

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно-цикловой комиссией  
Председатель:  
Н.В. Баннова

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 и Методических рекомендациях по формированию вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего образования Самарской области № 380 от 12.07.2018 г.

Разработчики:  
ГАПОУ НГТК  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Н.Ю. Гуменюк  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Н.В. Самойлова  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»  
(место работы)

Зам.директора по  
НМР  
(занимаемая должность)

О.Д. Щелкова  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная и вариативная часть) 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;
- **давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;**
- **аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;**
- **составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;**
- **составлять резюме с учетом специфики работодателя;**
- **применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;**
- **оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;**
- **корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;**
- **задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;**
- **объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;**

- анализировать \ формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном \ определенном направлении;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами. (Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего образования Самарской области № 380 от 12.07.2018 г.)

**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, ис-

- пользуемые 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.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию **общих 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

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

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию **профессиональных компетенций**:

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 рецептур 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, 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 сложного 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.

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

- объем образовательной программы **102** часа;
- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **96** часов;
- консультации – **2** часа;
- экзамен – **6** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **6** 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>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
<b>Объем работы обучающихся совместно с преподавателем</b>	<b>100</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>54</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>42</b>
Самостоятельная работа	6
Консультации	2
<b>Итоговая аттестация - экзамен</b>	<b>6</b>

## 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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
1.	<b>Сущность экономики.</b> Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		2
	2.		2-3
	<b>Сущность рынка.</b> Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура 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.		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
1.	<b>Отрасль общественного питания.</b> Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.		2-3
2.	<b>Организационно-правовые формы организации.</b> Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		2-3
3.	<b>Организация учета на предприятии питания.</b> Объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		2-3
	<b>Практические занятия 1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	1.		Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
1.	<b>Ресурсы организации.</b> Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие НМА, их роль в процессе производства, основы классификации, виды оценки, понятие амортизации НМА и методика ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		2-3

	2.	<b>Издержки производства и обращения.</b> Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		2-3
	3.	<b>Оплата труда.</b> Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		2-3
	<b>Практическое занятие 2, 3,4,5,6,7,8</b>		14	2-3
	1.	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		
	2.	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств		
	3.	Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания		
	4.	Изучение документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.		
	5.	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).		
	6.	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.		
	7.	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания		
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	<b>Цена и ценообразование.</b> Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Виды цен и порядок их утверждения. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Методы ценообразования. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		2-3
	<b>Практическое занятие 9</b>		2	2-3
	1.	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Выпуск продукции предприятий общественного питания.</b> Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.		2-3
	2.	<b>Оборот предприятий общественного питания.</b> Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		2-3
	<b>Практические занятия 10</b>		2	2-3
	1.	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания		

<b>Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	<b>Доходы и прибыль.</b> Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2-3
	<b>Практические занятия 11</b>		2
	1.	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2-3
<b>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>
	1.	<b>Сущность предпринимательства.</b> Виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	2-3
	2.	<b>Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации.</b> Понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	2-3
	3.	<b>Бизнес-планирование.</b> Роль бизнес-планирование в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2-3
	4.	<b>Налоговая система РФ.</b> Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2-3
	<b>Практическое занятие 12,13,14</b>		6
	1.	Изучение источников финансирования деятельности организации	
	2.	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2-3
	3.	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2-3
<b>Контрольная работа по разделу «Основы экономики»</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	1.	<b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b> Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.	2-3
	2.	<b>Цикл менеджмента.</b> Характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	2-3
	3.	<b>Планирование.</b> Значение планирования, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.	2-3

	4.	<b>Миссия организации.</b> Понятие и содержание Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).		2-3
	5.	<b>Управленческое решение.</b> Понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		2-3
	<b>Практические занятия 15</b>		2	2-3
	1.	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»		
<b>Тема 2.2. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b> Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		2-3
	2.	<b>Предприятие как объект управления.</b> 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	
	<b>Практические занятия 16</b>		2	2-3
	1.	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Коммуникация как функция менеджмента.</b> 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
	2.	<b>Управление конфликтами и стрессами.</b> Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2-3	
	<b>Практические занятия 17</b>		2	2-3
	1.	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»		
<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1.	<b>Сущность маркетинга.</b> 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.		2-3



	2.	<b>Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.</b> Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		2-3
	3.	<b>Сбытовая политика предприятия.</b> Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		2-3
	4.	<b>Продвижения товаров и услуг в маркетинге.</b> Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		2-3
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	<b>Спрос и потребности в услугах организаций ресторанного бизнеса.</b> Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. <b>Методы и виды маркетинговых исследований.</b> Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технологии и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	<b>Практические занятия 18</b>		2	2-3
	1.	Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.		
<b>Контрольная работа по разделам 2 «Основы менеджмента», 3 «Основы маркетинга»</b>			<b>2</b>	
<b>Раздел 4. Рынок труда</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 4.1. Эффективное поведение на рынке труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	<b>Практические занятия 19,20, 21</b>			6
	1.	Обсуждение причин, побуждающих работника к построению карьеры	2-3	
	2.	Составление резюме и объявления о поиске работы	2-3	
3.	Оценка законности действий работодателя и работника при приеме на работу и увольнении	2-3		
<b>Консультации</b>			<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>	
			<b>Всего:</b>	<b>108</b>

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

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

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

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 14 ноября 2002 г. № 161-ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях» (с последующими изменениями и дополнениями).

Основные источники:

1. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования. / С.Б. Жабина. – 2 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Маркетинг. Теория и 86 ситуаций: учеб. пособие. - М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2017.
3. Менеджмент: практикум: учеб. пособие / А.А. Попова. – Ростов н/Д: Феникс, 2016.
4. Основы экономики: учеб. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2015.
5. Экономическая теория: курс лекций / Е. М. Воробьев – 2 – е изд., испр. и доп. – М.: Эксмо, 2016.

Дополнительные источники:

1. Маркетинг: Учебник/А. Н. Романов, Ю. Ю. Корлюгов, С. А. Красильников и др.; Под ред. А. Н. Романова – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2016.
2. Маслова Т.Д., Божук С.Г., Ковалик Л.Н. Маркетинг. – СПб.: Питер, 2015.
3. Менеджмент / Автор – составитель Г. Б. Казначевская – Ростов н./Д: «Феникс», 2015.
4. Менеджмент: Учебник / Под ред. проф. В.И. Королева. – М.: Экономист, 2017.
5. Менеджмент : учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений / Е. Л.Дрочева, Л. И. Юликов. – 10 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

6. Менеджмент: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е. Л. Дрочева, Л. И. Юликов. – 2 – е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия» 2015.
7. Менеджмент: учебник / Виханский О. С.; Наумов А. И. – М.; Экономист 2017.
8. Менеджмент: Учебник. – 3 – е изд., перераб. и доп. – М.; Банки и биржи, ЮНИТИ, 2015.
9. Организация предприятий сервиса: практикум / О. Н. Гукова, А.М. Петрова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2016.
10. Основы менеджмента: Учеб. пособие для среднего проф. образования /В. Д. Сухов, С. В. Сухов, Ю. А. Москвичев. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
11. Основы менеджмента: Учебное пособие. / Науч. редактор А.А. Радугин. – М.: Центр, 2015.
12. Основы экономической теории: Учеб. пособие. – М.: Финансы и статистика, 2016.
13. Экономическая теория: Учеб. пособие – 2 – е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт – М, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий в рамках самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.

списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;	
– оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– 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	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения прак-

уплачиваемые организацией банку;	тических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– управлять конфликтами и стрессами в организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по

	заданной теме.
– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
<b>Знания:</b>	
– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения прак-

концепции организации питания;	тических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– 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;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
– 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;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления то-	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;



варных 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,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– 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;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– требования к реализации продукции общественного питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– количественный и качественный состав персонала организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– формы и системы оплаты труда,	Формализованное наблюдение и

<p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p>	<p>оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</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>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>

– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– стили управления;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– правила делового общения в коллективе;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– понятие сегментация рынка;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– методы проведения маркетинговых исследований;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
– организацию управления марке-	Формализованное наблюдение и

тинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.	оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
--	--