

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И
СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__

к ОП СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

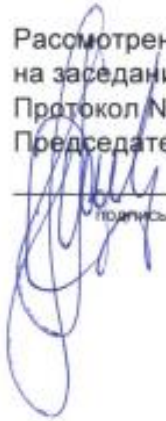
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 (ред. от 03.07.2024), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 N 44828.

Разработчики: Л.В. Тихонова, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК


_____/К.С. Кондрашова/

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	- 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	- 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,

	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	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
--	--	--

	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	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,
--	--	---

	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	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
--	--	---

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

Код ЦО	Дескрипторы
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.
ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности

	научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	-
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики		58	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ЦО 36-41
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками		
	Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация		
	Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		
Тема 1.2 Рынок как экономическая категория	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ЦО 36-41
	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		
Тема 1.3 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ЦО 36-41
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны		
	Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения		
	Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие № 1. Оформление кластера: «Элементы внешней и внутренней среды предприятия общественного питания»		ОК 9-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 2. Составление матрицы SWOT- анализа деятельности предприятия общественного питания	2	
Тема 1.4 Производственные фонды и ресурсы	Содержание учебного материала	2	ОК 1, 3 ЦО 36-41
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета		
	Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов		
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой		
	Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 3. Расчет эффективности использования основных фондов		
	Практическое занятие № 4. Разработка алгоритма учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания	2	
	Практическое занятие № 5. Расчет динамики товарных запасов	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9-11 ЦО 36-41
Тема 1.5 Оплата труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1, 3 ЦО 36-41
	Формы и системы оплаты труда		
	Гарантии, компенсации, удержаний из заработной платы		
Тема 1.6 Показатели по труду и заработной плате на	Содержание учебного материала	2	ОК 1, 3 ЦО 36-41
	Планирование показателей по труду и заработной плате		
	Основные направления повышения эффективности использования труда работников		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
предприятиях общественного питания	предприятий общественного питания		
Тема 1.7 Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек		
	Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения		
	Тематика практических занятий	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 6. Разработка алгоритма расчета абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения		
Тема 1.8 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Практическое занятие № 7. Составление таблицы: «Издержки по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания»	2	
	Содержание учебного материала	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования на предприятиях общественного питания		
	Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		
	Тематика практических занятий	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
Тема 1.9	Практическое занятие № 8. Разработка интеллект-карты «Методика калькуляции цен на продукцию ресторанного бизнеса»		
	Практическое занятие № 9. Заполнение калькуляционной карточки	2	
Тема 1.9	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение		ПК 1.3-1.4 ЦО 36-41
	Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.		
	Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 10. Разработка плана организации ресторанного бизнеса		
	Практическое занятие № 11. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания	2	
Тема 1.10 Товарооборот на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания.		
	Роль товарооборота как экономического показателя		
Тема 1.11 Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
	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		
	Тематика практических занятий	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 12. Разработка алгоритма расчета валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса		
	Практическое занятие № 13. Составление таблицы: «Факторы, влияющие на величину валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.12 Рентабельность предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Понятие и характеристика, методы расчета рентабельности		
	Факторы и риски, влияющие на рентабельность предприятия общественного питания		
Тема 1.13 Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Тематика практических занятий	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 14. Составление схемы: «Источники финансирования деятельности организации»		
	Практическое занятие № 15. Составление алгоритма расчета платежей по кредитам	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 16. Разработка алгоритма расчета налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		18	
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.		
	Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.		
	Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 17. Оформление кластера: «Основные понятия менеджмента»		
	Практическое занятие № 18. Составление таблицы: «Функции менеджмента»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.2 Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.		
	Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда.		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 19. Составление таблицы: «Методы расчета и анализа производительности труда»		
	Практическое занятие № 20. Оформление карты оценки персонала в общественном питании	2	
Тема 2.3 Организация труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Должностные инструкции, профессиональные стандарты		
	Требования к организации рабочих мест		
	Договоры о материальной ответственности на предприятиях общественного питания		
Тема 2.4 Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров		
	Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-11 ЦО 36-41
	Практическое занятие № 21. Решение кейсов на принятие управленческих решений в конкретных ситуациях		
Раздел 3. Основы маркетинга		20	
Тема 3.1 Понятие	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, 09, 11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
маркетинга, его цели и функции	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика		ЦО 36-41
	Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности		
	Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса		
Тема 3.2 Сбытовая политика предприятия	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41
	Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса		
	Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации		
Тема 3.3 Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41
	Понятие, цели и виды продвижения товаров и услуг		
	Традиционные и нетрадиционные способы и методы продвижения		
Тема 3.4 Сущность маркетинговых исследований	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями		
	Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов)		
	Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания		
Тема 3.5 Ценовая политика предприятий общественного питания и	Содержание учебного материала	2	ОК 01-11 ЦО 36-41
	Особенности ценообразования в общественном питании		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
розничной торговли	Обоснование и выбор рационального метода ценообразования на предприятии		
	Оценка экономической эффективности ценовой политики и пути ее совершенствования		
Тема 3.6 Фазы жизненного цикла товара	Содержание учебного материала Этап вывода товара на рынок Этап роста Этап зрелости Этап упадка	2	ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41
Тема 3.7 Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	Содержание учебного материала Критерии методов прогнозирования Эффективность применения различных методов прогнозирования	2	ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41
Тема 3.8 Целевой рынок организаций общественного питания	Содержание учебного материала Анализ рынка и выбор целевого рынка предприятия Анализ прямых (основных) конкурентов Маркетинговая триада. Этапы целевого маркетинга	2	ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41
Тема 3.9 Анализ движения потребителей продукции общественного питания	Содержание учебного материала Сегментирование посетителей предприятий общественного питания Перспективный сегмент потребителей	2	ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41
Тема 3.10 Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания	2	ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41 ОК 01-04, 09, 11 ЦО 36-41
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет			
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе в соответствии с ПООП (при наличии)

3.2.1 Печатные издания:

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 383 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3.2.2. Электронные издания

1. Правовые системы Гарант, Кодекс, Консультант+

2. Центр поддержки предпринимательства: <https://iato.ru/podderzhka-biznesa/informatsionnaya/tsentr-podderzhki-predprinimatelstva/#meropriyatiya-i-konsultatsii-cpp>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Барышев, А. Ф. Маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / А. Ф. Барышев. - 16-е изд., стер. - Москва: Академия, 2021. - 224 с. - URL: www.academia-moscow.ru

2. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для СПО / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — 2-е изд. испр. и доп. - Москва: Юрайт, 2024. - 422 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
– 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)	формулирует понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории, применяет принципы функционирования рыночной экономики, при описании современного состояния и перспективы развития отрасли	Текущий контроль Оценка: -письменного/устного опроса; -тестирования; - результатов выполнения самостоятельной работы (доклады, рефераты, теоретическая часть проектов, учебные исследования) - выполнения заданий на практических занятиях № 1-26 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменного тестирования
– 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	знает сущность предпринимательства, классифицирует его виды и хозяйствующие субъекты в рыночной экономике по признакам, определяет значение малого бизнеса для экономики страны, знает меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и ориентируется в методах их минимизации, определяет цели и задачи организации ресторанного бизнеса, знает понятие концепции организации питания, называет этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, формулирует понятие банкротства, его признаки и перечисляет 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)	перечисляет факторы внешней среды организации питания, называет элементы ее внутренней среды и описывает методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания, проводит SWOT- анализ деятельности организации	
– 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	формулирует функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, знает порядок организации учета на предприятии питания, называет объекты учета, перечисляет основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, перечисляет требования к оформлению документов, знает права и обязанности главного бухгалтера организации питания, формулирует понятие	

	инвентаризации	
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования	классифицирует экономические ресурсы (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемые организацией ресторанного бизнеса, применяет методы определения эффективности их использования при выполнении заданий на практических занятиях	
– 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 - требования к реализации продукции общественного питания	формулирует понятие и виды товарных запасов, определяет их роль в общественном питании, знает понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, применяет методику анализа товарных запасов предприятий питания при выполнении заданий на практических занятиях, знает понятие продуктового баланса организации питания, применяет методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса при выполнении заданий на практических занятиях, перечисляет источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, знает особенности учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, формирует документы, используемые в кладовых предприятия; описывает назначение товарной книги, знает процесс списания товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, знает алгоритм учета реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов, называет требования к реализации продукции общественного питания	
– 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	формулирует понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», описывает содержание, назначение, перечисляет факторы формирования производственной программы, называет исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, применяет методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования	

- 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	ориентируется в количественных и качественных характеристиках и состав персонала организации, называет показатели, определяет резервы роста производительности труда на предприятиях питания, формулирует понятие нормирования труда, перечисляет формы и системы оплаты труда, классифицирует гарантии, компенсации и удержания из заработной платы по видам	
- 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	описывает состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса, применяет механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса при выполнении заданий на практических занятиях, называет основные показатели деятельности предприятий общественного питания и применяет методы их расчета при выполнении заданий на практических занятиях, формулирует понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, выявляет факторы, влияющие на них, описывает 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	описывает сущность, перечисляет виды и функции кредита, формулирует принципы кредитования предприятий, знает виды кредитов, применяет методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку при выполнении заданий на практических занятиях, описывает особенности налоговой системы РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, знает 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	формулирует понятие бизнес-планирования, перечисляет виды и разделы бизнес-плана, описывает сущность, называет цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений),	

	приводит примеры особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности	
– стили управления – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе при выполнении заданий на практических занятиях	описывает особенности стилей управления, применяет способы организации работы коллектива в процессе коллективной работы, руководствуется правилами делового общения в коллективе при выполнении заданий на практических занятиях	
– 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	описывает сущность, формулирует цели, перечисляет основные принципы и функции маркетинга, формулирует понятие сегментация рынка, применяет методы проведения маркетинговых исследований при выполнении заданий на практических занятиях, формулирует понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга) описывает процесс организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	
Умеет:		
– 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	выбирает наиболее эффективную организационно - правовую формы для деятельности организации ресторанного бизнеса и формирует перечень документов для открытия предприятия при бизнес-планировании, рассчитывает и планирует основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику	Текущий контроль Оценка: -письменного/устного опроса; -тестирования; - результатов выполнения самостоятельной работы (доклады, рефераты, теоретическая часть проектов, учебные исследования) - выполнения заданий на практических занятиях № 1-26 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменного тестирования
– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации	выявляет, анализирует и определяет степень влияния факторов, влияющих на хозяйственную деятельность организации	
– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации	рассчитывает показатели эффективности использования ресурсов организации при выполнении заданий на практических занятиях	
– проводить инвентаризацию на предприятиях питания	формирует алгоритм проведения инвентаризации на предприятиях питания	
– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на	пользуется нормативной документацией и оформляет и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности,	

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)	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	оформлять карту оценки запасов, включая количественные и качественные характеристики, в соответствии и качеством, производить расчет и анализ изменения показателей товарных запасов и товарооборачиваемости при выполнении заданий на практических занятиях, пользоваться программным обеспечением при оформлении таблиц контроля наличия запасов, анализа состояния продуктового баланса предприятия питания, реализации готовой продукции и полуфабрикатов при выполнении заданий на практических занятиях	
– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса	составляет схему калькулирования цены на продукцию организации ресторанного бизнеса	
– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом при выполнении заданий на практических занятиях	формирует алгоритм расчета налогов и отчислений, уплачиваемых организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывает проценты и платежи за пользование кредитом при выполнении заданий на практических занятиях	
– 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	- планирует и контролирует собственную деятельность и деятельность коллектива в процессе групповой работ, применяет определенные 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	осуществляет поиск информации, описывающей текущую ситуацию на рынке товаров и услуг и производит ее анализ, составляет бизнес-план для	

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	организации ресторанного бизнеса, анализирует возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, анализирует соответствие квалификации поваров и кондитеров на примере организации общественного питания города, осуществляет поиск информации изменений на рынке ресторанного бизнеса, составляет карту эмпатий потребителя продукции и восприятия потребителями меню составляет план анализа спроса 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	формирует план маркетинговой политики организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке) при проектировании деятельности организации общественного питания, определяет шаги маркетинговых исследований в соответствии с целями организации и разрабатывает план анализа потребительских предпочтений, анализирует меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- выбирает правильные способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - применяет межличностные навыки общения в конкретной ситуации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельных работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- работает с разными источниками информации, анализирует и использует их в самостоятельной деятельности; - применяет найденную информацию для выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельных работ
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- планирует профессиональное и личностное развитие; - готов и способен к образованию (в том числе, самообразованию); - умеет самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определяет сферу своих интересов	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельных работ

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- умеет вести диалог с коллегами, руководством, клиентами, сотрудничает с ними; - стремится к достижению взаимопонимания, оценивает ожидаемый результат; - показывает толерантное сознание и поведение в поликультурном мире; - применяет межличностные навыки общения в конкретной ситуации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельных работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельных работ
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявляет гражданско-патриотическую позицию; - демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - проявляет интерес к изучению языковой культуры как средству познания других культур, уважительного отношения к ним	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельных работ
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- владеет навыками познавательной и исследовательской деятельности; - содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, - способен к самостоятельной и ответственной деятельности, - эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельных работ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- использует в профессиональной - проявляет интерес к языковой культуре, совершенствует знания в области языка и литературы; - пользуется профессиональной документацией на государственном языке	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях, самостоятельных работ
ЦО 36 Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 37 Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров

общества и обеспечения его безопасности.	российского общества и обеспечения его безопасности.	
ЦО 38 Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39 Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40 Используемый современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 41 Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Развивает и применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров