

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:34:22

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffa0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., №12

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**



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

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчики:

Кондратенко О.И. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Бысова Т.В. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	3
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	19
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложно-

го ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 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 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 98 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 82 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	98
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	82
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	30*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, выполнение тестовых заданий и рефератов; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; выполнение тестовых заданий	
<b>Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	

\* в т.ч. 24 часа – практическая подготовка

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация (предприятие), отрасль в условиях рынка</b>		<b>5</b>	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организации в рыночной экономике	<b>Содержание</b>	3	
	1 <b>Предмет экономики как науки</b> Понятие микро- и макроэкономики. Рынок: общая характеристика. Основные элементы рынка. Виды рынка. Экономическая сущность, понятие и основные признаки предприятия. Классификация предприятий по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам. Конкурентоспособность как важнейшая функция управления предприятием. Добросовестная конкуренция.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Написание реферата на тему: «Конкуренция как стимул экономического прогресса». 2. Составление схемы «Взаимодействие предприятия с внешней средой».	1	
Тема 1.2. Организационно-правовые формы предприятий	<b>Содержание</b>	2	
	1 <b>Характеристика предпринимательской деятельности</b> Предпринимательская деятельность: этапы развития, понятие, сущность и организация. Функции предпринимательства. Виды предпринимательства. Организационно-правовые формы предприятий: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия.	2	2
<b>Раздел 2. Материально-техническая база</b>		<b>6</b>	

Тема 2.1. Основные фонды предприятия	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Понятие основных фондов</b>  Понятие основных фондов, их состав и структура. Пассивные и активные основные фонды. Моральный и физический износ. Амортизация основных фондов.  Показатели эффективности использования основных фондов. Фондоотдача, фондоемкость, фондорентабельность предприятия.  Оценка основных фондов. Первоначальная стоимость, восстановительная стоимость и остаточная стоимость основных фондов предприятия.  Пути улучшения эффективного использования основных фондов на предприятии.</p>	2	
Тема 2.2. Оборотный капитал предприятия	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Понятие оборотного капитала предприятия</b>  Сущность, состав и структура оборотного капитала. Оборотные производственные фонды. Фонды обращения. Собственный и заемный капитал предприятия. Факторы, влияющие на величину оборотного капитала. Коэффициент оборачиваемости оборотного капитала, время оборота оборотного капитала (дни), рентабельность оборотного капитала предприятия. Пути ускорения оборачиваемости оборотного капитала предприятия. Экономический эффект от ускорения или замедления оборачиваемости оборотного капитала предприятия.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Расчет показателей эффективности использования оборотного капитала  Расчет среднегодовых остатков оборотного капитала, время оборота оборотного капитала, однодневный оборот.</p>	4	
<b>Раздел 3. Кадры и оплата труда в организации</b>		<b>11</b>	
Тема 3.1. Кадры организации	<b>Содержание</b>	6	

и производительность труда	1	<b>Сущность и содержание трудовых ресурсов</b> Государственное регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Уровень квалификации. Современные требования работодателей. Система показателей обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Явочная численность, списочная численность, среднесписочная численность предприятия. Рынок труда. Рабочая сила. Характеристика производительности труда Сущность, факторы роста производительности труда на предприятии. Виды производительности труда. Пути повышения производительности труда на предприятии.	2	3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет показателей обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Расчет производительности труда.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Написание рефератов на темы: «Требования к персоналу на современном предприятии», «Пути повышения производительности труда».		2	
Тема 3.2. Формы и системы оплаты труда	<b>Содержание</b>		5	
	1	<b>Экономическое содержание заработной платы</b> Формы и системы оплаты труда. Минимальная заработная плата. Сдельная оплата труда. Сущность заработной платы и ее роль в современных условиях хозяйствования. Применение сдельной оплаты труда. Условия применения повременной оплаты труда. Фонд заработной платы Планирование фонда оплаты труда. Состав фонда оплаты труда. Уровень фонда оплаты труда. Темп роста фонда оплаты труда. Размер изменения уровней фонда оплаты труда. Расчет суммы относительной экономии или перерасхода фонда оплаты труда.	2	3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет заработной платы. Расчет суммы и уровня фонда оплаты труда.		
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Написание рефератов на темы: «Стимулирование труда на предприятии», «Анализ безработицы в России и в Курской области».		1		

<b>Раздел 4. Основные показатели деятельности организации</b>		<b>11</b>	
Тема 4.1. Издержки производства и обращения	<b>Содержание</b>	4	
	1 <b>Понятие издержек производства и обращения</b> Сущность и классификация издержек производства и обращения. Внутренние и внешние факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Номенклатура статей издержек производства и обращения. Анализ издержек производства и обращения Уровень издержек производства и обращения. Темп роста издержек производства и обращения. Размер изменения уровней издержек производства и обращения. Расчет суммы относительной экономии или перерасхода издержек производства и обращения. Планирование издержек производства и обращения.	2	3
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Расчет суммы и уровня издержек обращения. Определение размера экономии (перерасхода), темпа снижения (повышения) уровня издержек обращения.		
Тема 4.2. Доходы, прибыль и рентабельность предприятия	<b>Содержание</b>	7	
	1 <b>Прибыль и валовой доход предприятия</b> Сущность, роль и значение валового дохода. Источники образования валового дохода. Прогнозирование и анализ валового дохода. Сущность и функции прибыли. Источники образования и распределения прибыли. Виды прибыли.	2	2
	2 <b>Рентабельность предприятия</b> Система показателей рентабельности. Рентабельность продаж. Рентабельность товарооборота, рентабельность собственного капитала. Рентабельность основных фондов. Рентабельность активов. Пути повышения рентабельности предприятия.	2	3
	<b>Практические занятия</b>	2	
1 Расчет суммы и уровня валового дохода. Расчет точки безубыточности, критической величины валовых доходов			

	(порога рентабельности), запаса финансовой прочности. Расчет прибыли предприятия. Расчет рентабельности предприятия.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составление схемы «Виды прибыли» 2. Написание реферата на тему: «Источники формирования прибыли на предприятии» 3. Остаточный контроль знаний в тестовой форме по дисциплине	1	
<b>Раздел 5. Основы менеджмента</b>		<b>34</b>	
Тема 5.1. Сущность, цели и задачи современного менеджмента	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1 <b>Основные понятия управления</b> Предмет, цели, задачи дисциплины. Роль и место знаний по дисциплине в подготовке руководителей и специалистов для организаций общественного питания. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Основные виды менеджмента.	2	1
	2 <b>Цикл менеджмента: понятие, содержание.</b> Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла. <b>Планирование: понятие, значение, классификация.</b> Роль планирования в организациях общественного питания. Формы планирования. Виды планов. Основные стадии планирования. Стратегическое планирование. Процесс стратегического планирования в организациях общественного питания. Тактическое планирование: понятие, основные этапы.	2	2
	3 <b>Функция организации: понятие, сущность.</b> Распределение задач в организации. Сущность делегирования. Содержание и виды полномочий и ответственности, пределы полномочий. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Горизонтальное и вертикальное разделение труда в предприятиях общественного питания. Виды организационных структур управления.	2	2
	4 <b>Мотивация: понятие, назначение.</b> Критерии мотивации (потребности, стимулы, вознаграждение) труда персонала в организациях. Содержательные теории мотивации. Потребности и мотивационное поведение. Процессуальные теории мотивации, их характеристика. Мотивация персонала в профессиональной	2	2

		деятельности. Индивидуальная и групповая мотивация. Правила работы с группой.		
	5	<b>Сущность и назначение контроля.</b> Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный. Этапа контроля в организациях общественного питания. Правила контроля. Итоговая документация по контролю в предприятиях общественного питания.	2	2
	6	<b>Методы управления: понятие, классификация, взаимосвязь и взаимозависимость.</b> Характеристика экономических, социально – психологических и организационно - распорядительных методов управления. Стили управления.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Разработка миссии и целей организации		
	2	Построение организационных структур управления предприятий ресторанного бизнеса	6	
	3	Деловая игра «Полет на луну»		
Тема 5.2. Коммуникация как функция менеджмента	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Коммуникации в организации: понятие, виды.</b> Коммуникационная структура управления организацией. Виды управленческой информации. Коммуникационные каналы и их характеристики. Коммуникационный процесс и сети. Эффективная коммуникация. <b>Управленческое общение: понятие, роль, формы, функции, назначение.</b> Этика делового общения. Условия эффективного общения. Особенности и правила ведения деловых бесед, совещаний и переговоров. Техника телефонных переговоров.	2	2
	2	<b>Принятие решений.</b> Управленческие решения: сущность, классификация, типы, условия принятия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решения. Методы принятия эффективных управленческих решений.	2	2

	3	<b>Конфликты: понятие, классификация, причины возникновения, стадии развития, методы управления.</b> Типичные конфликтные ситуации в организациях общественного питания. Правила поведения в конфликте. <b>Стресс: природа и причины.</b> Взаимосвязь конфликта и стресса. Методы предупреждения стрессовых ситуаций.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Составление плана проведения совещания, переговоров, бесед	4	
	2	Решение производственных ситуаций по разрешению конфликтов. Тестирование студентов на степень подверженности стрессам.		
	<b>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 5.</b>		6	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оформление результатов практических работ.</li> <li>2. Подготовка реферата по теме: «Практические подходы и методы мотивирования», «Особенности и формы реализации контроля», «Роль планирования в деятельности организации»</li> <li>3. Анализ стратегии развития современной организации предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с требованиями к построению организационных структур управления.</li> <li>5. Поиск информации о системах мотивации применяемых в российских предприятиях общественного питания.</li> <li>6. Разработать оригинальную систему контроля персонала в ресторанных комплексах.</li> </ol>			
<b>Раздел 6. Основы маркетинга</b>			<b>31</b>	
<b>Тема 6.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>			<b>18</b>	
	1	<b>Характеристика элементов рынка.</b> Ключевые понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка, емкость рынка. Предмет дисциплины, его дисциплины, цели и задачи. Значение дисциплины в подготовке специалистов: технологов общественного питания. <b>Концепции рыночных отношений.</b> Основные концепции развития рыночных отношений, их отличительные особенности.	2	2
	2	<b>Назначение сегментирования</b> Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка. Признаки сегментирования потребительского рынка: географические,	2	2

		демографические, социально-экономические, психографические, поведенческие. Критерии выбора сегмента рынка.		
	3	<b>Характеристика конкурентоспособности товара, предприятия, услуг.</b> Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность предприятий, продукции и услуг. Конкурентные преимущества. Виды конкуренции. Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. Конкурентные структуры.	2	2
	4	<b>Использование классического комплекса маркетинга</b> Ключевые элементы: товар, цена, распределение, стимулирование: понятие, назначение, краткая характеристика. <b>Создание нового продукта.</b> Уровни разработки нового товара: генерирование идеи, разработка концепции нового товара и ее проверка. <b>Изучение этапов жизненного цикла продукции.</b> <b>Изучение ценовой политики</b> Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Классификация цен. Система скидок и надбавок в предприятиях общественного питания.	2	2
	5	<b>Организация сбытовой деятельности предприятия</b> Основные понятия: сбыт товаров, сбытовая политика. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, деления, их виды, ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1	Сегментация рынка услуг общественного питания.	8	
	2	Оценка конкурентоспособности предприятия и установление его конкурентных преимуществ		
	3	Сбор и анализ информации о ценах на продукцию общественного питания		
	4	Анализ и оценка эффективности сбытовой политики предприятия		
Тема 6.2. Маркетинговые исследования и маркетинговые коммуникации в общественном питании	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС).</b> Основные элементы системы ФОССТИС. Значение процесса формирования спроса для деятельности предприятия. <b>Роль рекламы в маркетинге.</b> Основные понятия: реклама, рекламная компания. Осо-	2	2

	бенности рекламы предприятий питания. Виды рекламы. Средства рекламы, их преимущества и недостатки. Организация рекламной кампании.		
2	<b>Проведение маркетинговых исследований.</b> Виды маркетинговых исследований рынка. Основные приемы проведения маркетинговых исследований. Основные цели и задачи маркетинговых исследований. Методы исследований, их характеристика. <b>Назначение маркетинговой информации.</b> Маркетинговая информация: понятие, источники и критерии отбора маркетинговой информации.	2	2
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
1	Разработка анкеты для изучения спроса на продукцию и услуги предприятия. Проведение исследования и анализ результатов.	2	
<b>Самостоятельная работа</b> 1.Ознакомиться со схемами: «Маркетинг: философия бизнеса и конкретное руководство к действию», «Основные вехи в истории развития маркетинга». 2.Подготовить рефераты на тему: «Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания», «Общее состояние рынка общественного питания г. Курска», «Кадровая ситуация на рынке общественного питания». 3.Подготовить рефераты на тему: «Эры развития маркетинга», «История развития рекламы», «История развития маркетинга за рубежом». 4.Охарактеризовать общие элементы концепции ресторанного бизнеса. 5.Схематично изобразить сферу товаров услуг в предприятии питания как системы. 6.Составить глоссарий основных терминов и определений. 7.Составить схему основных этапов выбора целевого рынка. 8.Перечислить плюсы сегментации рынка 9.Изучить параметры при выборе конкретного сегмента рынка. 10.Изучить особенности позиционирования предприятий питания г. Курска.		7	
<b>Всего</b>		<b>98</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента, управления персоналом и маркетинга.

Оборудование учебного кабинета:

- стол преподавателя – 1 шт.;
- стол аудиторный двухместный – 15 шт.;
- стулья аудиторные – 30 шт.;
- стол компьютерный – 3 шт.;
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.;
- тумба – 2 шт.;
- компьютер: монитор Benq LCD 1366x768 / Intel (R) Celeron (R) CPU E 3200 2.4 ГГц, 1 Гб ОЗУ, video - Intel (R) GMA 3100, HDD – 500 Гб, DVD-RW привод – 1 шт.;
- мобильный ПК (ноутбук) Asus M51V – 1 шт.;
- МФУ лазерное Canon i-sensys MF 4018 – 1 шт.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### ***Основные источники:***

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 2-е изд.- М.: Академия, 2018

###### ***Дополнительные источники:***

1. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. – 9-е изд., перераб.-М.: Кнорус, 2018

2. 2. Коротков, Э. М. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 566 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08046-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433680>.

3. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 448 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02995-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437954>.

4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — Москва : Издательство

Юрайт, 2019. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8980-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblioonline.ru/bcode/437531>.

### ***Интернет-ресурсы***

1. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) - (официальный сайт Госкомстата РФ)
2. [ido.rudn.ru](http://ido.rudn.ru) (Экономика) - электронный учебник по курсу "Экономика" (авт.: Бирюков В.А., Зверев А.Ф. и др.) от Федерального фонда учебных курсов на портале Института Дистанц. образования. Курс предполагает освоение основ экономической теории рыночного хозяйства и переходной экономики.
3. <http://www.economy.gov.ru> - Министерство экономического развития РФ
4. [cea.gov.ru](http://cea.gov.ru) - Центр экономической конъюнктуры при правительстве Российской Федерации.
5. [consultant.ru](http://consultant.ru) - Консультант Плюс.
6. [economicus.ru](http://economicus.ru) – На сайте размещена информация по спектру экономических дисциплин: галерея экономистов; учебно-методические материалы для изучающих экономику; подборка словарей, энциклопедий, справочников.
7. <http://www.aup.ru>. -Бесплатная электронная библиотека по вопросам экономики на предприятии.
8. [www.marketingmix.ru](http://www.marketingmix.ru)
9. [www.naruzhka.ru](http://www.naruzhka.ru)
10. [www.step-by-step.ru](http://www.step-by-step.ru) /информационный сайт маркетингового агентства/
11. [www.minfin.ru](http://www.minfin.ru) (официальный сайт министерства финансов РФ)
12. [www.budgetrf.ru](http://www.budgetrf.ru) (сайт «Бюджетная система РФ»)
13. <http://www.nalog.ru> -официальный сайт Федеральной налоговой службы
14. [www.rg.ru](http://www.rg.ru) (официальный сайт Российской газеты)

### ***Журналы:***

1. Мотивация и оплата труда;
2. Управление развитием персонала;
3. Менеджмент в России и за рубежом;
4. Кадры предприятия,
5. Маркетинг;
6. Маркетинг и маркетинговые исследования;
7. Маркетинговые коммуникации;
8. Реклама. Теория и практика.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b>  участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;  рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный 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 ресторанный бизнеса;  рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный 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</p>	<p>Наблюдение в ходе практического занятия</p> <p>Оценка результатов практической работы</p> <p>Оценка умения применять формулы</p> <p>Оценка тестового задания</p>

<p>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.</p> <p><b>Знания:</b>  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</p>	<p>Оценка самостоятельной работы студента</p> <p>Оценка результатов практической работы</p> <p>Оценка результатов дифференцированного зачета</p> <p>Наблюдение в ходе практического занятия</p> <p>Оценка результатов практической работы</p> <p>Оценка исследовательских</p>
---	---

<p>активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p>	<p>работ</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Оценка выполнения рефератов</p> <p>Оценка самостоятельной работы</p> <p>Оценка результатов индивидуальных заданий</p>
---	--

<p>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>	<p>Оценка результатов дифференцированного зачета</p>
--	--