**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПр  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Ю.Письменная |

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

2023 г.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Казак | Рассмотрено и одобрено на заседании предметной цикловой комиссии  профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г. Педант |

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом от 09 декабря 2016 года №1565 (ред. от 17.12.2020), по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело,

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик:

Рахматулина Елена Валерьевна, преподаватель

Карпенко Ирина Ивановна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| 1. **общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **8** |
| 1. **условия реализации программы** | **17** |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **19** |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: Учебная дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-11.

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  ОК 11 | участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;  рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;  проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарныхзапасов 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 на рынке);  проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;  принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;  виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),  сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;  классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;  цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;  этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;  факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;  виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;  понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятийпонятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;  источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списаниетоварных потерь, отчет материально - ответственных лиц,  учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;  понятия «производственная мощность» и  «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;  требования к реализации продукции общественного питания;  количественный и качественный состав персонала организации;  показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;  формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;  механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;  основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;  понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;  сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  стили управления;  способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персоналаправила 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 |

**Личностные результаты.** У выпускника, освоившего образовательную программу, должны быть сформированы личностные результаты реализации программы воспитания (далее – ЛР) в соответствии с Рабочей программой воспитания, входящей в состав настоящей образовательной программы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**  (при наличии) | |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 15** |
| Осознающий значимость профессионального развития в выбранной специальности | **ЛР16** |
| Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности; | **ЛР17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** (при наличии) | |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 18** |
| Сохранение традиций и поддержание престижа колледжа | **ЛР19** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной нагрузки** | **99** |
| в т.ч в форме практической подготовки | 42 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **93** |
| **в том числе:** |  |
| ….теоретическое обучение | 51 |
| практические занятия | 42 |
| **Самостоятельная работа** | **4** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа, курсовая работа (проект)** | | | | **Объем часов/в форме практической подготовки** | **Коды формируемых компетенций** | |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** | |
| **Раздел 1Основы экономики** | | | | | **66/30** | |  |
| **Тема 1.1**  **Экономика — система общественного воспроизводства** | **Содержание учебного материала** | | | | 4/- | ОК 1-5, 7, 9-11 | |
| 1. | Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. | | | 4 |
| 2. | Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. | | |
| 3. | Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. | | |
| **Тема 1.2.**  **Предприятие (организация) как субъект хозяйствования** | **Содержание учебного материала** | | | | 10/2 | ОК 1-5, 7, 9-11 | |
| 1. | Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. | | | 6 |
| 2. | Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. | | |
| 3. | Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. | | |
| 4. | 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. | | |
| 5. | Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания. | | |
| **Практические занятия** | | | | 2 |
| 1. | Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | | |
| **Тема 1.3.**  **Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественномпитании** | **Содержание учебного материала** | | | | 22/14 | ОК 1-5, 7, 9-11  ПК 6.1-6.5 | |
| 1. | | | 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. | 8 |
| 2. | | | Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятиетоварооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП |
| 3. | | | 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. |
| 4. | | | Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. |
| **Практические занятия** | | | | 14 |
| 2. | | | Расчет показателей эффективности использования основных фондов. |
| 3. | | | Расчет показателей эффективности использования оборотных средств. |
| 4. | | | 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. |
| 5. | | | 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). |
| 6. | | | Расчетабсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. |
| 7. | | | Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). |
| 8. | | | 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. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | 2 |
| **1.** | | | Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII  Подготовка докладов, решение проблемных заданий |  | |
| **Тема1.4.**  **Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | | | | 4/2 | ПК 6.1-6.5  ОК 01-05,  ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | |
| 1. | | | Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. | 2 |
| 2. | | | Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса |
| **Практические занятия** | | | | 2 |
| 9. | | | Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек |
| **Тема 1.5.**  **Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | | | | 6/2 | ПК 6.1-6.5  ОК 01-05,  ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | |
| 1. | | | Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. | 4 |
| 2. | | | Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. |
| 3. | | | Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов |
| **Практические занятия** | | | | 2 |
| 10. | | | 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. |
| **Тема 1.6 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | | | | 6/2 | ОК 1-5, 7, 9-11  ПК 6.1-6.5 | |
| 1. | | | Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. | 4 |
| 2. | | | Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. |
| 3. | | | Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность |
| **Практические занятия** | | | | 2 |
| 11. | | | Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. |
| **Тема 1.7.**  **Основы предпринимательства и бизнес-планирования** | **Содержание учебного материала***:* | | | | 16/8 | ПК 6.1-6.5  ОК 01-05,  ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | |
| 1. | | | Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование | 6 |
| 2. | | | Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения |
| 3. | | | Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и дачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам |
| 4. | | | Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления |
| 5. | | | Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией |
| **Практические занятия** | | | | 8 |
| 12. | | | Изучение источников финансирования деятельности организации |
| 13. | | | Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций |
| 14. | | | Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды |
| 15. | | | Изучение разделов бизнес- плана |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | *2* |
| **2.** | | | Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | | | | | **18/8** | |  |
| **Тема 2.1.**  **Сущность, цели и задачи менеджмента.**  **Предприятие как объект управления** | **Содержание учебного материала** | | | | 8/4 | ПК 6.1-6.5  ОК 01-05,  ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | |
| 1. | | | Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. | 4 |
| 2. | | | Особенности управления в организациях питания. |
| 3. | | | Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. |
| 4. | | | Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды |
| 5. | | | Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание |
| 6. | | | 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. |
| **Практические занятия** | | | | 4 |
| 16. | | Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | |
| 17. | | | Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения |
| **Тема 2.2**  **Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | **Содержание учебного материала** | | | | 4/2 | ОК 1-5, 7, 9-11  ПК 1.1-1.4,  2.1-2.3,  3.1-3.3 | |
| 1. | | | Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. | 2 |
| 2. | | | Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. |
| 3. | | | Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда |
| **Практические занятия** | | | | 2 |
| 18. | | | Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. |
| **Тема 2.3.**  **Коммуникация как функция менеджмента** | **Содержание учебного материала** | | | | 6/2 | ОК 1-5, 7, 9-11  ПК 1.1-1.4,  2.1-2.3,  3.1-3.3 | |
| 1. | | | 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. | 4 |
| 2. | | | Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации |
| 3. | | | Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места |
| **Практические занятия** | | | | 2 |
| 19. | | | Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» |
| **Раздел 3. Основы маркетинга** | | | | | **13/4** | |  |
| **Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание учебного материала** | | | | 4/- | ОК 1-5, 7, 9-11  ПК 1.1-1.4,  2.1-2.3,  3.1-3.3 | |
| 1. | | | 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 |
| **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. |
| **4.** | | | Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. |
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | | | | 9/4 | ОК 1-5, 7, 9-11  ПК 1.1-1.4,  2.1-2.3,  3.1-3.3 | |
| **1.** | | | Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. | 5 |
| **2.** | | | 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 |
| **Практические занятия** | | | | 4 |
| **20.** | | | Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. |
| **21.** | | | Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений |
| **Промежуточная аттестация** дифференцированный зачет | | | | | **2** |  | |
| **Всего:** | | | | | **99** |  | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся-25;

- рабочее место преподавателя-1;

- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал)-1.

.Технические средства обучения:

• компьютер в комплектес программным обеспечением(AstraLinuxCommonedition релиз Орел)-1

• мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

• локальная сеть с выходом в Интернет,

• комплект проекционного оборудования (мультимедийный проектор с экраном)

**3.2.Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия,2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019.­ 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2023. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с.
7. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 244 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533498>
2. Кузьмина, Е. Е.  Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16640-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531422>
3. Михалева, Е. П.  Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510414>
4. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 595 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18120-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534323>

**3.2.3. Дополнительные источники**

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, 2023. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513647>

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1554355 – Режим доступа: по подписке.

**4.Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знания:**  − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;  − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;  − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),  − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;  − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;  − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;  − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;  − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);  − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;  -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;  − понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;  − понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;  − источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,  − учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;  − понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;  - требования к реализации продукции общественного питания;  - количественный и качественный состав персонала организации;  - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;  − формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;  − состав издержек производства и обращения  организаций ресторанного бизнеса;  − механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;  − основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;  − понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;  − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;  − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;  − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;  − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  − стили управления;  − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала  − правила делового общения в коллективе;  − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;  − понятие сегментация рынка;  − методы проведения маркетинговых исследований;  − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);  − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | * грамотно выступает с сообщениями; * владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; * намечает и характеризует приемы саморегуляции; * полнота ответов, точность формулировок; | * анализ выполнения практических занятий обобщение выводов;   -текущий контроль освоения материала;   * защита самостоятельные работы;   -дифференцированный зачет |
|  |
| **Умения:**  участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;  рассчитывать и планировать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;  анализировать факторы, влияющие на  хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;  проводить инвентаризацию на предприятиях питания;  пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов  анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;  вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;  калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;  рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;  управлять конфликтами и стрессами в организации;  применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;  анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;  составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса  анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;  анализировать спрос на товары и услуги  организации ресторанного бизнеса;  грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);  проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных  организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов  действий, методов,  последовательносте й действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий | * активность поведения на занятиях в группах; * точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; * дифференцированный зачет |