсов), используемых организацией ресторанного бизнеса и методов определения эффективности их использования;</p> <p>- точная формулировка видов товарных запасов, определение их роли в общественном питании, характеристика товарооборачиваемости, абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов, соблюдение методики анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>- анализ продуктового баланса организации питания, характеристика техники расчета планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>- перечисление</p>
---	---	---

<p>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p>	<p>- определение источников снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>- соблюдение методики проведения учета реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>- определение понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержания, назначения, факторов формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p>	<p>источников снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>- выполнение качественного учета реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>- точная формулировка понятий «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», характеристика их содержания, назначения, обоснование факторов формирования производственной программы, определение исходных данных для её экономического обоснования и соблюдение методики анализа выполнения, расчетов пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p>
--	--	---

-		
<p><b>ОК 01</b>  <b>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</b></p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>

<p><b>ОК. 02</b>  <b>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</b></p>	<p>Информация, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b>  <b>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</b></p>	<p>Профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>

<p><b>ОК 04.</b>  <b>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</b></p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b>  <b>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</b></p>	<p>Устная и письменная коммуникация</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b>  <b>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</b></p>	<p>Гражданско-патриотическая позиция</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b>  <b>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</b></p>	<p>Сохранность окружающей среды</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>

<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Профессиональная документация на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

<p><b>ОК.11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Предпринимательская деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</p>
--	--	---