


Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

 Е.В. Карпичев
«31» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

По специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная

Гатчина 2023 г.

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: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Гвоздарев Дмитрий Анатольевич, преподаватель специальных дисциплин, кандидат экономических наук

Рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ФЦТиПО, протокол № 12 от 26.12.2024 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.....	16
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	17

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

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 96 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 78 часов;
- самостоятельной работы – 12 часов.

Срок реализации рабочей программы:

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2023 г.

2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

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

		КОВ
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	Проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; принимать участие в волонтерских движениях; добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;	Этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7	Конструктивно взаимодействовать в коллективе/бригаде; проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;	Этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	78
вт. ч.:	
лекции	36
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
Курсовая работа(проект)	-
Консультации	6
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 8 семестре	6

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации учебной деятельности студентов	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ		64	ОК 03. ПК 6.2.
Тема 1.1. Экономика-система общественного воспроизводства	Содержание	2	ОК 03. ПК 6.2.
	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.		
Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития отрасли	Содержание	4	ОК 03. ПК 6.2.
	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.		
Тема 1.3. Планирование как основа экономики предприятий питания	Содержание	4	ОК 03. ПК 6.2.
	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. 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.		

	В том числе практических занятий		
	<i>Практическая работа 1</i> Изучение разделов бизнес-плана. Назначение, виды бизнес-плана. Структура бизнес-план	4	
	Самостоятельная работа		
	Повторение материала. Изучение разделов бизнес-плана. Назначение, виды бизнес-плана. Структура бизнес-план	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
	Содержание учебного материала	2	ОК 03. ПК 6.2.
Тема 1.4. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	<p>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.</p> <p>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятия питания.</p> <p>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.</p>		
	В том числе практических занятий	4	

Тема 1.5. Механизм ценообразования на продукцию (услуги)	<p>Практическая работа 2 Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств</p> <p>Практическая работа 3 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</p> <p>Практическая работа 4 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).</p> <p>Практическая работа 5 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.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Повторение материала. 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.</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p>	4	
	<p>В том числе практических занятий</p>	4	
	<p>Практическая работа 6 Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.</p> <p>Самостоятельная работа Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного биз-</p>	2	

	неса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.		
Тема 1.6. Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда в общественном питании	Содержание учебного материала	4	ОК 03. ПК 6.2.
	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.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа 7 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. Практическая работа 8 Расчет заработной платы различным категориям работников предприятий общественного питания.		
Тема 1.7. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 03. ПК 6.2.
	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.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа 9 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.		
	Содержание учебного материала		

Тема 1.8. Финансовый механизм и финансовые результаты деятельности предприятия общественного питания	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.	4	ОК 03. ПК 6.2.
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа 10 Изучение методики расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.		
	Практическая работа 11 Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		
	Практическая работа 12 Расчет основных технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания.		
Самостоятельная работа Повторение материала. Изучение методики расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. Расчет основных технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания.			
1	2	20	6
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА			ОК 03. ПК 6.2.
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 03.

<p>Понятие маркетинга, его цели и функции</p>	<p>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>		ПК 6.2.	
	<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. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p>			
	<p>В том числе практических занятий</p>			4
	<p><i>Практическая работа 13</i> Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания. Разработка стратегии маркетинга</p>			
	<p>Самостоятельная работа -</p>			
<p>Тема 2.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	ОК 03. ПК 6.2.	
	<p>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 услу-</p>			

	гах.		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа 14 Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. Практическая работа 15 Разработка видов маркетинговых исследований	6	
	Самостоятельная работа Повторение. 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	ОК 03. ПК 6.2.
	Консультации	6	ОК 03. ПК 6.2.
	Промежуточная аттестация	6	
	Всего:	96	

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: (Аудитория № 31 кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности)

Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, стол для инвалидов-колясочников (СИ-1), аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, учебно-наглядные пособия по темам, 8 ПК, проектор, экран, программное обеспечение:

Windows 10 Professional;

Microsoft Office 2016;

Антивирус Kaspersky Endpoint Security;

Браузер Google Chrome

7-Zip;

Mozilla Thunderbird;

Foxit Reader;

K-Lite Codec PackFull

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. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга +е-Приложение. : учебник / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11478-0. — URL: <https://book.ru/book/948884> 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.
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>.
3. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум. : учебно-практическое пособие / С. М. Пястолов. — Москва : КноРус, 2023. — 193 с. — ISBN 978-5-406-11479-7. — URL: <https://book.ru/book/948885>.
4. Пустынникова, Е. В., Основы менеджмента : учебное пособие / Е. В. Пустынникова. — Москва : КноРус, 2021. — 315 с. — ISBN 978-5-406-04130-7. — URL: <https://book.ru/book/937055>.
5. Казначевская, Г.Б. Менеджмент : учебник / Г. Б. Казначевская. - Москва : КНОРУС, 2022. - 240 с. - (Среднее профессиональное образование) (ТОП-50). - Библиогр.:с.238-240. <https://book.ru/book/943927>.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Парамонова, Т.Н. Маркетинг : учебное пособие / Т. Н. Парамонова, И. Н. Красюк ; под редакцией Т.Н.Парамоновой. - 2-е изд., стер. - Москва : КНОРУС, 2021. - 190 с. - (Среднее профессиональное образование) (ТОП-50). - <https://book.ru/book/939281>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538257>

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)
Умения: <ul style="list-style-type: none"> - 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; - пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию; - составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); - проводить инвентаризацию на предприятиях питания, заполнять инвентаризационную опись; - оформлять поступление и передачу материальных ценностей; - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товар оборачиваемости; - списывать товарные потери; - использовать программное обеспечение 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. 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:</p> <p>91-100% правильных решений, оценка 5 (отлично);</p> <p>71-90% правильных решений, оценка 4 (хорошо);</p> <p>61-70% правильных решений, оценка 3 (удовлетворительно);</p> <p>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 - экзамен.</p>

<p>при контроле наличия запасов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые предприятием питания; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые предприятием питания 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 предприятия питания; - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения; - 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 предприятий питания в различных сегментах отрасли общественного питания. 		
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, цели и задачи экономики, принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; 	<p>Грамотно выступает с сообщениями; Владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекват-</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - 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; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товар оборачиваемости, абсолютны 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; - 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 	<p>но 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>персонала предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 предприятия питания; - 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; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; организацию управления маркетинговой деятельностью на предприятии питания; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - методы проведения маркетинговых исследований 		
---	--	--

