

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области  
Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Гатчинский государственный университет»

Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации  
Е.В. Карпичев  
«26» декабря 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчики: Туммак И.А. мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании педагогического совета протокол № 12 от 24.12.2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины.....	5
3. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
4. Условия реализации учебной дисциплины.....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15

## **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

### **ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО /профессии (профессиям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Дисциплина «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА» входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

#### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы учебной дисциплины 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 62 часа

#### **Срок реализации рабочей программы:**

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2025 г.

## 2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, знаниями и умениями:

ОК 03-Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

Коды ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</li> <li>-Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</li> <li>-Применять правила самоменеджмента.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</li> <li>-Современная научная и профессиональная терминология.</li> <li>-Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> <li>- Правила самоменеджмента.</li> </ul>
ПК 6.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Составлять ежедневные планы работы бригады/команды.</li> <li>-Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.</li> <li>-Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды.</li> <li>-Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Понятие бригады/команды.</li> <li>-Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды.</li> <li>-Дисциплинарные процедуры в организации.</li> <li>-Методы эффективного планирования работы бригады/команды.</li> <li>-Важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования.</li> <li>-Важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы.</li> <li>-Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды.</li> <li>-Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны.</li> <li>-Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.</li> <li>-Способы поощрения членов бригады/команды.</li> <li>-Конфиденциальность информации на предприятиях питания.</li> <li>-Личные обязанности и ответственность бригадира на производстве.</li> <li>-Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</li> <li>-Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира.</li> <li>-Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира.</li> <li>-Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов.</li> </ul>

		<p>-Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства.</p> <p>-Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.</p> <p>-Методы эффективного общения в бригаде/команде.</p> <p>-Психологические типы характеров работников</p>
ЛР 4	Демонстрировать интерес к будущей профессии; проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;	Как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
ЛР 6	<p>Проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;</p> <p>общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>принимать участие в волонтерских движениях.</p> <p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;</p>	<p>Этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p> <p>добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;</p>
ЛР 7	<p>Конструктивно взаимодействовать в коллективе/бригаде;</p> <p>проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</p>	<p>Этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p> <p>правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>70</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>24</b>
вт. ч.:	
лекции	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
курсовая работа(проект)	-
консультации	6
самостоятельная работа	10
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

### 3.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации учебной деятельности студентов	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>РАЗДЕЛ 1.</b>	<b>ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ</b>	<b>29/13/16</b>	<b>ОК03 ПК6.2</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Экономика-система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание</b> Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	<b>1</b> 1	ОК.03 ПК.6.2
<b>Тема 1.2.</b> <b>Современное состояние и перспективы развития отрасли</b>	<b>Содержание</b> Отрасль общественного питания в системе рыночной экономики. Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Признаки отрасли, современное состояние и перспективы развития Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования. Услуги питания и их место в сфере обслуживания. Материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли. Основные экономические показатели развития отрасли в условиях рынка. Роль и организация хозяйственных субъектов в рыночной экономике	<b>1</b> 1	ОК.03 ПК.6.2
<b>Тема 1.3.</b> <b>Планирование как основа экономики предприятий питания</b>	<b>Содержание</b> Основы планирования хозяйственно-финансовой деятельности предприятий питания. Сущность и этапы процесса планирования деятельности предприятий питания. Принципы планирования. Виды и типы планирования. Методы планирования. Планирование в Кризисные времена. Бизнес-планирование	<b>5/2</b> 1	ОК.03 ПК.6.2
	Основы предпринимательства и бизнес-планирования. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа 1</b> Изучение разделов бизнес-плана. Назначение, виды бизнес-плана. Структура бизнес-план	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала ,практических (лабораторных) занятий, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, (знания, умения), формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7/4</b>	
<b>Тема 1.4. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</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	1	ОК.03 ПК.6.2
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятия питания	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. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не Включаемые в издержки производства и обращения	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа 2</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств	1	
	<b>Практическая работа 3</b> Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правила их заполнения	1	
	<b>Практическая работа 4</b> 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)	1	
	<b>Практическая работа 5</b> 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	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	

		3/2	
Тема 1.5. Механизм ценообразования на продукцию (услуги)	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Экономическое содержание и функции цен. Цена: понятие, сущность, ее функции в рыночных условиях. Рыночный механизм ценообразования. Виды цен. Классификация цен по различным признакам. Состав и структура цен. Розничные и продажные цены. Торговые надбавки и наценки. Косвенные налоги	1	
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	<i>Практическая работа 6</i> Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
Тема 1.6. Механизмы формирования зарботной платы. Формы оплаты труда в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>	4/3	
	Политика государства в области оплаты труда. Эффективность и производительность труда. Резервы повышения эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. Тарифная и бестарифная системы оплаты труда. Основная и дополнительная заработная плата. Формы оплаты труда: сдельная и повременная оплата труда и их системы	1	ОК.03 ПК.6.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	3	
	<i>Практическая работа 7</i> Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания	1	
	<i>Практическая работа 8</i> Расчет заработной платы различным категориям работников предприятий общественного питания	2	
Тема 1.7. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	2/1	
	Понятия «производственная мощность» и производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	1	ОК.03 ПК.6.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	1	

	<b>Практическая работа 9</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	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	8/6	
<b>Тема 1.8. Финансовый механизм и финансовые результаты деятельности предприятия общественного питания</b>	Финансовый механизм предприятий общественного питания. Финансовые ресурсы предприятия. Источники получения финансовых ресурсов. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией. Валовой доход. Понятие, сущность, источники образования валового дохода. Прибыль предприятия общественного питания. Понятие, экономическая сущность прибыли. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, виды, порядок определения. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	ОК.03 ПК.6.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	<b>Практическая работа 10</b> Изучение методики расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	<b>Практическая работа 11</b> Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину	2	
	<b>Практическая работа 12</b> Расчет основных технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
1	2		6
<b>РАЗДЕЛ 2.</b>	<b>ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА</b>	19/11/8	ОК.03 ПК.6.2
<b>Тема 2.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	13/4	
	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	2	ОК.03 ПК.6.2

	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)	3	
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы	4	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа 13</b> Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания. Разработка стратегии маркетинга	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
<b>Тема 2.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/4</b>	ОК.03 ПК.6.2
	Специфика организации маркетинговых исследований. Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований. Этапы маркетинговых исследований: установление проблемы и формулирование целей исследования, сбор, анализ информации, оценка результатов, применение полученных результатов для принятия решений. Определение спроса и потребностей в услугах	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа 14</b> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке	2	
	<b>Практическая работа 15</b> <b>Разработка видов маркетинговых исследований</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>70</b>	ОК.03 ПК.6.2

## **4 Условия реализации учебной дисциплины**

### **4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет, оснащенный в соответствии с п. 6.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет социально-экономических дисциплин. (Аудитория № 30). Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, учебно-наглядные пособия по темам.

ПК, программное обеспечение:

Windows;

Microsoft Office;

Антивирус Kaspersky Endpoint Security;

Браузер Google Chrome

7-Zip;

Foxit Reader;

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных

### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы 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.

#### **4.2.1 Основные печатные издания:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384> (дата обращения: 12.09.2024)
2. Грибов, В. Д., Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-406-13771-0. — URL: <https://book.ru/book/955532> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
3. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15879-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541132> (дата обращения: 12.09.2024)
4. Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - М. : Академия, 2018. - 336 с. - (Среднее профессиональное образование).

#### 4.2.2. Дополнительные источники

1. Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия) : учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко. — Москва : КноРус, 2025. — 407 с. — ISBN 978-5-406-13741-3. — URL: <https://book.ru/book/955464> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
2. Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия). Практикум. : учебно-практическое пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-406-12813-8. — URL: <https://book.ru/book/952693> (дата обращения: 12.09.2024). — Текст : электронный.
3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 12.09.2024)

## 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (вкл. ПЗ)
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>-рассчитывать и планировать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации</li> <li>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>-пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию;</li> <li>-составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>-проводить инвентаризацию на предприятиях питания, заполнять инвентаризационную опись;</li> <li>-оформлять поступление и передачу материальных ценностей;</li> <li>-оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товар оборачиваемости;</li> <li>-списывать товарные потери;</li> <li>-использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</li> <li>-анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>-вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>-калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые предприятием питания;</li> <li>-рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые предприятием питания в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>-рассчитывать проценты и платежи за</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p> <p>Критерии оценки: 91-100% правильных решений, оценка 5 (отлично) 71-90% правильных решений, оценка 4 (хорошо) 61-70% правильных решений, оценка 3 (удовлетворительно) Менее 60% правильных решений, оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	<p>Опрос</p> <p>Оценка решений расчетных задач</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Промежуточная аттестация</p>

<p>пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>-планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>-управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>-анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для предприятия питания;</p> <p>-анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения;</p> <p>-прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>-грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>-проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных предприятий питания в различных сегментах отрасли общественного питания</p>		
<p><b>Знания:</b></p> <p>-понятие, цели и задачи экономики, принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>-виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>-сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</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>-виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>-понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товар оборачиваемости, абсолютны и относительные</p>	<p>Грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>Владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>Намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>91-100% правильных ответов, оценка 5 (отлично)</p> <p>71-90% правильных ответов, оценка 4 (хорошо)</p> <p>61-70% правильных ответов, оценка 3 (удовлетворительно)</p> <p>Менее 60% правильных ответов, оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	



<p>показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>-понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>-источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>-списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>-учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>-понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>-требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала предприятия питания;</p> <p>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>-формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения предприятия питания;</p> <p>-механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>-основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p>		
---	--	--

<p>-сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>-способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;</p> <p>-сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; организацию управления маркетинговой деятельностью на предприятии питания;</p> <p>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>-методы проведения маркетинговых исследований</p>		
---	--	--



