**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

1. **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар.

1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1. **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной 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 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.

В результате освоения учебной 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 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.

1. **Общее количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 98 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 82 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

В рабочей программе представлены:

-результаты освоения учебной дисциплины;

-структура и содержание учебной дисциплины;

-условия реализации программы учебной дисциплины;

-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

1. **Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет