

38

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской  
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

---

СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от « 05 » 09 2016 г.  
№ 14

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Ф.Г. Исламгалиев  
Приказ № 431 от « 05 » 09 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2016 г.

к УМК ООП СПО по профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
	15

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Управление предприятиями общественного питания» устанавливает базовые знания для освоения специальных дисциплин, является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

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

- В ППССЗ учебная дисциплина «Управление предприятиями общественного питания» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, в вариативную часть.

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

Цель изучения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- планировать и организовывать работу подразделения;
- формировать организационные структуры управления;
- разрабатывать мотивационную политику организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- принимать эффективные решения, используя систему методов управления;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- осуществлять контроль деятельности сотрудников, как производства, так и обслуживания;
- составлять производственную программу;
- осуществлять мониторинг всех видов меню, винных карт;
- управлять персоналом предприятия общественного питания, решая задачи, необходимые для его развития.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента;
- принципы и стили управления коллективом;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- экономические показатели предприятия общественного питания;
- методы сглаживания и устранения конфликтов в коллективе.

## ОСВОЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

Общие компетенции	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

**ОСВОЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ:**

Профессиональные компетенции	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

**2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	129
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
теоретические занятия	44
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Наименование Тем.	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Введение. Основные понятия, цели, задачи дисциплины.	Содержание учебного материала Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Профессиональная значимость дисциплины.	2	1
Тема 1.2 Предприятие, как элемент экономики.	Содержание темы (дидактические единицы) Нормативно-правовые формы. Тип предприятий. Формы собственности.	2	1
Тема 2 Маркетинговые исследования.	Самостоятельная работа № 1 «Составить таблицу: «Классификация предприятий общественного питания». Содержание темы (дидактические единицы) Спрос на продукцию общественного питания. Потенциальные потребители. Доля рынка предприятия. Прогнозирование спроса на продукцию. Практические занятия №1: «Проанализировать рынок предприятий общественного питания г. Екатеринбург в Кировском районе».	2	3
	Самостоятельная работа № 2 «Составить анкету: «Спрос потенциальных потребителей».	2	3

8

Тема 3 Экономический анализ для определения эффективности предприятия общественного питания	Содержание темы (дидактические единицы) Производство продукции предприятия общественного питания. Состав товарооборота. Характеристика, сущность, структура, значение товарооборота. Производственная программа. Анализ товарооборота. Оценка факторов его изменения. Планирование производственной программы. Система снабжения предприятия общественного питания. Запасы. Их виды. Показатели измерения, сущность, запасы сырья и товаров. Нормирование и планирование товарных запасов. Продуктовый баланс. Валовый доход, характеристика, сущность, контроль. Анализ валового дохода. Прогнозирование валового дохода. Изддержка производства и обращения. Практические занятия: № 2 «Анализ факторов влияющих на изменение товарооборота». № 3 «Составление номенклатуры на основании меню зала». № 4 «Составление производственной программы ресторана на основании номенклатуры». № 5 «Анализ эффективности производственной программы». № 6 «Оборачиваемость места в зале». № 7 «Анализ товарооборота за несколько периодов». № 8 «Расчет товаров и сырья на день, месяц, квартал, год». № 9 «Составление продуктового баланса за год на предприятии». № 10 «Анализ динамики расхода (реализации) сырья и товаров в стоимостном выражении». № 11 «Анализ динамики расхода (реализации) сырья и товаров в натуральном выражении». №12 «Расчет амортизации основных производственных фондов».	30	1
		40	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2
		2	2

9

№ 13 «Анализ эффективности использования основных производственных фондов».	2	2
№ 14 «Оценка активных основных фондов по возрастным группам».	2	2
№ 15 «Оценка структуры производственных фондов».	2	2
№ 16 «Расчет блед и производственной мощности в соответствии с номенклатурой и пропускной способностью».	2	2
№ 17 «Анализ эффективности показателей основных производственных фондов».	2	2
№ 18: «Анализ производства вторых горячих блюд сопоставимой трудоемкости».	2	-2
№ 19: Анализ «Матрица SWOT».	2	2
№ 20 «Анализ факторов влияющих на валовой доход».	2	2
№ 21 «Динамика экономических показателей».	2	2
<b>Самостоятельные работы:</b>	<b>39</b>	
№ 3 «Составить основное и дежурное меню для ресторана».	3	3
№ 4 «Анализ и контроль популярности блюд в меню».	3	3
№ 5 «Составление основного меню ресторана».	3	3
№ 6 «Составление банкетного меню ресторана».	2	3
№ 7 «Анализ выполнения плана розничного товарооборота».	2	3
№ 8 «Анализ выполнения плана оптового товарооборота».	2	3
№ 9 «Анализ выполнения плана товарооборота по продукции собственного производства».	2	3
№ 10 «Анализ выполнения плана товарооборота по купленным товарам».	2	3
№ 11 «Анализ выпуска продукции собственного производства».	2	3
№ 12 «Расчет производственной программы по методу, используемому при сравнительно постоянном контингенте потребителей».	2	3
№ 13 «Расчет производственной программы по методу, используемому на предприятиях с изменяющимся контингентом посетителей».	2	3
№ 14 «Расчет производственной программы по методу, основанному на расчете пропускной способности зала и степени его использования».	2	3
№ 15 «Расчет производственной программы по методу, исходя по производственной мощности и степени ее использования».	2	3
№ 16 «Методы расчета потребности в сырье и купленных товаров».	2	3

10

№ 17 «Методы начисления амортизации линейным методом».	2	3
№ 18 «Методы начисления амортизации способом уменьшаемого остатка».	2	3
№ 19 «Методы начисления амортизации способом списания стоимости по сумме чисел лет срока полезного использования».	2	3
№ 20 «Методы начисления амортизации способом списания стоимости пропорционально объему продукции и работ».	2	3
<b>Тема 3</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
<b>Управление предприятием</b>		
Содержание темы (дидактические единицы)		
<i>Дифференцированный зачет</i>	<b>2</b>	
<i>Максимальное количество часов</i>	<b>129</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## РАЗДЕЛ.3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

## 3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ.

### 3.1 Требования к минимуму материально-техническому обеспечению,

Реализация программы требует учебного кабинета с возможностью мобильной перестановки.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- экран;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места равные количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- DVD и видео фильмы;
- презентации.

### 3.2.1. ОСНОВНОЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст] : учебник / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 320 с : рис., табл. - (Профессиональное образование).

2. Казначевская, Г. Б. Менеджмент [Текст] : учебник / Г.Б. Казначевская. - 16-е изд., стер. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 347, [1] с. : рис., табл. ; 21 см. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в конце гл. и в подстроч. примеч.

3. Малыгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : учебник : [профессиональный модуль] / С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плещкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2015. - 320 с. : рис., табл. - (Профессиональное образование).

4. Ефимова О.П. «Экономика общественного питания» [Текст]: учебник – 3-е изд. Новое знание, 2003. – 347с. – (Экономическое образование).

### ССЫЛКА НА ОСНОВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ИЗДАНИЯ:

1. <https://mestialibi.ru/?p=28069>-Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга общественном питании: учеб. – Москва: Академия, 2015 г.

### 3.2.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

- 1) <http://avidreaders.ru/book/management-uchebnik-dlya-spo.html>- Астахова Н. И. Менеджмент:учеб., 2016 г.
- 2) <http://aldebaran.ru/author/anatole-ivanova> И.А. Менеджмент:учеб., практ, 2016 г.
- 3) <http://www.bibliotekar.ru/biznes-29/>-Драчев Е.Л. Менеджмент: учеб., 2002 г.

РАЗДЕЛ 4. КОРТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 4) <https://tsccont.ru/efcd/287007Юкаева>, В.С. Менеджмент: краткий курс : учеб. пособие / В.С. Юкаева. — 4-е изд. — М. : ИТК "Дашков и К", 2014. — 104 с.
- 5) <http://www.znanium.com> Метелёв С.Е., Иванкин Н.К., Косьмин А.Д. Менеджмент...
- 6) [twitrx.com/file/981564/a.zip](http://twitrx.com/file/981564/a.zip). -2008 г.
- 7) <http://nashol.com/2016111291740/management-dgacheva-e-l-ulikov-i-2012.html>- Драчева Е. Л. Менеджмен: учеб., 2012
- 8) Электронные образовательные, информационные ресурсы педагогов техникума:
- 9) [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
- 10) <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	1	2	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>			
– применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;			1. Экспертное наблюдение и оценка умений студентов в ходе проведения методико-практических и учебно-тренировочных занятий;
– планировать и организовывать работу подразделений;			проведение круглых столов;
– формировать организационные структуры управления;			2. Экспертная оценка умений студентов при выполнении фрагмента учебно-тренировочного занятия;
– разрабатывать мотивационную политику организации;			3. Тестовые задания и учебных нормативов на контрольных работах, зачетах и дифференцированном зачете.
– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;			
– принимать эффективные решения, используя систему методов управления;			
– выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;			
– осуществлять контроль деятельности сотрудников, как производства, так и обслуживания;			
– составлять производственную программу;			
– осуществлять мониторинг всех видов меню, винных карт;			
– управлять персоналом предприятия общественного питания, решая задачи, необходимые для его развития.			
<b>Знания:</b>			
– цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента;			1. Экспертное наблюдение и оценка умений студентов в ходе проведения методико-
– принципы и стили управления			проведения



<ul style="list-style-type: none"> <li>– коллективом;</li> <li>– процесс принятия и реализации управленческих решений;</li> <li>– методы оптимизации, основы организации работы коллектива; экономические показатели предприятия общественного питания;</li> <li>– методы сглаживания и устранения конфликтов в коллективе.</li> </ul>	<p>практических и учебно-тренировочных занятий, проведение круглых столов;</p> <p>2. Экспертная оценка умений студентов при выполнении фрагмента учебно-тренировочного занятия;</p> <p>3. Тестовые задания и учебных нормативов на контрольных работах, зачетах и дифференцированном зачете.</p>
--	--

*Текущий контроль* осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий при этом может учитываться как конкретный результат, так и техника выполнения заданий, направленных на формирование жизненно важных умений и навыков, развитие морально-этических качеств, а также уровень теоретических знаний.

*Контрольная работа* предусматривает контроль качества теоретических знаний путем выполнения тестовых заданий и контроль за освоением умений путем выполнения учебных нормативов, которые определяются с учетом подготовки студентов, поступивших в учебное заведение. Контрольная работа проводится, как правило, в конце первого полугодия и позволяет ввести корректировку в программу изучения учебной дисциплины в зависимости от результатов выполнения учебных нормативов.

*Зачёт*. Зачет проводится ежегодно в конце учебного года и предусматривает контроль качества теоретических знаний путем выполнения контрольных тестовых заданий и контроль за освоением умений путем выполнения учебных нормативов. Оценка результатов обучения проводится по сравнительным показателям, показывающим положительную тенденцию с учетом положительных изменений морально-этических норм, мировоззрения, внутреннего духовного мира, культурного развития студентов.

Преподаватель должен учитывать также результаты тестов на владение профессионально значимыми умениями и навыками, соблюдение норм здорового образа жизни.

При проведении зачета предусмотрена вариативная часть, которая разрабатывается и утверждается учебным заведением.

*Итоговая аттестация.* Дифференцированный зачет или зачет проводятся в зависимости от количества часов, отведенных на изучение учебной дисциплины «Управление предприятиями общественного питания».

Разработчик: Емельянова И.Ю. \_\_\_\_\_