Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 19:26:36
Уникальный программный ключ:
711832f1154ef3c1a89b2b8d480271b3c1a975e8f

Аннотация

Учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга учебного плана специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в общепрофессиональный цикл и является обязательной в структуре основной профессиональной программы.

Количество часов на освоение программы (по очной форме обучения):

максимальная учебная нагрузка обучающегося –40 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося –38 часов,

промежуточная аттестация – 2 часа.

Основные разделы и темы дисциплины:

Раздел 1. Основы экономики

Раздел 2. Основы менеджмента

Раздел 3. Основы маркетинга

В результате изучения учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга должен:

знать:

− понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

− принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

− виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

− сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

− классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

− цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

− этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

− факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

− функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

− виды экономических ресурсов (оборотные и вне-оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

− понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

− понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

− источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,

− учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

− понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные

данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

− требования к реализации продукции общественного питания;

− количественный и качественный состав персонала организации;

− показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

− формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

− состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

− механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

− основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

− понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

− сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование бан-ковским 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

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

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.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте.

Вид промежуточной аттестации по очной форме обучения – экзамен в 5 семестре.