


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ и НАУКИ РЕСПУБЛИКИ  
ТАТАРСТАН

ГАПОУ "Нижнекамский многопрофильный колледж"

СОГЛАСОВАНО


Зам. директора по НМР


 В.П.Кузиева

"11"  2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УТР

 Р.М.Сабитов

« 11 »  2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

**Специальность СПО:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** – социально-экономический

Нижнекамск

2020

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик: Буц Татьяна Петровна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар» и специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК  И.В.Гафур

Протокол заседания МЦК № 11 от «08» 06 2020г.

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Тематический план учебной дисциплины	7
4.	Условия реализации программы учебной дисциплины	16
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

## **Паспорт программы учебной дисциплины ОП 05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

**1.1. Область применения программы:** программа учебной дисциплины является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности : 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», расширена за счет вариативной части в количестве 13 часов с целью углубления общепрофессиональной подготовки студентов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**1.3. Требования к результатам освоения дисциплины--в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию(услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**В результате изучения вариативной части дисциплины ОП 05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен:**

**уметь:**

владеть методикой анализа организационных структур управления, навыка построения организационных структур.

**знать:**

- виды организационных структур управления;

Содержание учебной дисциплины способствует усвоению общих(ОК) и профессиональных компетенций(ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

**1.4. Количество часов на освоение дисциплины:** учебная нагрузка обучающихся 109 часов, в том числе во взаимодействии с преподавателем - 96 часов; самостоятельная работа обучающихся- 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 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>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	109
<b>Объем образовательной программы</b>	96
в том числе:	
теоретические занятия	72
практические занятия	24
контрольные работы (в счет практических занятий)	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	4
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	6

## 2. Тематический план учебной дисциплины ОП 05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Суммарная нагрузка, час.	Количество аудиторных часов				Самостоятельная работа	Уровень усвоения
		в том числе					
		Объем образовательной нагрузки	Теоретические занятия	Практические занятия	Контрольная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства	2	2	2				1
Тема 1.2. Производство и экономика.	3	2	2			1	2
Тема 1.3. Принципы рыночной экономики	5	4	2	2		1	3
Тема 1.4. Макроэкономические показатели	2	2	2				2
Тема 1.5. Макроэкономическая нестабильность	7	7	5	2			3
Тема 1.6. Макроэкономическое регулирование	1	1	1				2
<b>Раздел 2. Экономические основы производственной деятельности</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
Тема 2.1. Характеристика отрасли и предприятия	3	3	3				2
Тема. 2.2. Основные фонды и оборотные средства предприятия общественного питания	6	6	4	2			3
Тема 2.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования.	2	2	2				2
Тема. 2.4. Оплата труда в общественном питании	5	4	2	2		1	3
Тема 2.5. Показатели деятельности предприятий общественного питания.	8	8	5	2	1		3
<b>Раздел 3. Основы менеджмента</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	5	5	5				2
Тема 3.2. Цикл управления	7	7	4	3			3
Тема 3.3. Сущность организации как функции менеджмента	7	7	6	1			
Тема 3.4. Методы управления	12	12	9	2	1		3
<b>Раздел 4. Основы маркетинга</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>1</b>		
Тема 4.1. Сущность маркетинга	11	10	9	1		1	2
Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга	14	14	9	4	1		3
<b>Консультации</b>	<b>3</b>						
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>						
<b>ИТОГО</b>	<b>109</b>	<b>96</b>	<b>72</b>	<b>21</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	



**Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>		<b>20</b>	
Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Экономика как общественная наука о производственных отношениях между людьми в условиях ограниченных ресурсов. Потребности. Свободные и экономические блага общества. Важнейшие экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство		
	<b>Теоретические занятия:</b>	2	
	1. Понятие об экономике и экономической деятельности людей. Основные положения экономической теории.	1	
	2. Экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство	1	
Тема 1.2. Производство и экономика.	<b>Содержание учебного материала</b>	3	2
	Натуральное и товарное производство. История товарного производства. Нетоварный сектор экономики. Товарное обращение. Товар как экономическая категория.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	2	
	3. Факторы производства и ограниченность ресурсов	1	
	4. Товар как экономическая категория	1	
	<b>Самостоятельная работа №1</b>	1	
Составить схему : «Ключевые элементы современного производства»			
Тема 1.3. Принципы рыночной экономики	<b>Содержание учебного материала</b>	5	3
	Понятие рынка, условия его возникновения. Виды рынков. Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы		
	<b>Теоретические занятия:</b>	2	
	5. Рынок. Функции рынка	1	
	6. Законы спроса и предложения. Рыночное равновесие	1	
	<b>Практические занятия №1. Решение графических задач спроса и предложения</b>	2	
<b>Самостоятельная работа №2</b>	1		

	Сообщение на тему: «Модели рынка в современных условиях экономики»		
Тема 1.4. Макроэкономические показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	5	2
	Основные черты макроэкономики. Система показателей макроэкономики. Номинальный и реальный ВВП. Экономический рост в обществе. Пути и факторы экономического роста.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	2	
	7. Основные макроэкономические показатели.	1	
	8. Экономический рост в обществе	1	
Тема 1.5. Макроэкономическая нестабильность	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
	Макроэкономическое равновесие. Цикличность развития рыночной экономики. Экономический цикл и его фазы. Две стороны экономического кризиса. Последствия неравновесия.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	5	
	9. Безработица.	1	
	10. Сущность и виды инфляции	1	
	11. Антиинфляционная политика государства	1	
	12. Экономический цикл и его фазы. .	1	
	13. Последствия неравновесия	1	
<b>Практические занятия №2. Решение задач на тему: «Безработица и инфляция»</b>	2		
Тема 1.6. Макроэкономическое регулирование	<b>Содержание учебного материала</b>	3	2
	Основные цели и направления государственного регулирования рыночной экономики. Социальная политика государства.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	2	
	14. Основные цели и направления государственного регулирования рыночной экономики	1	
	15. Социальная политика государства	1	
<b>Раздел 2. Экономические основы производственной деятельности</b>		24	
Тема 2.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2

Характеристика отрасли и предприятия	Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	<b>3</b>	
	16.Понятие отрасли и предприятия общественного питания	<b>1</b>	
	17.Классификация предприятий общественного питания.	<b>1</b>	
	18.Организационно -правовые формы предприятий общественного питания	<b>1</b>	
Тема. 2.2. Производственные фонды и ресурсы предприятия общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	3
	Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура. Оборотные средства, их экономическая сущность, состав. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	<b>4</b>	
	19.Основные фонды предприятий общественного питания	<b>1</b>	
	20.Износ и амортизация основных производственных фондов	<b>1</b>	
	21.Оборотные средства. Нормирование оборотных средств	<b>1</b>	
	22. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия №3</b>	<b>2</b>	
Расчет эффективности использования производственных фондов предприятия			
Тема 2.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Кадры предприятия, их классификация. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	<b>2</b>	
	23.Кадры предприятия, их классификация.	<b>1</b>	
24.Производительность труда	<b>1</b>		
Тема. 2.4. Оплата труда в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	3
	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Организация оплаты труда. Принципы формирования, регулирование заработной платы.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	<b>2</b>	
	25. Виды, формы и системы оплаты труда. Фонд заработной платы	<b>1</b>	
26.Удержания и отчисления из фонда заработной платы	<b>1</b>		

	<b>Практические занятия №4. Расчет заработной платы</b>	2		
	<b>Самостоятельная работа №3</b>	1		
	Работа с нормативными актами (ТК РФ)			
Тема 2.5. Показатели деятельности предприятий общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	7		
	Экономическая деятельность предприятия общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания и себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность			
	<b>Теоретические занятия:</b>	4		
	27.Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	1		
	28.Издержки производства и обращения в общественном питании	1		
	29.Ценообразование.	1		
	30.Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания	1		
	<b>Практические занятия №5 Решение задач на тему: «Производственно-хозяйственная деятельность предприятия»</b>	2		3
	<b>Контрольная работа №1</b>	1		
	<b>Раздел3.Основы менеджмента</b>			<b>31</b>
Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	<b>Содержание учебного материала</b>	5	2	
	Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система			
	<b>Теоретические занятия:</b>			
	31.Сущность и характерные черты современного менеджмента	5		

	32.Цели и задачи менеджмента	1	
		1	
	33.Основные составляющие менеджмента	1	
	34.Организация, как форма существования людей.	1	
	35.Организация как открытая система	1	
Тема 3.2. Цикл управления	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация, контроль, деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Цикл менеджмента. Связующие процесса.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	4	
	36..Функции менеджмента в рыночной экономике	1	
	37.начение и содержание функций менеджмента	1	
	38.Цикл менеджмента.	1	
	39.Связующие процесса менеджмента		
	<b>Практические занятия№6</b>	1	
	Контроль как функция менеджмента		
	<b>Практические занятия№7</b>	2	
Стратегическое планирование			
Тема 3.3. Сущность организации как функции менеджмента	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	Понятие организации как функции менеджмента. Локальные принципы организации. Организационная структура управления. Виды организационной структуры управления (бюрократические, органические).Делегирование полномочий. Виды и правила делегирования полномочий.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	6	
	40.Понятие организации как функции менеджмента	1	
	41.Локальные принципы организации.	1	
	42.Организационная структура управления	1	
	43.Виды организационной структуры управления	1	
	44.Делегирование полномочий.	1	
	45.Виды и правила делегирования полномочий.	1	
	<b>Практические занятия№8</b>	1	
Построение организационной структуры управления предприятия общественного питания			

Тема 3.4. Методы управления	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>11</i>	
	Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения. Информационные технологии в сфере управления. Значение управления информацией и требования предъявляемые к ней Коммуникация в системе управления. Основные элементы и этапы коммуникации. Искусство делового общения в работе менеджера. Принципы делового общения. Законы и приемы делового общения. Барьеры общения и пути их устранения. Сущность и элементы руководства. Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	<i>8</i>	
	46. Система методов управления.	<i>1</i>	
	47. Информационные технологии в сфере управления	<i>1</i>	
	48. Личность и ее свойства	<i>1</i>	
	49. Коммуникация в системе управления	<i>1</i>	
	50. Принципы делового общения I	<i>1</i>	
	51. Стили руководства	<i>1</i>	
	52. Форма власти и влияние	<i>1</i>	
	53. Неформальный лидер и работа с ним	<i>1</i>	
	54. Управление конфликтами и стрессами	<i>1</i>	
	<b>Практические занятия №9</b>	<i>1</i>	
	Методы и стили менеджмента		
	<b>Практические занятия №10</b>	<i>1</i>	
Коммуникация в системе управления			
<b>Контрольная работа №2</b>	<i>1</i>		
<b>Раздел 4. Основы маркетинга</b>		<i>26</i>	
Тема 4.1. Сущность маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>11</i>	2
	Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. и функции маркетинга Основные принципы и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.		

	<b>Теоретические занятия:</b>	<b>9</b>	
	55. Маркетинг как экономическая категория	1	
	56. Сущность и цели маркетинга		
	57. История развития маркетинга и основные концепции маркетинга	1	
	58. Основные принципы и его связь с менеджментом	1	
	59. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности	1	
	60. Управление и комплекс маркетинга	1	
	61. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	1	
	62. Сегментирование рынка		
	63. Уровни каналов сбыта		
	<b>Самостоятельная работа №4</b>	<b>1</b>	
	Составить схему управления маркетингом на предприятиях общественного питания		
Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	3
	Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры. Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг.		
	<b>Теоретические занятия:</b>	<b>9</b>	
	64. Понятие товара в маркетинге.	1	
	65. Стратегия разработки нового товара.	1	
	66. Жизненный цикл продукции.	1	
	67. Формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры	1	
	68. Понятие и сущность цены.	1	
	69. Механизмы ценообразования на продукцию общественного питания	1	
	70. Основные виды ценовой стратегии	1	
	71. Управление ценами	1	
	72. Сущность покупательского поведения	1	
	<b>Практические занятия №.11</b>	<b>2</b>	
	Определение жизненного цикла товара и задач маркетинга.		
<b>Практические занятия №12</b>	<b>2</b>		

	Расчет исходной цены товара. Выбор метода ценообразования.		
	<b>Контрольная работа №3</b>	<i>1</i>	
	<b>Консультации</b>	<i>3</i>	
	<b>Экзамен</b>	<i>6</i>	
	<b>Итого</b>	<i>109</i>	



#### **4. Условия реализации учебной программы дисциплины.**

4.1. Программа учебной дисциплины реализуется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Электронные ресурсы ЭБС**

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

1.Фридман А.М.Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник. – М.: РИОР, 2019. – 229 с.

2.Кнышова Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ, 2020. – 304 с.

Райченко А.В.,Хохлова И.В.Менеджмент: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 342 с.

##### **4.2.1. Печатные издания:**

###### **Основные источники:**

1.Менеджмент, Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А.8-е изд., стер. Издание М: ИЦ Академия, 2017г.

2.Экономика организации, Соколова С.В.2-е изд., стер. Издание, – М: ИЦ Академия, 2017

###### **Дополнительные источники:**

1.Кнышова Е.Н. Менеджмент: учеб.пособие СПО.-М:ФОРУМ, ИНФРА-М, 2010

2.Мурахтамова Н.М. Маркетинг: сборник практ.задач и ситуаций: учеб.пособие СПО.-М:Академия, 2010

3.Кнышова Е.Н. Маркетинг: учебник СПО.-М:ФОРУМ, 2011

## 5. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, контрольных работ, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований и т.д.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Результаты обучения (элементы компетенций)	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b>		
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	навыки расчета среднегодовой стоимости основных средств, коэффициентов выбытия, обновления, стоимости высвобождения оборотных средств, численности рабочих, уровня производительности труда, заработной платы рабочих и служащих, фонда заработной платы; навыки проведения анализа экономического положения предприятия; расчета показателей прибыли и финансовой эффективности деятельности предприятия	Оценка результатов выполнения практических работ №3,4,5
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	умение выбирать приемы делового общения; навыки эффективной коммуникации; использование различных стилей управления коллективом.	Оценка результатов выполнения практических работ №6,9,10
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	навыки проведения маркетинговых исследований, определение спроса и потребностей услуг, выбор целевого рынка	Оценка результатов выполнения практической работы №1,2,7,11,12
<u>За счет часов вариативной части</u> владеть методикой анализа организационных структур управления, навыка построения организационных структур	умение выстраивать организационную структуру предприятия, применять и выбирать виды контроля и мотивации деятельности для коллектива, планировать кадровую политику организации	Оценка результата выполнения практической работы №8
<b>Знать:</b>		
основные положения экономической теории;	знать понятийный аппарат экономики	Устный опрос тестирование
принципы рыночной экономики;	знать принципы экономики; виды и особенности экономических систем	Устный опрос тестирование

современное состояние и перспективы развития отрасли;	знать рыночные элементы как спрос и предложение товаров и услуг	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работе №2
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	знать производство как процесс создания полезного продукта в экономике	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работе №1
механизмы ценообразования на продукцию(услуги);	знать методы ценообразования расчета оптовых и розничных цен на товары и услуги	Тестирование
механизмы формирования заработной платы;	знать методы расчета численности рабочих, уровня производительности труда, заработной платы рабочих и служащих	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работе №3
формы оплаты труда;	знать формы и системы оплаты труда	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работе №3
стили управления, виды коммуникации	знать сущность и роль коммуникаций в системе управления, роль социальной ответственности в системе управления	Письменный опрос
принципы делового общения в коллективе	знать принципы и структуру управленческого общения	Устный опрос
управленческий цикл	знать цели и направления деятельности предприятия; систему методов управления на предприятиях общественного питания	Устный опрос тестирование
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	знать цели и задачи управления, общие подходы к управлению предприятием общественного питания	Устный опрос тестирование
сущность, цели, принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	знать принципы, функции и цели маркетинга, маркетинговую среду предприятия, содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания	Отчет по внеаудиторной самостоятельной работе №4
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	знать специфику организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания; определять спрос и потребности в услугах, выбор целевого рынка предприятием	Устный опрос тестирование

За счет часов вариативной части виды организационных структур управления;	знать виды и принципы построения организационных структур управления	Устный опрос
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Усвоенные знания и освоенные умения</b>	<b>Экзамен</b>

## 5.2 Контроль и оценка результатов ОК

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	объясняет сущность и социальную значимость избранной специальности, ставит цели и формулирует задачи, связанные с реализацией профессиональных функций.	-внешняя активность студента; -беседы; - решение отдельных экономических ситуаций по решению профессиональных задач с учетом полученных знаний и умений студентов
ОК2. Организовывать собственную деятельность; выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение в ходе выполнения практических работ, анализ итогов внеаудиторной самостоятельной работы,
ОК 3. решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, находит решения типовых управленческих задач, проявляет ответственность за результаты собственной деятельности.	-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины; - выбор правомерных форм поведения и способов решения производственных задач
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; -анализ и оценка различных источников, включая электронные.	-подготовка сообщений, презентаций по тематике внеаудиторной самостоятельной работы - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК; - работа с источниками информации,

		новыми нормативно-справочными документами
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности	-подготовка мультимедийной презентации; - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине в рамках декады МЦК
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и кураторами в ходе обучения	-участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; -самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	демонстрация самостоятельного принятия решения, самообразования, умений планировать и профессионального и личностного развития	-наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК9 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности, демонстрирует навыки эффективной социальной адаптации	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы