

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

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 № 5.1 от «11» февраля 2026г

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2 Перечень планируемых результатов освоения дисциплины	4
1.3 Обоснование часов учебной дисциплины в рамках вариативной части	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины.....	8
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	9
2.3 Перечень практических и лабораторных занятий	18
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	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4.1 Текущий контроль:	23
4.2 Промежуточная аттестация	24
Приложение 1.....	26

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной 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.

Цель дисциплины: формирование у студентов базовых знаний и компетенций в области экономики, управления и маркетинга для подготовки к предпринимательской и управленческой деятельности.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

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

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленной в разделе 4 ППСЗ.

Требования к результатам освоения дисциплины

Индекс и наименование ОК, ПК	Результаты освоения	
	Умеет	Знает
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Уд 1_ОП.05 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику	Зд 1_ОП.05 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; Зд 2_ОП.05 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; Зд 3_ОП.05 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Уд 2_ОП.05 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; Уд 3_ОП.05 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия	Зд 4_ОП.05 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; Зд 5_ОП.05 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; Зд 6_ОП.05 виды экономической

		<p>деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>Зд 7_ОП.05 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>Зд 8_ОП.05 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>Зд 9_ОП.05 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>Уд 4_ОП.05 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>Уд 5_ОП.05 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>Уд 6_ОП.05 управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>Уд 7_ОП.05 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>Уд 8_ОП.05 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>Уд 9_ОП.05 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>Зд 10_ОП.05 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>Зд 11_ОП.05 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>Зд 12_ОП.05 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>Зд 13_ОП.05 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>Зд 14_ОП.05 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>Зд 15_ОП.05 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>Зд 16_ОП.05 сущность, цели,</p>

		основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; Зд 17_ОП.05 стили управления; Зд 18_ОП.05 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала Зд 19_ОП.05 правила делового общения в коллективе
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска	Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
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	Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности	Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02 принципы бережливого производства

1.3 Обоснование часов учебной дисциплины в рамках вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Номер и наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	Уд 8_ОП.05 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса	Тема 1.5. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	1	Актуализация содержания дисциплины
-	Уд 1_ОП.05 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику	Тема 1.6. Производственные фонды и ресурсы	2	Актуализация содержания дисциплины
-	Уд 4_ОП.05	Тема 1.7.	4	Повышение

	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации	Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда		мотивации обучающихся
-	Уд 2_ОП.05 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Тема 1.8. Издержки производства и обращения	4	Повышение мотивации обучающихся
-	Уд 5_ОП.05 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса	Тема 1.9. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	2	Повышение мотивации обучающихся
-	Уд 2_ОП.05 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации	Тема 1.11. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	2	Повышение мотивации обучающихся
Всего академических часов учебной дисциплины в рамках вариативной части			16	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в форме практической подготовки
теоретические занятия (лекции, уроки)	58	
практические занятия	28	
лабораторные занятия	не предусмотрено	
самостоятельная работа	2	
промежуточная аттестация	не предусмотрено	
Форма промежуточной аттестации – <i>зачет с оценкой</i>		

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Код ОК, ПК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3		6
Раздел I. Основы экономики		61/0		
Тема 1.1. Экономическая теория. Ее предмет, методы и функции	Содержание учебного материала	2/0		
	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	ПК 6.3 ОК.02	Зд 4,3д 5 Зо 02.01
Тема 1.2. Рынок в экономической системе	Содержание учебного материала	2/0		
	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	ПК 6.3 ОК.02	Зд 4,3д 5 Зо 02.01
Тема 1.3. Спрос и предложение	Содержание учебного материала	4/0		
	1. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение 2. Эластичность спроса и предложения 3. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена	2	ПК 6.3 ОК.02	Зд 4,3д 5 Зо 02.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0		
	Практическое занятие №1 Построение кривых спроса и предложения. Определение равновесной цены	2/0	ПК 6.4 ОК.02	Уд 4 Уд 8 Уо 02.01
Тема 1.4. Конкуренция. Типы конкурентных рынков	Содержание учебного материала	2/0		
	1. Сущность, виды и условия конкуренции 2. Характеристика методов конкурентной борьбы. Типы конкурентного поведения	2	ПК 6.3 ОК.02	Зд 4,3д 5 Зо 02.01

	3. Характеристика рынков совершенной конкуренции. Характеристика рынков несовершенной конкуренции 4. Типы монополий, антимонопольное законодательство. Естественные монополии. Организационные формы монополий			
Тема 1.5. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	6/0		
	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.02 ОК. 03	Зд 4 Зд 5 Зд 6 Зд 10 Зо 02.01 Зо 03.04
	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 6.4 ОК.02	Уд 4 Уо 02.01
Тема 1.6. Производственные фонды и ресурсы	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 6.3, ПК 6.4 ОК.02, ОК.07	Зд 6 Зд 12 Зо 02.01 Зо 07.02
	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 6.3, ПК 6.4 ОК.02,	Уд 1 Уд 2 Уд 4

			ОК.07	Уо 02.01 Уо 07.02
Тема 1.7. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда	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.02, ОК.04, ОК.07	Зд 1 Зд 2 Зо 02.01 Зо 04.01 Зо 07.02
	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.02, ОК.04, ОК.07	Уд 1 Уд 2 Уо 02.01 Уо 04.01 Уо 07.02
Тема 1.8. Издержки производства и обращения	Содержание учебного материала	6/0		
	1. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания 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	4	ПК 6.4 ОК.02, ОК.04, ОК.07	Зд 14 Зо 02.01 Зо 04.01 Зо 07.02
	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. 02, ОК.04, ОК.07	Уд1 Уд 2 Уд 5 Уо 02.01 Уо 04.01 Уо 07.02
Тема 1.9. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	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. 02, ОК.04, ОК.07	Зд 14 Зд 15 Зо 02.01 Зо 04.01 Зо 07.02
	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. 02, ОК.04, ОК.07	Уд 1 Уд 5 Уд 8 Уо 02.01 Уо 04.01 Уо 07.02
Тема 1.10. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	8/0		
	1. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение 2. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация 3. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов 4. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой 5. Понятие товарооборачиваемости 6. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на	4	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 02, ОК.04, ОК.07	Зд 8 Зд 9 Зд 11 Зд 13 Зо 02.01 Зо 04.01 Зо 07.02

	предприятия питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения			
	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. 02, ОК.04, ОК.07	Уд 1 Уд 2 Уд 8 Уо 02.01 Уо 04.01 Уо 07.02
	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. 02, ОК.04, ОК.07	Уд 1 Уд 2 Уд 8 Уо 02.01 Уо 04.01 Уо 07.02
Тема 1.11. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6/0		
	1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования 2. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли 3. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	4	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 02, ОК.04, ОК.07	Зд 8 Зд 11 Зд 12 Зд 13 Зо 02.01 Зо 04.01 Зо 07.02
	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. 02, ОК.04, ОК.07	Уд 1 Уд 2 Уд 8 Уо 02.01 Уо 04.01 Уо 07.02
Тема 1.12.	Содержание учебного материала	7/0		

Основы предпринимательства и бизнес-планирования	1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование 2. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения 3. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления 4. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 02, ОК. 03, ОК.04, ОК.07	Зд 5 Зд 7 Зо 02.01 Зо 03.04 Зо 04.03 Зо 07.02
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0		
	Практическое занятие №10 Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 02, ОК. 03, ОК.04, ОК.07	Уд 1 Уд 3 Уд 2 Уд 4 Уо 02.01 Уо 03.04 Уо 04.03 Уо 07.02
	Практическая работа №11 Изучение разделов бизнес- плана	2/0	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 02, ОК. 03, ОК.04, ОК.07	Уд 1 Уд 3 Уд 4 Уо 02.01 Уо 03.04 Уо 04.03 Уо 07.02
	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	1	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 02, ОК. 03, ОК.04, ОК.07	Зд 5 Зд 7 Зд 9 Уо 02.01 Уо 03.04

	открытия собственного бизнеса в сфере общественного питания (кафе, ресторана и т.д.) (индивидуальное задание)			Уо 04.03 Зо 07.02
Раздел 2. Основы менеджмента		16/0		
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	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 6.3, ПК 6.4 ОК. 03, ОК. 04	Зд 3 Зд 7 Зд 10 Зд 16 Зд 17 Зд 18 Зд 19 Зо 03.04 Зо 04.01
	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. 03, ОК. 04	Уд 1 Уд 3 Уд 6 Уд 7 Уо 03.04 Уо 04.01
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	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	4	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 03, ОК. 04	Зд 3 Зд 7 Зд 10 Зд 16 Зд 17 Зд 18

	ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда			Зд 19 Зо 03.04 Зо 04.01
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	6/0		
Коммуникация как функция менеджмента	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 В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 03, ОК. 04	Зд 3 Зд 7 Зд 10 Зд 16 Зд 17 Зд 18 Зд 19 Зо 03.04 Зо 04.01
	Практическое занятие №13 Решение производственных ситуаций по мотивации персонала к труду	2/0	ПК 6.2, ПК 6.4 ОК. 03, ОК. 04	Уд 1 Уд 3 Уд 6 Уд 7 Уо 03.04 Уо 04.01
Раздел 3 Основы маркетинга		11/0		
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	4/0		
Понятие маркетинга, его цели и функции	1. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации	4	ПК 6.4 ОК.04	Зд 16 Зд 17 Зд 18 Зд 19 Зо 04.01

	<p>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>			
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	7/0		
Маркетинговые исследования в общественном питании	<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 в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях</p>	4	ПК 6.4 ОК.04	Зд 16 Зд 17 Зд 18 Зд 19 Зо 04.01
	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 6.4 ОК.04	Уд 7 Уд 8 Уд 9 Уо 04.01
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Провести маркетинговое исследование и проанализировать целевые рынки товаров и услуг предприятия общественного питания	1	ПК 6.4 ОК.04	Уд 7 Уд 8 Уд 9 Уо 04.01
Промежуточная аттестация, зачет с оценкой				
Всего:		88/0		

2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

Темы лабораторных и практических занятий	Содержание (краткое описание)	Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение
Раздел 1. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ		Персональный компьютер с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Мультимедийные средства
Практическое занятие №1 Построение кривых спроса и предложения. Определение равновесной цены	Формирование умений и навыков построения кривых спроса и предложения, а также определения равновесной цены на рынке	
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	Формирование умений и навыков анализа факторов внешней и внутренней среды предприятия, а также оценки их влияния на деятельность компании с помощью SWOT-анализа	
Практическое занятие №3 Расчет показателей эффективности использования основных фондов. Расчёт показателей использования оборотных средств	Формирование умений и навыков расчёта показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств	
Практическое занятие №4 Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания	Формирование умений и навыков расчёта, анализа и планирования показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания	
Практическое занятие №5 Расчёт себестоимости. Группировка затрат по элементам и по статьям	Формирование умений и навыков расчёта себестоимости, а также группировки затрат по элементам и статьям	
Практическое занятие №6 Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	Формирование умений и навыков изучения методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса, расчёта цен и заполнения калькуляционных карточек	

Практическое занятие №7 Расчет производственной программы организаций ресторанного бизнеса. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания	Формирование умений и навыков расчёта производственной программы и анализа показателей товарооборота организации ресторанного бизнеса
Практическое занятие №8 Изучение документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения	Формирование умений и навыков изучения документов по учёту товарно-материальных ценностей, а также правил их заполнения в кладовых и на производстве
Практическое занятие №9 Расчет валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину	Формирование умений и навыков расчёта валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса, а также анализа факторов, влияющих на их величину
Практическое занятие №10 Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	Формирование умений и навыков расчёта налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды
Практическое занятие №11 Изучение разделов бизнес- плана	Формирование умений и навыков изучения разделов бизнес-плана
Раздел 2. ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА	
Практическое занятие №12 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	Формирование умений и навыков поиска оптимальных управленческих решений в сложных производственных ситуациях с помощью метода «мозгового штурма»
Практическое занятие №13 Решение производственных ситуаций по мотивации персонала к труду	Формирование умений и навыков решения производственных ситуаций по мотивации персонала к труду
Раздел 3 ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА	
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	Формирование умений и навыков определения жизненного цикла продукции и услуг общественного питания, составления рекламных текстов, а также ознакомления с методами сбора и анализа маркетинговой информации

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ экономики, менеджмента и организации труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. 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.

2. 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. 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. 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 , 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
Раздел I. Основы экономики		
1	Тема 1.12. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	<p>Практическая работа (практическое задание).</p> <p>- Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации".</p> <p>- Составление отдельных разделов бизнес-плана для открытия собственного бизнеса в сфере общественного питания (кафе, ресторана и т. д.) (индивидуальное задание).</p> <p>Цель: закрепление и углубление знаний по теме 1.12, систематизация теоретического материала</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <p>Используя положения Налогового кодекса РФ ответьте на следующие вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите органы, которые осуществляют взаимодействие и обмен информацией с налоговыми органами при проведении налогового контроля (ст. 82)? 2. Какую информацию не допускается собирать и хранить в процессе проведения налогового контроля (ст. 82)? 3. Укажите предмет налогового мониторинга и период, за который он проводится. Кто является инициатором проведения налогового мониторинга (ст. 105.26)? <p>Решите предложенные задачи:</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>Составьте резюме бизнес-плана для открытия собственного бизнеса в сфере общественного питания (кафе, ресторана и т.д.) (индивидуальное задание, выдается преподавателем).</p> <p>Разработайте резюме бизнес-плана предприятия общественного питания. Примерное содержание и рекомендации для разработки резюме бизнес-плана</p> <p>Резюме: название и адрес фирмы; учредители; суть и цель проекта; стоимость проекта; потребность в финансах.</p> <p>Результаты самостоятельной работы представить в виде презентации.</p> <p>Критерии оценки: обоснование, логичность, четкость, рациональность изложения материала</p>
Раздел 3 Основы маркетинга		
2	Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	<p>Практическая работа (практическое задание). Провести маркетинговое исследование и проанализировать целевые рынки товаров и услуг предприятия общественного питания.</p> <p>Цель:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка, закрепление и углубление знаний по теме занятия; - систематизация теоретического материала; <p>Рекомендации по выполнению задания:</p>

		<p>1. Выбрать оптимальные методы для формирования спроса и стимулирования сбыта продукции предприятия общественного питания.</p> <p>а. Указать предприятие общественного питания.</p> <p>б. Продукт (услугу) продвижения на рынок.</p> <p>в. Рынок, на который выводится продукт (услуга).</p> <p>г. Выбрать оптимальные методы, которые необходимо применить для продвижения продукта (услуги).</p> <p>д. Описать технологию использования выбранных методов.</p> <p>2. Разработать анкету для изучения спроса на товар или услугу.</p> <p>а. Выбрать объект для маркетингового исследования.</p> <p>б. Указать цель опроса, панель исследования.</p> <p>в. Составить перечень вопросов с возможными вариантами ответов.</p> <p>г. Информация о респондентах.</p> <p>Количество вопросов должно быть оптимальным, обеспечивающим полноту информации</p> <p>Провести исследование. Представить результаты исследования в виде презентации.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала.</p> <p>2. Четкость выступления, уровень самостоятельности</p> <p>3. Использование мультимедийной презентации, ее качество</p> <p>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	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
1	Раздел 1. Основы экономики	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 02, ОК. 03, ОК.04, ОК.07	Тест Контрольная работа по разделу Практическая работа Самостоятельная работа	См. ниже
2	Раздел 2. Основы менеджмента	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 03, ОК. 04	Тест Контрольная работа по разделу Практическая работа	См. ниже
3	Раздел 3. Основы маркетинга	ПК 6.4 ОК.04	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 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» (неудовлетворительно): 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				
ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК. 02, ОК. 03, ОК.04, ОК.07	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 товарооборот, 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		
	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?					
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»:		
	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.		
ПК 6.2, ПК 6.4 ОК. 03, ОК. 04	<p>Кейс-задача</p> <p>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.</p> <p>Задание заполните пропуски:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 		
ПК 6.4 ОК.04	<p>Кейс-задача</p> <p>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 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"> 1. Стратегия деятельности на рынке, при которой организация решает действовать на нескольких сегментах со специально для них разработанными продуктами известна как _____ маркетинг. 2. Преимуществами использования коллективных марочных названий являются 3. Преимуществами использования прямых каналов распространения 		

Критерии оценки зачета с оценкой

«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

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ 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