

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»
Андреева М.А. 
«12» 05 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и
маркетинга**

по программе подготовки специалистов среднего
звена для специальности социально-экономического
профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В
ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** входящий в состав укрупненной группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять 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 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные

принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

- виды экономических ресурсов (оборотные и необоротные 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;

- *порядок закупки и учета продуктов на рынке;*

- 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.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие **общие и профессиональные компетенции:**

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач.</p>

	каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной дея-	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности

клиентами.	тельности		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекстов	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в трудовом коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, от-

		<p>общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	<p>носящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности производства, правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Составление бизнес-плана.</p> <p>Умение презентовать бизнес-идею.</p> <p>Определение источников финансирования.</p> <p>Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p> <p>Оформлять бизнес-план.</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по кредитам.</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности.</p> <p>Основы финансовой грамотности.</p> <p>Правила разработки бизнес-планов.</p> <p>Порядок выстраивания презентации.</p> <p>Виды кредитных банковских продуктов.</p>
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню</p>	<p>Проводить анализ профиля концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.</p> <p>Проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p> <p>Проводить анализ возможностей организации питания в</p>	<p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.</p> <p>Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.</p> <p>Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню</p>

		области реализации различных видов меню, технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров	
	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<p>Оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания.</p> <p>Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.</p> <p>Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точки зрения и с учетом требований безопасности готовой продукции.</p>	Примеры успешного ресторанный меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организации питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
	Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню	<p>Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>Рассчитывать цену блюд в программе EXCEL.</p> <p>Составлять понятные и привлекательные описания блюд.</p> <p>Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов, услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</p>	<p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню.</p> <p>Системы ценообразования на блюда.</p> <p>Факторы, влияющие на цену блюда.</p> <p>Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания.</p> <p>Методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню.</p> <p>Правила проведения расчетов в программе</p>

			EXCEL. Программное обеспечение R-Keeper.
	Презентация нового меню	Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам. Выбирать формы и методы презентации меню. Взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню. Владеть профессиональной терминологией.	Способы привлечения внимания гостей к блюдам меню. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя
	Совершенствования ассортимента и меню	Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню.	Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	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.	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

		<p>принятых решений членами бригады/команды.</p> <p>Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны.</p> <p>Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.</p> <p>Способы поощрения членов бригады/команды.</p> <p>Конфиденциальность информации на предприятиях питания.</p> <p>Личные обязанности и ответственность бригадира на производстве.</p> <p>Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> <p>Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира.</p> <p>Нормативно-правовые документы регулирующие область личной ответственности бригадира.</p> <p>Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов.</p> <p>Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства.</p> <p>Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.</p> <p>Методы эффективного общения в</p>
--	--	--

			бригаде/команде. Психологические типы характеров работников
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Проверка уровня обеспеченности ресурсами.</p>	<p>Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами. Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов. Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве. Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.</p>	<p>Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов. Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Инструктирование персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов. Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программные обеспечения управления запасами на производстве. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня.</p>
	<p>Проверка уровня</p>	<p>Оценивать имеющи-</p>	<p>Способы оценки по-</p>

	<p>обеспеченности ресурсами</p>	<p>еся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством.</p> <p>Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов.</p> <p>Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве.</p> <p>Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.</p>	<p>нимания персоналом ответственности за сохранность запасов.</p> <p>Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве.</p> <p>Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.</p> <p>Порядок списания продуктов (потерь при хранении).</p> <p>Программные обеспечения управления запасами на производстве.</p> <p>Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве.</p> <p>Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/ кондитерского цеха ресторана</p> <p>Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p>	<p>Анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов.</p> <p>Определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов.</p> <p>Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа.</p> <p>Составлять заказ в письменном виде.</p> <p>Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ.</p> <p>Наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий.</p> <p>Предоставлять обратную связь членам бригады/команды.</p> <p>Вести учет рабочего времени членов бригады/команды.</p> <p>Проверять уровень обеспечения безо-</p>	<p>Санитарные правила и нормы (СанПиН).</p> <p>Должностные инструкции.</p> <p>Положения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по организации работы в области охраны труда; - о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персоналом ресторана. <p>Правила внутреннего трудового распо-</p>

		<p>пасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.</p> <p>Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.</p> <p>Разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала.</p> <p>Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства.</p> <p>Проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом.</p> <p>Использовать контролеров для проверки работы персонала.</p> <p>Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использование защитных приспособлений и средств защиты.</p> <p>Проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве.</p>	<p>рядка.</p> <p>Инструкции по охране труда.</p> <p>Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования.</p> <p>Инструкции о мерах пожарной безопасности.</p> <p>Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания.</p> <p>Правила, нормативы учета рабочего времени.</p> <p>Стандарты на основе ХАССП.</p> <p>ГОСТ ISO 9001-2011.</p> <p>Системы менеджмента качества.</p> <p>Требования Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание дополненное</p>
--	--	--	--

		<p>Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве.</p>	
	<p>Контроль качества выполнения работ</p>	<p>Проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции.</p> <p>Выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.</p> <p>Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства.</p> <p>Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства.</p> <p>Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции.</p> <p>Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Проверять соблюдение работниками</p>	<p>Объекты контроля качества на предприятиях питания.</p> <p>Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства.</p> <p>Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.</p> <p>Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее).</p> <p>Важность контроля правильного исполь-</p>

		<p>правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства.</p> <p>Проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства.</p> <p>Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства.</p> <p>Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства.</p> <p>Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства.</p> <p>Выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства.</p> <p>Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства.</p> <p>Планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (опреде-</p>	<p>зования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд.</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p> <p>Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства.</p> <p>Правила проведения контроля качества готовой продукции производства.</p> <p>Документация по контролю качества продукции производства.</p> <p>Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи.</p> <p>Правила межличностного общения с потребителями.</p> <p>Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей.</p> <p>Правила поведения в конфликтных ситуациях.</p>
--	--	--	---

		<p>лять объекты, периодичность и формы контроля).</p> <p>Инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства.</p> <p>Использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства.</p> <p>Получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства.</p> <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	<p>Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований.</p> <p>Анализ результатов лабораторных исследований.</p> <p>Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственными за качество приготовления продукции производства работником.</p> <p>Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства.</p>
	<p>Планировать обучение поваров, кондитеров</p>	<p>Выявлять необходимость в обучении работников.</p> <p>Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей.</p> <p>Планировать программы обучения.</p> <p>Планировать программы мастер-классов, тренингов.</p>	<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.</p> <p>Виды инструктажей, их название.</p> <p>Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	100
Самостоятельной работы	6
Нагрузки во взаимодействии с преподавателем	94
из них:	
теоретическое обучение	61
практические занятия	30
лабораторные занятия	-
контрольные работы	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	3	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Раздел 1. Основы экономики			61	
Тема 1.1. Экономика – система общественного востпроизводства.	Содержание учебного материала	Уровень освоения		
	1.Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство, как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченности ресурсов.	1	2	ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11
	2.Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюктура рынка, Элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	1,2	2	
Практические занятия: не предусмотрены				
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, Установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	1, 2	2	
	2.Функции и задачи бухгалтерии, как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных докумен-	1, 2	2	

	тов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.			
	Практические занятия.		2	
	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT – анализа.		2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании.	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятия амортизации основных средств и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	1, 2	3	
	2.Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьем, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП.	2,3	1	
	3.Порядок закупки, учета и списания продуктов, закупленных на рынках и ярмарках	2,3	2	
	4.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 предприятий по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятия, не включаемые в издержки производства и обращения.	2,3	3	
	5.Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2,3	2	
	Практические занятия.		6	

	1.Расчет показателей эффективного использования основных фондов и оборотных средств.		1	
	2.Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.		3	
	3.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.		2	
	Контрольная работа		1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Трудового кодекса РФ: разделы I, III, IV, V, VI, VII. Подготовка докладов на темы: «Классификация издержек производства и реализации в организациях питания», «Способы снижения затрат в организациях ресторанного бизнеса», «Современные способы энергосбережения на малых предприятиях»		3	
Тема 1.4. Ценообразование в предприятиях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.	2,3	3	
	Практические занятия		4	
	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.		4	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Понятие «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.	2,3	3	
	Практические занятия		2	
	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для ее экономического		2	

	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	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность, понятие, показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	2,3	2	
	Практические занятия		3	
	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса, факторов, влияющих на их величину.		3	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование.	2,3	2	
	2.Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.	2,3	1	
	3.Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам.	2,3	2	
	4.Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.	2,3	2	
	5.Налоговая система РФ. налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	2,3	1	
	Практические занятия		8	
	1.Изучение источников финансирования деятельности организации.		1	

	2.Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.		2	
	3.Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды		2	
	4.Изучение разделов бизнес-плана.		3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «О развитии малого с среднего предпринимательства в Российской Федерации»		3	
Раздел 2. Основы менеджмента			16	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие, как объект управления	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.	1,2	2	
	2.Планирование, его назначение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2,3	1	
	3.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.	2,3	3	
	Практические занятия		2	
	Деловые игры на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях и организовывать работу команды		2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в	2.3	2	

питании. Система методов управления.	персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.			
	2. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда.	2.3	2	
	Практические занятия		1	
	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров		1	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	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.	2,3	1	
	2. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа, причины. Психологическая устойчивость руководителя как основы нормальной обстановки в организации	2,3	1	
	3. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.	2.3	1	
	Практические занятия: не предусмотрены			
Раздел 3. Основы маркетинга			15	
Тема 3.1. Понятия маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	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 в организации ресторанного бизнеса	1.2	3	

	2.Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых 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).	1,2	3	
	3.Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулировании сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2,3	2	
	4.Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2,3	1	
	Практические занятия: не предусмотрены		-	
Тема 3.2. маркетинговые исследования в общественном питании.	Содержание учебного материала	Уровень освоения		ОК 1 – ОК 5, ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК 6.1- ПК 6.5
	1.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей , выбор целевого рынка организацией питания.	2.3	2	
	2.Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2,3	2	
	Практические занятия:		2	

	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений		2	
Дифференцированный зачет			2	
Всего			100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Доска учебная;
2. Рабочее место для преподавателя;
3. Рабочие места по количеству обучающихся;
4. шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В.Колесова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

Нормативные.

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

Дополнительные источники:

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования /
2. Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304 с.
3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
4. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
5. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2014.
6. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2014.-176с.
8. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и К°, 2009. – 200 с.
9. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
10. Гомола А. И. Бизнес-планирование: Уч пос для студ. СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2011. – 144 с.
11. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
12. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Академия, 2005. -224 с.
13. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/ О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. Ростов-на-Дону. Феникс, 2007-278 с.
14. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтвралашвили. - СПб.: Питер, 2011. - 256с.
15. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ Николаева Т.И., Егорова Н.Р. – Москва , «Кнорус», 2008. -365 с.
16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. /Д.В. Солдатенков.: М. ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости, 2005.- 192с.

Интернет ресурсы

1. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
2. <http:// www. Economi.gov.ru>
3. <http:// www. Minfin.ru>
4. <http://www.aup.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятия, 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 хозяйственных 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; 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - результатов оценки внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов</p>

<ul style="list-style-type: none">- 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 сырьем, 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;- понятие «производственная мощность» и «производственная программа предприятия, их содержание, назначение, фактор формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее 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;		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - 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, в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана⁴ - 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. 		
<p>Умения:</p> <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; 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. точность расчетов.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной

<ul style="list-style-type: none"> - 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 учетно-расчетную 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, 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; 	<p><i>способов действий, методов, последовательностей действий.</i></p> <p><i>Точность оценки.</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i></p> <p><i>Рациональность действий.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>(самостоятельной) работы;</i></p> <p><i>- Экспертная оценка демонстрируемых умений , выполняемых действий в процессе практических занятий.</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</i></p>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - 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 потребителем 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. 		
---	--	--

5. Возможности использования программы в других ПООП

Общепрофессиональная дисциплина ОПД.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг» может быть использована для обучения укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм