

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**  
**«общепрофессиональный цикл»**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения  
очная на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565

**Организация-разработчик:** Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

**Разработчик:**

преподаватель отделения №3 "Строительства, экономики и сферы обслуживания"  
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Анатольевна Балашова

**ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель Колесникова Н.Н.  
Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2025г

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
1.1 Область применения программы .....	4
1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена .....	4
1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	9
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» .....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	20
3.1 Материально-техническое обеспечение .....	20
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы .....	20
3.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся .....	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	24
4.1 Текущий контроль: .....	24
4.2 Промежуточная аттестация .....	25
Приложение 1 .....	28
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ .....	28
Приложение 2 .....	30
ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ.....	30

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

## 1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин ОП.04 Организация обслуживания.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является предшествующей для изучения следующих учебных дисциплин, профессиональных модулей: ОП.06 Основы предпринимательской деятельности, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению следующими профессиональными и общими компетенциями:

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;

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.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

<i>Код ПК/ОК</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	У <sub>1</sub> рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику; У <sub>2</sub> планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; У <sub>3</sub> выбирать методы принятия эффективных управленческих решений	З <sub>16</sub> требования к реализации продукции общественного питания; З <sub>17</sub> количественный и качественный состав персонала организации; З <sub>18</sub> показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; З <sub>19</sub> формы и системы оплаты труда,

		<p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>З<sub>35</sub> организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
<p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>У<sub>4</sub> участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У<sub>5</sub> рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>У<sub>6</sub> 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;</p> <p>У<sub>7</sub> рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>У<sub>8</sub> рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>У<sub>9</sub> применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>У<sub>10</sub> составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>У<sub>11</sub> анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров</p>	<p>З<sub>1</sub> понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>З<sub>2</sub> принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З<sub>3</sub> виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>З<sub>4</sub> сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>З<sub>5</sub> классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>З<sub>6</sub> цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З<sub>23</sub> понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>З<sub>24</sub> сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>З<sub>25</sub> 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>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>У<sub>12</sub> анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>У<sub>13</sub> пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договор 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);</p>	<p>З<sub>7</sub> этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>З<sub>8</sub> факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З<sub>9</sub> 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</p>

	<p>У<sub>14</sub> анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>У<sub>15</sub> вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У<sub>16</sub> калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>У<sub>17</sub> управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>У<sub>18</sub> анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У<sub>19</sub> грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>У<sub>20</sub> проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>У<sub>21</sub> прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>У<sub>22</sub> анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>У<sub>23</sub> проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p> <p>У<sub>24</sub> оформлять бизнес-план;</p> <p>У<sub>25</sub>. рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>З<sub>10</sub> виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>З<sub>11</sub> понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З<sub>12</sub> понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З<sub>13</sub> источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>З<sub>14</sub> учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>З<sub>15</sub> понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>З<sub>20</sub> состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>З<sub>21</sub> механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>З<sub>22</sub> основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>З<sub>26</sub> понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>З<sub>27</sub> сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>З<sub>28</sub> стили управления;</p> <p>З<sub>29</sub> способы организации работы</p>
--	---	--

		<p>коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>З<sub>30</sub> правила делового общения в коллективе;</p> <p>З<sub>31</sub> сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>З<sub>32</sub> понятие сегментация рынка</p> <p>З<sub>33</sub> методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>З<sub>34</sub> понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>З<sub>36</sub> правила разработки бизнес-планов</p>
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>У<sub>01.02</sub> анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>У<sub>01.04</sub> составлять план действий;</p> <p>У<sub>01.05</sub> определять необходимые ресурсы;</p> <p>У<sub>01.06</sub> реализовывать составленный план;</p> <p>У<sub>01.08</sub> выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>З<sub>01.03</sub> основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p>
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>У<sub>02.02</sub> определять необходимые источники информации;</p> <p>У<sub>02.03</sub> планировать процесс поиска;</p> <p>У<sub>02.04</sub> структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации</p>	<p>З<sub>02.01</sub> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p>
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	<p>У<sub>03.01</sub> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>У<sub>03.06</sub> рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>У<sub>03.09</sub> определять источники финансирования</p>	<p>З<sub>03.02</sub> современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>З<sub>03.04</sub> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности</p>
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>У<sub>04.01</sub> организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>У<sub>04.02</sub> эффективно работать в команде;</p> <p>У<sub>04.03</sub> взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>У<sub>04.04</sub> использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач</p>	<p>З<sub>04.03</sub> основы проектной деятельности</p>
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>У<sub>05.01</sub> применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>У<sub>05.02</sub> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>З<sub>05.02</sub> техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>З<sub>05.03</sub> правила оформления документов и построения устных сообщений;</p>
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	<p>У<sub>07.02</sub> определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p>	<p>З<sub>07.03</sub> основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>З<sub>07.04</sub> пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>З<sub>07.05</sub> принципы бережливого</p>

действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо <sub>07.04</sub> использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности	производства
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо <sub>09.07</sub> читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате	Зо <sub>09.06</sub> типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате

## 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 учебной дисциплины</b>	92
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	88
в том числе:	
лекции, уроки	60
практические занятия	28
лабораторные занятия	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа</b>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	<i>не предусмотрено</i>
Форма промежуточной аттестации – <i>зачет с оценкой</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ОК/ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		6
<b>Раздел I. Основы экономики</b>		<b>64/0</b>	<b>ПК 6.2 – 6.4 ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09</b>	
<b>Тема 1.1. Экономическая теория. Ее предмет, методы и функции</b>	Содержание учебного материала 1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Основные этапы развития экономической теории 2. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация 3. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Типы экономических систем	2/0 2	ПК 6.2 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.07	З <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>3</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>02.02</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>03.01</sub> , У <sub>07.02</sub> З <sub>01.03</sub> , З <sub>03.02</sub> , З <sub>03.04</sub>
<b>Тема 1.2. Рынок в экономической системе</b>	Содержание учебного материала 1. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка. 2. Классификация рынков, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция) 3. Модели рыночной экономики	2/0 2	ПК 6.2 ОК.01, ОК.03, ОК. 04, ОК.05, ОК.09	З <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>3</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>03.01</sub> , У <sub>04.02</sub> , З <sub>01.03</sub> , З <sub>03.02</sub> , З <sub>03.04</sub> , З <sub>05.02</sub> , З <sub>05.03</sub> З <sub>09.06</sub>
<b>Тема 1.3. Спрос и предложение</b>	Содержание учебного материала 1. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение 2. Эластичность спроса и предложения	4/0 2	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.09,	У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> , З <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>3</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> ,

	3. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена			У <sub>04.01</sub> , З <sub>03.04</sub> , З <sub>09.06</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №1 Построение кривых спроса и предложения. Определение равновесной цены	2/0	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.09,	У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>04.01</sub>
<b>Тема 1.4. Конкуренция. Типы конкурентных рынков</b>	Содержание учебного материала	2/0		
	1. Сущность, виды и условия конкуренции 2. Характеристика методов конкурентной борьбы. Типы конкурентного поведения 3. Характеристика рынков совершенной конкуренции. Характеристика рынков несовершенной конкуренции 4. Типы монополий, антимонопольное законодательство. Естественные монополии. Организационные формы монополий	2	ПК 6.3 ОК.01, ОК.03, ОК.07	У <sub>4</sub> З <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>3</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>07.02</sub> З <sub>03.04</sub>
<b>Тема 1.5. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	Содержание учебного материала	7/0		
	1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства) 2. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны 3. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности 4. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки	4	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.09	У <sub>4</sub> З <sub>4</sub> , З <sub>8</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.02</sub> , У <sub>07.02</sub> , У <sub>09.07</sub> З <sub>01.02</sub> , З <sub>03.02</sub> , З <sub>03.04</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №2 Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT - анализа	2/0	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.07, ОК.09	У <sub>4</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.02</sub> , У <sub>07.02</sub> , У <sub>07.04</sub> , У <sub>09.07</sub>
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Проанализировать и обобщить статистические данные по организационно-правовым формам предпринимательской деятельности в пищевой промышленности	1	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.07, ОК.09	У <sub>4</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.02</sub> ,

				У <sub>07.02</sub> , У <sub>09.07</sub>
<b>Тема 1.6. Производственные фонды и ресурсы</b>	Содержание учебного материала	6/0		
	1. Ресурсы организации 2. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА 3. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов	4	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.07	У <sub>1</sub> , У <sub>20</sub> З <sub>6</sub> , З <sub>7</sub> , З <sub>8</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.05</sub> , З <sub>01.03</sub> , З <sub>07.03</sub> , З <sub>07.05</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №3 Расчет показателей эффективности использования основных фондов. Расчёт показателей использования оборотных средств	2/0	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.07	У <sub>1</sub> , У <sub>20</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.05</sub>
<b>Тема 1.7. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда</b>	Содержание учебного материала	6/0		
	1. Персонал предприятия: структура и состав, назначение. Планирование численности и состава персонала 2. Понятие о нормировании труда. Эффективность и производительность труда. Методы измерения производительности труда 3. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы 4. Мотивация труда. Заработная плата. Формы оплаты труда. Механизмы формирования заработной платы	4	ПК 6.2, ПК 6.3 ОК.01, ОК.02, ОК.07	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>12</sub> З <sub>8</sub> , З <sub>10</sub> , З <sub>17</sub> , З <sub>18</sub> , З <sub>19</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>04.02</sub> , У <sub>04.03</sub> З <sub>05.03</sub> , З <sub>05.02</sub> , З <sub>07.03</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №4 Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3 ОК.01, ОК.02, ОК.07	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>12</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>04.02</sub> , У <sub>04.03</sub>
<b>Тема 1.8. Издержки производства и</b>	Содержание учебного материала	6/0		
	1. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания	4	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05,	У <sub>1</sub> , У <sub>6</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>13</sub> , У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub>

<b>обращения</b>	2. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании 3. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение 4. Политика предприятия по снижению издержек 5. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета 6. Понятие себестоимости продукции в общественном питании 7. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения		ОК.07, ОК.09	З <sub>11</sub> , З <sub>13</sub> , З <sub>20</sub> , З <sub>21</sub> , З <sub>24</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>001.05</sub> , У <sub>004.03</sub> , У <sub>005.02</sub> , У <sub>007.02</sub> , У <sub>009.07</sub> З <sub>001.03</sub> , З <sub>007.03</sub> , З <sub>007.05</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №5 Расчёт себестоимости. Группировка затрат по элементам и по статьям	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.09	У <sub>1</sub> , У <sub>6</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>13</sub> У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub> У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>001.05</sub> , У <sub>004.03</sub> , У <sub>005.02</sub> , У <sub>007.03</sub> , У <sub>007.05</sub> , У <sub>009.07</sub>
<b>Тема 1.9. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	Содержание учебного материала	6/0		
	1. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен 2. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения 3. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	4	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05	У <sub>1</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>16</sub> , З <sub>11</sub> , З <sub>21</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.06</sub> , У <sub>005.02</sub> З <sub>001.03</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №6 Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2/0	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05	У <sub>1</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>16</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.06</sub> , У <sub>005.02</sub>
<b>Тема 1.10. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания</b>	Содержание учебного материала	8/0		
	1. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение 2. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация	4	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05, ОК.07, ОК.09	У <sub>1</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub> З <sub>9</sub> , З <sub>12</sub> , З <sub>14</sub> , З <sub>15</sub> , З <sub>16</sub> , З <sub>23</sub> У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>001.05</sub> , У <sub>005.02</sub> , У <sub>007.02</sub> ,

	<p>3. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов</p> <p>4. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой</p> <p>5. Понятие товарооборачиваемости</p> <p>6. 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</p>			<p>У<sub>09.07</sub>, З<sub>07.05</sub></p>
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0		
	Практическое занятие №7 Расчет производственной программы организаций ресторанного бизнеса. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05, ОК.07, ОК.09	У <sub>1</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>05.02</sub> , У <sub>07.03</sub> , У <sub>07.05</sub> , У <sub>09.07</sub>
	Практическое занятие №8 Изучение документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05, ОК.07, ОК.09	У <sub>1</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>05.02</sub> , У <sub>07.03</sub> , У <sub>07.05</sub> , У <sub>09.07</sub>
<b>Тема 1.11.</b>	Содержание учебного материала	6/0		
<b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания</b>	<p>1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования</p> <p>2. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли</p> <p>3. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность</p>	4	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> З <sub>20</sub> , З <sub>22</sub> , З <sub>23</sub> , З <sub>24</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>04.03</sub> , У <sub>05.02</sub> , З <sub>01.03</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №9 Расчет валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05,	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>04.03</sub> , У <sub>05.02</sub>
<b>Тема 1.12.</b>	Содержание учебного материала	9/0		

<b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<p>1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование</p> <p>2. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения</p> <p>3. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам</p> <p>4. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления</p> <p>5. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией</p>	4	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>7</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>8</sub> , У <sub>25</sub> , З <sub>24</sub> , З <sub>25</sub> , З <sub>36</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>001.06</sub> , У <sub>002.03</sub> , У <sub>002.04</sub> , У <sub>003.06</sub> , У <sub>003.09</sub> , У <sub>004.01</sub> , У <sub>004.03</sub> , У <sub>004.04</sub> , У <sub>005.01</sub> , З <sub>002.01</sub> , З <sub>003.04</sub> , З <sub>004.03</sub> , З <sub>005.02</sub> , З <sub>005.03</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0		
	Практическое занятие №10 Методика расчета платежей по кредитам. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>7</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>8</sub> , У <sub>25</sub> У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>001.6</sub> У <sub>002.03</sub> , У <sub>004.01</sub> , У <sub>004.03</sub> , У <sub>005.01</sub> ,
	Практическая работа №11 Изучение разделов бизнес- плана	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>7</sub> , У <sub>8</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>25</sub> У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>001.06</sub> , У <sub>002.03</sub> , У <sub>002.04</sub> , У <sub>004.01</sub> , У <sub>004.02</sub> , У <sub>004.04</sub> , У <sub>005.03</sub>
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление отдельных разделов бизнес-плана для открытия собственного бизнеса в сфере общественного	1	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>7</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>8</sub> , У <sub>25</sub> У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>001.06</sub> , У <sub>002.03</sub> , У <sub>002.04</sub> , У <sub>004.01</sub> , У <sub>004.03</sub> , У <sub>004.04</sub> , У <sub>005.01</sub>

	питания (кафе, ресторана и т.д.) (индивидуальное задание)			
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>17/0</b>	<b>ПК 6.2 – 6.4 ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09</b>	
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	Содержание учебного материала	6/0		
	1. 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 2. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. 3. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий	4	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05, ОК.07, ОК.09	У <sub>4</sub> , У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>9</sub> , У <sub>17</sub> , З <sub>26</sub> , З <sub>27</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>005.02</sub> , У <sub>005.01</sub> , У <sub>007.02</sub> , У <sub>009.07</sub> , З <sub>001.03</sub> , З <sub>005.03</sub> , З <sub>005.02</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №12 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2/0	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05, ОК.07, ОК.09	У <sub>4</sub> , У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>9</sub> , У <sub>17</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>005.02</sub> , У <sub>005.01</sub> , У <sub>007.02</sub> , У <sub>009.07</sub> ,
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	Содержание учебного материала	4/0		
	1. 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. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения	4	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05	У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>9</sub> , У <sub>17</sub> , З <sub>28</sub> , З <sub>29</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.08</sub> , У <sub>001.04</sub> , У <sub>001.05</sub> , У <sub>004.01</sub> , У <sub>004.03</sub> , У <sub>005.01</sub> , З <sub>001.03</sub> , З <sub>005.03</sub> , З <sub>005.02</sub>

	кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда			
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	Содержание учебного материала	7/0		
	1. 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 2. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации 3. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	4	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.09	У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>9</sub> , У <sub>17</sub> , З <sub>28</sub> , З <sub>30</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.06</sub> , У <sub>004.01</sub> , У <sub>005.03</sub> , У <sub>009.07</sub> З <sub>005.03</sub> , З <sub>005.02</sub>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №13 Решение производственных ситуаций по мотивации персонала к труду	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05	У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>17</sub> , У <sub>9</sub> У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.06</sub> , У <sub>004.01</sub> , У <sub>005.01</sub> , У <sub>009.07</sub>
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Проанализировать распределение полномочий и ответственности на примере конкретной организации	1	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05, ОК.09	У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>9</sub> , У <sub>17</sub> , З <sub>28</sub> , З <sub>30</sub> , У <sub>001.02</sub> , У <sub>001.06</sub> , У <sub>004.01</sub> , У <sub>005.01</sub> , У <sub>009.07</sub> З <sub>005.03</sub> , З <sub>005.02</sub>
<b>Раздел 3 Основы маркетинга</b>		<b>11/0</b>	<b>ПК 6.2 – 6.4 ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	Содержание учебного материала	4/0		
	1. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные	4	ПК 6.4 ОК.01, ОК.04, ОК.05,	У <sub>11</sub> , У <sub>18</sub> , У <sub>19</sub> , У <sub>21</sub> , У <sub>22</sub> , З <sub>31</sub> , З <sub>32</sub> , З <sub>33</sub>

	<p>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.</p> <p>2. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. 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</p> <p>3. Сбытовая политика предприятия. 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</p> <p>4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы</p>		ОК.09	У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>05.01</sub> ,
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Маркетинговые исследования в общественном питании</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания</p> <p>2. 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</p>	7/0	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05	У <sub>21</sub> , У <sub>22</sub> , У <sub>19</sub> , У <sub>23</sub> З <sub>32</sub> , З <sub>33</sub> , З <sub>34</sub> , З <sub>35</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>05.02</sub> З <sub>05.03</sub>

в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях			
В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
Практическое занятие №14 Определение «жизненного цикла» продукции и услуг общественного питания. Составление рекламных текстов на товары и услуги. Ознакомление с методами сбора и анализа маркетинговой информации	2/0	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05	У <sub>21</sub> , У <sub>22</sub> , У <sub>19</sub> , У <sub>23</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>05.02</sub>
Самостоятельная работа обучающихся	1		
Провести маркетинговое исследование и проанализировать целевые рынки товаров и услуг предприятия общественного питания	1	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК.01, ОК.05	У <sub>21</sub> , У <sub>22</sub> , У <sub>19</sub> , У <sub>23</sub> З <sub>32</sub> , З <sub>33</sub> , З <sub>34</sub> , З <sub>35</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>05.02</sub> З <sub>05.03</sub>
<b>Промежуточная аттестация, зачет с оценкой</b>			
<b>Всего:</b>	<b>92/0</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Кабинет Основ экономики, менеджмента и организации труда	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства
Помещение для самостоятельной работы обучающегося	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

#### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

##### Основные источники

1. Виханский, О. С. Менеджмент : учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2125913> – Режим доступа: по подписке

2. Океанова, З. К. Основы экономики : учебное пособие / З.К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 287 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/24634. - ISBN 978-5-8199-0728-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2012564> – Режим доступа: по подписке.

3. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051246> (. – Режим доступа: по подписке.

##### Дополнительные источники

1. Егоров, Ю. Н. Основы маркетинга : учебник / Ю.Н. Егоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 292 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014862-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1372729> – Режим доступа: по подписке.

2. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Сафронов. — 2-е изд., с изм. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0059-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1902024> (дата обращения: 08.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

##### Интернет ресурсы:

1. Интуит – национальный открытый университет. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) , свободный. – Загл. с экрана. Яз. рус.

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>

3. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

4. Трудовой Кодекс РФ [Электронный ресурс] - URL: <http://tkodeksrf.ru/> - Загл. с экрана.

5. Economicus.Ru [Электронный ресурс] - URL: <http://economicus.ru/> Загл. с экрана.

### 3.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта самостоятельной деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
<b>Раздел I. Основы экономики</b>		
1	Тема 1.5. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	<p><b>Практическая работа (практическое задание).</b> Проанализировать и обобщить статистические данные по организационно-правовым формам предпринимательской деятельности в пищевой промышленности</p> <p><b>Цель:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщение и систематизация материала по теме 1.5;</li> <li>- формирование умений и навыков сравнивать и анализировать преимущества и недостатки различных организационно-правовых форм предприятия.</li> </ul> <p><b>Рекомендации по выполнению задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучите материалы по теме.</li> <li>2. Студенты получают задание подготовить конспект, отражающий основные характеристики заданных организационно-правовых форм предпринимательской деятельности по следующим параметрам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень документов, необходимых для регистрации;</li> <li>- размер государственной пошлины за регистрацию;</li> <li>- порядок регистрации;</li> <li>- порядок ликвидации;</li> <li>- размер уставного капитала;</li> <li>- порядок внесения уставного капитала;</li> <li>- состав учредительных документов;</li> <li>- ответственность учредителей;</li> <li>- сравнительный анализ рассмотренных организационных форм между собой.</li> </ul> </li> </ol> <p>К сравнению предлагаются следующие организационно-правовые формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- индивидуальное предпринимательство;</li> <li>- общество с ограниченной ответственностью;</li> <li>- публичное акционерное общество;</li> <li>- непубличное акционерное общество;</li> <li>- товарищество;</li> <li>- производственный кооператив;</li> <li>- унитарное предприятие.</li> </ul> <p>В результате проведенного анализа студенту необходимо также заполнить таблицу «Характеристика организационно-правовых форм», выделить преимущества и недостатки каждой из рассмотренных организационно-правовых форм предприятий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Сделать вывод.</li> </ol> <p><b>Критерии оценки:</b> обоснование, логичность, четкость, рациональность изложения материала.</p>
2	Тема 1.12. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	<p><b>Практическая работа (практическое задание).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации".</li> <li>- Составление отдельных разделов бизнес-плана для открытия собственного бизнеса в сфере общественного питания (кафе, ресторана и т. д.) (индивидуальное задание).</li> </ul> <p><b>Цель:</b> закрепление и углубление знаний по теме 1.12, систематизация теоретического материала</p> <p><b>Рекомендации по выполнению задания:</b></p> <p><b>Используя положения Налогового кодекса РФ ответьте на следующие вопросы:</b></p>

		<p>1. Перечислите органы, которые осуществляют взаимодействие и обмен информацией с налоговыми органами при проведении налогового контроля (ст. 82)?</p> <p>2. Какую информацию не допускается собирать и хранить в процессе проведения налогового контроля (ст. 82)?</p> <p>3. Укажите предмет налогового мониторинга и период, за который он проводится. Кто является инициатором проведения налогового мониторинга (ст. 105.26)?</p> <p><b>Решите предложенные задачи:</b></p> <p>Задача 1. ИП Пупкин Е.Л. открыл в банке «Комбанк» расчетный счет для ведения предпринимательской деятельности 18 ноября. В этот же день, банк отправил в ИФНС заказное письмо с уведомлением о данном событии. Письмо поступило в налоговый орган 24 ноября. Работник налоговых органов уличил в этом нарушение налогового законодательства. На основании ст. 86 НК РФ оцените правомерность действий банка.</p> <p>Задача 2. Работник налогового органа в присутствии двоих понятых проводил изъятие документов у ИП Максимова А.С. В результате данного мероприятия были изъяты подлинники трех документов. Взамен изъятых подлинников инспектор ИФНС оставил заверенную им копию договора лизинга, а копии двух других документов обязался передать налогоплательщику в течение трех дней. Максимов считает, что работник налогового органа ущемляет его права и требует предоставления нотариально заверенных копий документов в день их изъятия. На основании ст. 94 НК РФ оцените правомерность требований налогоплательщика.</p> <p><b>Составьте резюме бизнес-плана для открытия собственного бизнеса в сфере общественного питания (кафе, ресторана и т.д.) (индивидуальное задание, выдается преподавателем).</b></p> <p>Разработайте резюме бизнес-плана предприятия общественного питания. Примерное содержание и рекомендации для разработки резюме бизнес-плана Резюме: название и адрес фирмы; учредители; суть и цель проекта; стоимость проекта; потребность в финансах. Результаты самостоятельной работы представить в виде презентации.</p> <p><b>Критерии оценки:</b> обоснование, логичность, четкость, рациональность изложения материала</p>
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		
3	Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	<p><b>Практическая работа (практическое задание).</b> Проанализировать распределение полномочий и ответственности на примере конкретной организации.</p> <p>Цель: - обработка, закрепление и углубление знаний по теме занятия; - систематизация теоретического материала;</p> <p><b>Рекомендации по выполнению задания:</b></p> <p>1. Разработать и составить организационную структуру ПОП «Стандарт», в которой имеются: - Руководитель фирмы «Стандарт»; - Отдел химических продуктов; - Функциональное обеспечение проекта: производственные мощности, исследования и разработки, материально-техническое обеспечение, кадры, контроль и бухгалтер. - Проекты: Проект «Продукт XXI», Проект «Здорово!», Проект «Эковзгляд». - Последовательность осуществления операций каждого проекта: производственная группа, группа конструкторов-технологов, группа снабжения, кадровая группа, бухгалтерская группа.</p> <p>2. Определить тип организационной структуры управления</p> <p>3. Определите уровни управления в данной организации.</p> <p>4. Определите права и полномочия: Руководителя фирмы «Стандарт»; главного бухгалтера; главного технолога.</p> <p>5. Ответьте на вопросы: Согласны ли Вы с выражением (да/нет): а) «Чем меньше организация, тем жестче должно быть управление»? б) «Чтобы создать результативную организацию, нужно заменить власть ответственностью» (Питер Друкер);</p>

		<p>в) «Чем здоровее отношения в фирме, тем реже болеют сотрудники» (Закон Джонсона);  г) «Один-единственный работник, неспособный к сотрудничеству, может нарушить работу целой организации, потому что болезнь заразительнее здоровья» (Роберт Хаф).  Какое выражение Вам понравилось больше всего и почему?  6. По окончании самостоятельной работы оформите письменный отчет.  <b>Требования по отчету:</b>  Отчет о работе должен содержать:  - название и цель работы;  - выполненные задания;  - выводы.  В выводах должно быть обобщение результатов выполненной работы.  <b>Критерии оценки:</b> обоснование, логичность, четкость, рациональность изложения материала.</p>
<b>Раздел 3 Основы маркетинга</b>		
4	Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	<p><b>Практическая работа (практическое задание).</b> Провести маркетинговое исследование и проанализировать целевые рынки товаров и услуг предприятия общественного питания.  <b>Цель:</b>  - обработка, закрепление и углубление знаний по теме занятия;  - систематизация теоретического материала;  <b>Рекомендации по выполнению задания:</b>  1. Выбрать оптимальные методы для формирования спроса и стимулирования сбыта продукции предприятия общественного питания.  а. Указать предприятие общественного питания.  б. Продукт (услугу) продвижения на рынок.  в. Рынок, на который выводится продукт (услуга).  г. Выбрать оптимальные методы, которые необходимо применить для продвижения продукта (услуги).  д. Описать технологию использования выбранных методов.  2. Разработать анкету для изучения спроса на товар или услугу.  а. Выбрать объект для маркетингового исследования.  б. Указать цель опроса, панель исследования.  в. Составить перечень вопросов с возможными вариантами ответов.  г. Информация о респондентах.  Количество вопросов должно быть оптимальным, обеспечивающим полноту информации  Провести исследование. Представить результаты исследования в виде презентации.  <b>Критерии оценки:</b>  1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала.  2. Четкость выступления, уровень самостоятельности  3. Использование мультимедийной презентации, ее качество  4. Время выступления (не более 5-7 мин.)</p>

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

##### 4.1 Текущий контроль:

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые результаты (умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	<b>Раздел 1. Основы экономики</b>	ОК.01 (У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>01.08</sub> , З <sub>01.03</sub> ) ОК.02 (У <sub>02.02</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> ) ОК.03 (У <sub>03.01</sub> , З <sub>03.02</sub> , З <sub>03.04</sub> , У <sub>03.06</sub> , У <sub>03.09</sub> ) ОК.04 (У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.02</sub> , У <sub>04.03</sub> , У <sub>04.04</sub> , З <sub>04.03</sub> ) ОК.05 (У <sub>05.02</sub> , У <sub>05.01</sub> , З <sub>05.02</sub> , З <sub>05.03</sub> ) ОК.07 (У <sub>07.02</sub> , У <sub>07.04</sub> , З <sub>07.03</sub> , З <sub>07.05</sub> ) ОК.09 (У <sub>09.07</sub> , З <sub>09.06</sub> ) ПК 6.2 (У <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>17</sub> , З <sub>18</sub> , З <sub>19</sub> ) ПК 6.3 (У <sub>4</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>7</sub> , У <sub>8</sub> , У <sub>11</sub> , З <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>3</sub> , З <sub>4</sub> , З <sub>23</sub> , З <sub>24</sub> , З <sub>25</sub> ) ПК 6.4 (У <sub>10</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>18</sub> , У <sub>20</sub> , У <sub>24</sub> , У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub> , У <sub>16</sub> , З <sub>8</sub> , З <sub>9</sub> , З <sub>10</sub> , З <sub>11</sub> , З <sub>12</sub> , З <sub>13</sub> , З <sub>14</sub> , З <sub>15</sub> , З <sub>20</sub> , З <sub>21</sub> , З <sub>36</sub> )	Тест Контрольная работа по разделу Практическая работа Самостоятельная работа	См. ниже
2	<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>	ОК.01 (У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>01.08</sub> , З <sub>01.03</sub> ) ОК.04 (У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.03</sub> ) ОК.05 (У <sub>05.02</sub> , У <sub>05.01</sub> , З <sub>05.02</sub> , З <sub>05.03</sub> ) ОК.07 (У <sub>07.02</sub> ) ОК.09 (У <sub>09.07</sub> ) ПК 6.2 (У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> ) ПК 6.3 (У <sub>4</sub> , У <sub>9</sub> ) ПК 6.4 (У <sub>17</sub> , З <sub>26</sub> , З <sub>27</sub> , З <sub>28</sub> , З <sub>29</sub> , З <sub>30</sub> )	Тест Контрольная работа по разделу Практическая работа Самостоятельная работа	См. ниже
3	<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>	ОК.01 (У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> ) ОК.05 (У <sub>05.01</sub> , З <sub>05.02</sub> , З <sub>05.03</sub> ) ПК 6.3 (У <sub>11</sub> ) ПК 6.4 (У <sub>18</sub> , У <sub>21</sub> , У <sub>22</sub> , У <sub>19</sub> , У <sub>23</sub> , З <sub>31</sub> , З <sub>32</sub> , З <sub>33</sub> , З <sub>34</sub> , З <sub>35</sub> )	Тест Контрольная работа по разделу Практическая работа Самостоятельная работа	См. ниже

##### Критерии оценки практического задания:

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил ;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена

##### Критерии оценки практического задания, самостоятельной работы:

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

#### Критерии оценки тестирования:

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

#### Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (не зачтено): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

#### 4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по завершении изучения дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - зачет с оценкой.

Результаты обучения	Оценочные средства				
ОК.01 (У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>01.08</sub> , З <sub>01.03</sub> ) ОК.02 (У <sub>02.02</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> ) ОК.03 (У <sub>03.01</sub> , У <sub>03.06</sub> , У <sub>03.09</sub> , З <sub>03.02</sub> , З <sub>03.04</sub> ) ОК.04 (У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.02</sub> , У <sub>04.03</sub> , У <sub>04.04</sub> , З <sub>04.03</sub> ) ОК.05 (У <sub>05.01</sub> , У <sub>05.02</sub> , З <sub>05.02</sub> , З <sub>05.03</sub> ) ОК.07 (У <sub>07.02</sub> , З <sub>07.03</sub> , З <sub>07.05</sub> )	1. Дайте оценку выполнения прогнозов по прибыли от реализации кулинарной продукции. Рассчитайте влияние факторов на прибыль (объем товарооборота, уровня валового дохода, уровня издержек).				
	Показатели	Прогноз	Факт	Процент выполнения плана	Отклонение (+, -)
	Розничный товароборот, тыс. руб.	22950	23625		
	Валовой доход, тыс. руб.				
	Уровень валового дохода, %	71,5	71,7		
	Издержки производства и обращения, тыс. руб.				
Уровень издержек, %	37,29	37,33			

ОК.09 (У <sub>09.07</sub> , З <sub>09.06</sub> ) ПК 6.2 (У <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>17</sub> , З <sub>18</sub> , З <sub>19</sub> ) ПК 6.3 (У <sub>4</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>7</sub> , У <sub>8</sub> , У <sub>11</sub> , З <sub>1</sub> , З <sub>2</sub> , З <sub>3</sub> , З <sub>4</sub> , З <sub>23</sub> , З <sub>24</sub> , З <sub>25</sub> ) ПК 6.4 (У <sub>12</sub> , У <sub>20</sub> , У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub> , У <sub>16</sub> , З <sub>8</sub> , З <sub>9</sub> , З <sub>10</sub> , З <sub>11</sub> , З <sub>12</sub> , З <sub>13</sub> , З <sub>14</sub> , З <sub>15</sub> , З <sub>20</sub> , З <sub>21</sub> , З <sub>36</sub> )	Прибыль от реализации, тыс. руб.																												
	Рентабельность производства, %																												
	Доходы от ведения подсобных хозяйств, тыс. руб.	25																											
	Штрафы, уплаченные за нарушения договорных обязательств, тыс. руб.	13																											
	Балансовая прибыль, тыс. руб.																												
	Сумма налога на прибыль, тыс. руб.																												
	Чистая прибыль, тыс. руб.																												
	Рентабельность чистой прибыли, тыс. руб.																												
	2. Составить расчет калькуляции блюда, оформив калькуляционную карточку на блюдо «Жаркое с грибами по-русски» 3. Предприятие общественного питания желает через два года получить 100 тыс. руб. Какую сумму нужно положить в банк, если банк предлагает 10% годовых 4. По данным таблицы характеризующим различные ситуации на рынке консервированного зеленого горошка необходимо: а) Начертить кривую спроса и предложения б) Если рыночная цена на банку горошка составляет 1 руб. 60 коп., что характерно для данного рынка - излишек или дефицит? Каков их объем? в) Если рыночная цена на банку горошка составляет 3 руб. 20 коп., что характерно для данного рынка - излишек или дефицит? Каков их объем? г) Чему равна равновесная цена на этом рынке? д) Рост потребительских расходов повысил потребление консервированного горошка на 30 млн. банок при каждом уровне цен. Какова будет равновесная цена и равновесный объем производства?																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Цена (руб.)</th> <th>Объем спроса (млн. банок)</th> <th>Объем предложения (млн. банок)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0,80</td> <td>70</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>1,60</td> <td>60</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>2,40</td> <td>50</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>3,20</td> <td>40</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>4,00</td> <td>30</td> <td>90</td> </tr> </tbody> </table>						Цена (руб.)	Объем спроса (млн. банок)	Объем предложения (млн. банок)	0,80	70	10	1,60	60	30	2,40	50	50	3,20	40	70	4,00	30	90					
Цена (руб.)	Объем спроса (млн. банок)	Объем предложения (млн. банок)																											
0,80	70	10																											
1,60	60	30																											
2,40	50	50																											
3,20	40	70																											
4,00	30	90																											
5. Известны следующие данные о величине основных показателей ООО «Омега»:																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>2013 год</th> <th>2014 год</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Численность персонала на начало года, чел.</td> <td>210</td> <td>261</td> </tr> <tr> <td>Принято на работу, чел.</td> <td>70</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>Выбыло, чел</td> <td>9</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>В том числе по собственному желанию. Чел.</td> <td>7</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Численность персонала на конец года, чел</td> <td>271</td> <td>259</td> </tr> <tr> <td>Среднесписочная численность персонала, чел.</td> <td>241</td> <td>260</td> </tr> <tr> <td>Стоимость произведенной продукции, тыс. руб.</td> <td>3500</td> <td>4200</td> </tr> </tbody> </table>						Показатели	2013 год	2014 год	Численность персонала на начало года, чел.	210	261	Принято на работу, чел.	70	37	Выбыло, чел	9	15	В том числе по собственному желанию. Чел.	7	10	Численность персонала на конец года, чел	271	259	Среднесписочная численность персонала, чел.	241	260	Стоимость произведенной продукции, тыс. руб.	3500	4200
Показатели	2013 год	2014 год																											
Численность персонала на начало года, чел.	210	261																											
Принято на работу, чел.	70	37																											
Выбыло, чел	9	15																											
В том числе по собственному желанию. Чел.	7	10																											
Численность персонала на конец года, чел	271	259																											
Среднесписочная численность персонала, чел.	241	260																											
Стоимость произведенной продукции, тыс. руб.	3500	4200																											
Задание: Рассчитайте коэффициент оборота по приему в 2013 году равен. Рассчитайте выработку трудовых ресурсов в 2014 году равен.																													
ОК.01 (У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>01.08</sub> , З <sub>01.03</sub> ) ОК.04 (У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.03</sub> ) ОК.05 (У <sub>05.01</sub> , У <sub>05.02</sub> , З <sub>05.02</sub> , З <sub>05.03</sub> ) ОК.07 (У <sub>07.02</sub> ) ОК.09 (У <sub>09.07</sub> ) ПК 6.2 (У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> ) ПК 6.3 (У <sub>4</sub> , У <sub>9</sub> ) ПК 6.4 (У <sub>17</sub> , З <sub>26</sub> , З <sub>27</sub> , З <sub>28</sub> , З <sub>29</sub> , З <sub>30</sub> )	Кейс-задача К директору приходят сотрудники с просьбой повышения заработной платы, ссылаясь при этом на то, что на другом предприятии они будут получать больше и уволятся, если заработная плата не будет увеличена. Руководитель категорически отказался идти на уступки коллективу, пояснив что предприятие переживает не самые лучшие времена и возможности увеличить заработную плату в настоящее время и в ближайшем будущем не будет. Также он сообщил о том, что введена новая система штрафов за нарушение трудовой дисциплины. По итогам квартала был отмечен рост текучести кадров. Задание заполните пропуски: 1. В процессе управления руководитель использовал власть основанную на ... . 2. Руководитель использует _____ стиль управления. 3. При возникновении проблемы руководитель использует организационно-распределительные методы управления, которые могут реализовываться в формах ... .																												
ОК.01 (У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.04</sub> ) ОК.05 (У <sub>05.01</sub> , З <sub>05.02</sub> , З <sub>05.03</sub> ) ОК.10 (З <sub>10.03</sub> )	Кейс-задача Фирма «Шуз интернешнл» владеет 400 обувными магазинами, объединенными в сети трех видов, каждая из которых рассчитана на отдельный сегмент рынка. В магазинах сети «Шик» предлагают дорогую обувь, в магазинах сети «Вудсон» - обувь по умеренным																												

ПК 6.3 (У <sub>11</sub> ) ПК 6.4 (У <sub>18</sub> , У <sub>21</sub> , У <sub>22</sub> , У <sub>19</sub> , У <sub>23</sub> , З <sub>31</sub> , З <sub>32</sub> , З <sub>33</sub> , З <sub>34</sub> , З <sub>35</sub> )	<p>ценам, сеть магазинов «Кристи» предлагает обувь для покупателей с ограниченными средствами. В крупных городах магазин «Шик», «Вудсон и «Кристи» часто расположены на соседних улицах, на достаточно близком расстоянии друг от друга. Однако столь близкое расстояние не вредит магазинам, поскольку они ориентированы на различные сегменты рынка. Подобная стратегия позволяет фирме на протяжении последних лет удерживать позицию лидера в розничной торговле обувью.</p> <p>Задание заполните пропуски:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стратегия деятельности на рынке, при которой организация решает действовать на нескольких сегментах со специально для них разработанными продуктами известна как _____ маркетинг.</li> <li>2. Преимуществами использования коллективных марочных названий являются ....</li> <li>3. Преимуществами использования прямых каналов распространения</li> </ol>
---	--

### **Критерии оценки:**

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Игровые технологии (И.Е. Берлянд, Л.С. Выготский, Н.Я. Михайленко, А.Н. Леонтьев, Д.Б. Эльконин, И.Б. Первин, В.К. Дьяченко)	создание полноценной мотивационной основы для участия каждого обучающегося на занятии	участвуют все студенты группы, продолжительный интерес к происходящему на уроке, высокий уровень ответственности обучающихся за результаты	применяется деловая игра «Мое предприятие», которая включает в себя несколько этапов: - объединение в группы - предприятия - выбор руководителей предприятия - распределения обязанности внутри предприятия - самостоятельный поиск и оформление материала на заданную тему (название предприятия, определение сферы деятельности, вида продукции, целей и задач) - представление программы работы предприятия - оценка командами программ других предприятий и выбор наилучшей бизнес-идеи
2	Технология критического мышления (Байбородовой Л.В., Чернявской А.П.)	Развитие интеллектуальных способностей студентов. Развитие критического рефлексивного мышления. Обучение рефлексии. Развитие когнитивных и метакогнитивных умений высокого уровня	Способность анализировать информацию с позиции логики и личностно-психологического подхода, чтобы применять полученные результаты как к стандартным, так и к нестандартным ситуациям; способность ставить новые вопросы, вырабатывать разнообразные аргументы, принимать независимые, продуманные решения	Групповые дискуссии Работа в малых группах Преподаватель демонстрирует презентацию по теме, по окончании которой микрогруппы (заранее распределены) коротко обосновывают свой ответ
3	Проектная технология (Байбородовой Л.В., Чернявской А.П.)	Создание условий учебной деятельности, направленной на личностную ориентацию	Развитие самостоятельности, системного мышления, исследовательских и творческих способностей	Проведение маркетинговых исследований. - подготовка (деление на группы, выбор сферы деятельности проектируемого предприятия, распределение ролей);

				- непосредственная разработка проекта (поиск, анализ и структурирование информации)
4	Здоровье сберегающая технология (Байбородовой Л.В., Чернявской А.П.)	Сохранение и поддержание здоровья обучающихся	благоприятный микроклимат и психологическая обстановка	- соблюдение требований к освещению, температурному режиму, влажности - проветривание перед началом урока - физкультминутка на уроке

### ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Количество часов	в форме практической подготовки	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ		<b>22</b>	<b>0</b>	
1.3. Спрос и предложение	№1 Построение кривых спроса и предложения. Определение равновесной цены	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>04.01</sub> , У <sub>07.04</sub>
1.5. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	№2 Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT - анализа	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>4</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.02</sub> , У <sub>07.02</sub> , У <sub>09.07</sub>
1.6. Производственные фонды и ресурсы	№3 Расчет показателей эффективности использования основных фондов. Расчёт показателей использования оборотных средств	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>1</sub> , У <sub>20</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.05</sub>
1.7. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда	№4 Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>12</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>04.02</sub> , У <sub>04.03</sub>
1.8. Издержки производства и обращения	№5 Расчёт себестоимости. Группировка затрат по элементам и по статьям	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>1</sub> , У <sub>6</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>13</sub> , У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>04.03</sub> , У <sub>05.02</sub> , У <sub>07.02</sub> , У <sub>07.04</sub> , У <sub>09.07</sub>
1.9. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	№6 Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>1</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>16</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>05.02</sub>
1.10. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	№7 Расчет производственной программы организаций ресторанного бизнеса. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>1</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>11</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>14</sub> , У <sub>15</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>05.02</sub> , У <sub>07.02</sub> , У <sub>07.04</sub> , У <sub>09.07</sub>
	№8 Изучение документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения	<b>2</b>	<b>0</b>	
1.11. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	№9 Расчет валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>5</sub> , У <sub>12</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.05</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>04.03</sub> , У <sub>05.02</sub>
1.12. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	№10 Методика расчета платежей по кредитам. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>1</sub> , У <sub>4</sub> , У <sub>7</sub> , У <sub>8</sub> , У <sub>10</sub> , У <sub>12</sub> , У <sub>18</sub> , У <sub>24</sub> , У <sub>25</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.08</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>01.06</sub> ,

	№11 Изучение разделов бизнес- плана	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>02.03</sub> , У <sub>02.04</sub> , У <sub>03.06</sub> , У <sub>03.09</sub> , У <sub>04.01</sub> , У <sub>04.03</sub> , У <sub>04.04</sub> , У <sub>05.01</sub>
<b>Раздел 2. ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	
2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	№12 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>4</sub> , У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>9</sub> , У <sub>17</sub> , У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.04</sub> , У <sub>05.02</sub> , У <sub>05.01</sub> , У <sub>07.02</sub> , У <sub>09.07</sub>
2.3. Коммуникация как функция менеджмента	№13 Решение производственных ситуаций по мотивации персонала к труду	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>2</sub> , У <sub>3</sub> , У <sub>17</sub> , У <sub>9</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>01.06</sub> , У <sub>04.01</sub> , У <sub>05.01</sub> , У <sub>09.07</sub>
<b>Раздел 3 ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	
3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	№14 Определение «жизненного цикла» продукции и услуг общественного питания. Составление рекламных текстов на товары и услуги. Ознакомление с методами сбора и анализа маркетинговой информации	<b>2</b>	<b>0</b>	У <sub>21</sub> , У <sub>22</sub> , У <sub>19</sub> , У <sub>23</sub> У <sub>01.02</sub> , У <sub>05.02</sub>
<b>ИТОГО</b>		<b>28</b>	<b>0</b>	