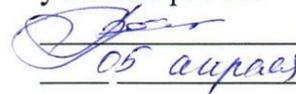


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебной работе

 И.В. Бондаренко  
05 апреля 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ,  
МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

для специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

Составитель: Стрепетова Л. В., преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики, управления  
Протокол № 7 от 06.0. 2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии *экономики, управления, право*

 Шевелева А.С.

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 07.04.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

 И.Ю. Шурыгина

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01 – ОК 11, ПК 1.1.,1.4.,2.1.,3.1.,4.1.,5.1.,6.1.– 6.5.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 –11 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1 – 6.5 ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР10, ЛР13, ЛР15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, докумен-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>- 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;</li> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и</li> </ul>

<p>тацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>- прогнозировать изменения на</li> </ul>	<p>внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборотности, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>- источники снабжения сырьем, 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,</li> <li>- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>- 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 ее использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятие, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>- налоговую систему РФ: понятие, основные эле-</li> </ul>
---	--

	<p>рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>	<p>менты, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стили управления;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>- правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>- понятие сегментация рынка;</li> <li>- методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	102
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	98
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
лабораторные работы	-
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	экзамен

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Основные экономические проблемы.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие экономики. Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага общества. Важнейшие экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство. Ограниченность экономических ресурсов – главная проблема экономики. Границы производственных возможностей.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Объясните, почему экономику считают главной сферой жизнедеятельности людей. Перечислите, чем обогащает экономика другие науки и что берет от них. Сформулируйте содержание основных функций экономики. Как по вашему мнению, у человека формируются новые потребности? В чем, на ваш взгляд, достоинства и недостатки натурального хозяйства?	2	
Тема 2. Типы экономических систем	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Традиционная экономика. «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно-командная экономика. Условия функционирования командной экономики. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики. Участие государства в хозяйственной деятельности.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
Тема 3. Собственность. Конкуренция	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие собственности. Собственность как основа социально-экономических отношений. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная. Конкуренция. Совершенная конкуренция. Условия совершенной конкуренции. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольная политика государства.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
Тема 4. Рыночный механизм.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения. Рыночные структуры.	2	ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 1 Анализ спроса и предложения, рыночного равновесия.	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 5. Политика государства в области занятости.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Политика государства в области занятости на-селения. Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 6. Деньги и банки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Деньги: сущность и функции. Деньги как средство обращения. Деньги как мера стоимости. Деньги как средство накопления. Деньги как средство платежа. Проблема ликвидности. Закон денежного обращения. Денежный запас 2. Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Правовое положение Центрального банка РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. Инструменты и методы проведения кредитно-денежной политики. Понятие и функции коммерческих банков. Виды банковских операций. Специализированные кредитно-финансовые учреждения. Инфляция. Типы инфляции. Причины возникновения инфляции. Социально-экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер.	4	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 7. Производство</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства. Оборотные средства. Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы. 2. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда.	4	ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 2 Расчет длительности производственного цикла. Практическое занятие 3 Расчет норм и нормативов оборотного капитала Практическое занятие 4 Расчет норм труда	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 8. Рынок труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Проблемы спроса на экономические ресурсы. Фактор труд и его цена. Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 5 Расчет заработной платы бригады	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	

<b>Тема 9. Издержки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценнообразование. Доход предприятия.	2	ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 10. Факторы производства и факторные доходы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Факторы производства. Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процент. Основные теории происхождения процента.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 6 Расчет прибыли и рентабельности продукции	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 11. Показатели работы организации (фирмы)</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Капитальные вложения и их эффективность. Структура и источники финансирования организаций. Инвестиционный процесс и его значение. Экономическая эффективность организации и методика ее расчета. Экономическая эффективность организации и методика ее расчета.	2	ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 7 Расчет технико-экономических показателей	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 12. Цели и задачи управления организациями</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие менеджмент. Цели и задачи управления организациями. Функции менеджмента (планирование, организация, мотивация и контроль). Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла. Функции менеджмента. Цикл менеджмента (планирование, организация, мотивация и контроль) – основы управленческой деятельности. Характеристика функций цикла. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 13. Внешняя и внутренняя среда организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация как объект менеджмента. Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия: поставщики (трудовых ресурсов, материалов, капитала), потребители, конкуренты; профсоюзы, законы и государственные органы. Факторы среды косвенного воздействия: состояние экономики, политические факторы, социально-культурные факторы, международные события, научно-технический прогресс. Внутренняя среда организации: структура, кадры, внутриорганизационные процессы, технология, организационная культура.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	

<b>Тема 14. Основы теории принятия управленческих решений</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Типы решений и требования, предъявляемые к ним. Методы принятия решений. Матрицы принятия решений. Уровни принятия решений: рутинный, селективный, адаптационный, инновационный. Этапы принятия решений: установление проблемы, выявление факторов и условий, разработка решений, оценка и принятие решения.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 8 Анализ управленческих решений	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 15. Стратегический менеджмент</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Формы планирования. Виды планов. Основные стадии планирования. Стратегический менеджмент. Процесс стратегического планирования: миссия и цели, анализ внешней среды, анализ сильных и слабых сторон, анализ альтернатив и выбор стратегии, управление реализацией стратегии, оценка стратегии	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 16. Система мотивации труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Мотивация и критерии мотивации труда. Индивидуальная и групповая мотивация. Ступени мотивации. Правила работы с группой. Мотивация и иерархия потребностей. Первичные и вторичные потребности. Потребности и мотивационное поведение. Процессуальные теории мотивации. Сущность делегирования. Правила к принципы делегирования	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 9 Ситуации по мотивации труда	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 17. Управление рисками</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды рисков: предпринимательский, коммерческий и финансовый. Методика оценки капиталовложений и выбор наименее рискованного варианта: по средней арифметической и по коэффициенту вариации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 18. Управление конфликтами</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Конфликты в коллективе как органическая составляющая жизни организации. Сущность и классификация конфликтов: внутриличностный, межличностный, между личностью и группой межгрупповой. Причины возникновения конфликтов. Стадии развития конфликта. Типичные конфликтные ситуации. Правила поведения в конфликте. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов: функциональные и дисфункциональные. Управление стрессами.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 10 Ситуации по конфликтами	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	

<b>Тема 19. Психология менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие о психике. Личность и ее структура. Индивидуально-типологические особенности личности: типы темперамента, акцентуация характера, организаторские способности. Психологические аспекты малых групп и коллективов, классификация и стадии развития групп, формальные и неформальные группы. Социально-психологический климат в коллективе. Власть и лидерство. Понятие имиджа, его составные компоненты. Психология памяти, общения и т.д.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 11 Определение типов темпераментов Практическое занятие 12 Психология личности	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 20. Этика делового общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Деловое общение, его характеристика. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решения.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 21. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие руководства и власти. Управление человеком и управление группой. Планирование работы менеджера. Затраты и потери рабочего времени. Основные направления улучшения использования времени. Организация рабочего дня, рабочей недели, рабочего места. Улучшение условий и режима работы. Рабочее место руководителя, его эргономические характеристики. Стили управления и факторы его формирования. "Решетка менеджмента". Связь стиля управления и ситуации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 22. Маркетинг: его основы и концепции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 23. Функции маркетинга и этапы его организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Функции маркетинга и этапы его организации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 24. Реклама</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Реклама: назначение и классификация. Планирование рекламных компаний.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
<b>Тема 25. Экономика фирмы: цели, организационные формы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, ее миссия. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие 13 Составление бизнес-плана	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Тема 26. Финансовые ресурсы организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие финансов организации, их значение и сущность. Функции финансовой организации. Принципы организации финансов. Финансовый механизм.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ЛР 2, 4, 5, 7, 10, 13, 15
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	не предусмотрены	
<b>Консультация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>102</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся, организованные в соответствии с санитарно-гигиеническими и эстетическими нормами;
- рабочее место преподавателя.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Автономов, В.С. Экономика: Учебник для 10. 11 кл. общеобразовательных учреждений: 9-е изд. Дораб. – М.: Вита-Пресс, 2021. – 240с.; ил. ISBN 978-5-7755-1208-8
2. Драчева, Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
4. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
5. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2021. – 312 с.
6. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
7. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

8. Экономика предприятия: теория и практика: учебное пособие для СПО / А. Е. Кисова, А. А. Шпиганович, К. В. Барсукова, И. А. Черникова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2021. — 149 с. — ISBN 978-5-00175-032-1, 978-5-4488-0982-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/101616> (дата обращения: 28.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/101616>

9. Забелина, Е. А. Экономика организации. Учебная практика: пособие / Е. А. Забелина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 270 с. — ISBN 978-985-503-913-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93403> (дата обращения: 07.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

10. Иванилова, С. В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77010> (дата обращения: 07.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

11. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- экзамен</li> </ul>

<p>(SWOT- анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>- 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;</li> <li>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>- источники снабжения сырьем, 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,</li> <li>- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- состав издержек производства и обращения</li> </ul>		
---	--	--

<p>организаций ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>- 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;</li> <li>- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стили управления;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>- правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>- понятие сегментация рынка;</li> <li>- методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- понятие товарной, ценовой сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные техни-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность, полнота выполнения заданий,</li> <li>- точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- экзамен</li> </ul>

<p>ко-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>- 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;</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> </ul>	<p>методов, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность оценки, самооценки выполнения</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий</li> </ul>	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li><li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li><li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li><li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li><li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li></ul>		
---	--	--