

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

Утверждаю
Заместитель директора
по учебной работе
_____ Н.А. Хромцева
« ____ » _____ 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2021 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N384), базовый уровень подготовки и примерной программы учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга ФГАУ «ФИРО»

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»
Разработчик: Л.Т. Гареева - преподаватель

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № _____ от «_____» _____ 2021 г.
Председатель: _____ Н.И. Хворова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам 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;

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, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

-формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. 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.

- ПК 4.1. 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 45 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очное	заочное
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90	20
в том числе: практические занятия	16	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45	115
в том числе: работа с учебником подготовка и защита реферата ответы на контрольные вопросы подготовка докладов, сообщений решение ситуационных задач	20 4 6 6 9	90 4 6 6 9
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Формируемые ОК, ПК и ЛР
		очное	заочное	
1	2	3	4	5
Раздел 1 Основы экономики		49	49	
Тема 1.1 Экономика как система общественного производства.	Содержание учебного материала Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции и структура. <u>Основные положения экономической теории. Принципы рыночной экономики. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. Современное состояние и перспективы развития отрасли.</u>	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Продовольственный рынок в России - доклад	1	3	
Тема 1.2 Экономические системы	Содержание учебного материала Натуральное хозяйство. Типы экономических систем и их особенности	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Подготовка сообщений по выбранным темам: «Типы экономических систем», «Виды цен», «Безработица: причины, виды, последствия», «Типы и виды инфляции».	2	4	
Тема 1.3 Собственность как основа экономической системы	Содержание учебного материала Сущность понятия «собственности». Экономические и юридические аспекты собственности. Формы собственности. Конкуренция и модели рынков.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Ответить на контрольные вопросы учебник Основы экономики и предпринимательства Череданова Л.Н. стр 32-33	1	3	

Тема 1.4 Экономические отношения в обществе	Содержание учебного материала Товарно-денежные отношения в обществе. Денежное обращение в условиях рыночной экономики. Товарное обращение, кредит и банки.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Ответить на контрольные вопросы учебник Основы экономики и предпринимательства Череданова Л.Н. стр 63-64	1	3	
Тема 1.5 Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь	Содержание учебного материала Спрос, предложение, цена, как элементы рыночных отношений. Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения. <u>Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике</u>	2	1	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Ответить на контрольные вопросы учебник Основы экономики и предпринимательства Череданова Л.Н. стр 48-49	1	2	
Тема 1.6 Производственные фонды предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Основные фонды предприятий общественного питания. Их классификация и структура. Износ и амортизация. Оборотные фонды: классификация и структура. Показатели экономической эффективности.	2	2	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Практическое занятие 1 Расчет показателей эффективности использования основных и оборотных фондов	2	2	
	Самостоятельная работа студентов: Ответить на контрольные вопросы учебник Основы экономики и предпринимательства Череданова Л.Н. стр. 150	1	2	
Тема 1.7 Издержки производства и реализации на предприятиях общественного	Содержание учебного материала Понятие издержек производства. Классификация издержек на предприятиях общественного питания. Типовая номенклатура издержек статей. Структура затрат. Экономическое обоснование сметы и издержек обращения. Обоснование издержек по отдельным статьям расходов. Решение ситуационных задач.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7

питания	Самостоятельная работа студентов: Ответить на контрольные вопросы учебник Основы экономики и предпринимательства Череданова Л.Н. стр. 150	1	3	
Тема 1.8 Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала Понятие и содержание себестоимости. Методы учета затрат. Калькулирование себестоимости продукции. Политика предприятия по снижению издержек.	2	1	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Ответить на контрольные вопросы учебник Основы экономики и предпринимательства Череданова Л.Н. стр. 150	2	3	
Тема 1.9 Ценообразование на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала Цена и ее функции на предприятиях общественного питания. <u>Механизмы ценообразования на продукцию (услуги).</u> Формирование цены в общественном питании. Калькуляция в общественном питании.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Практическое занятие 2 Определение структуры себестоимости продукции. Расчет цены реализации продукции	2	-	
	Самостоятельная работа студентов: Ответить на контрольные вопросы учебник Основы экономики и предпринимательства Череданова Л.Н. стр. 150	1	6	
Тема 1.10 Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав. Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Ответить на контрольные вопросы.	1	3	

Тема 1.11 Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции предприятия общественного питания	Содержание учебного материала Анализ общего выполнения плана и динамики товарооборота в целом по предприятию. Анализ оборота по продукции собственного производства. Анализ оборота по купленным товарам.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Практическое занятие № 3 Анализ товарооборота оборота по предприятию общественного питания	2	-	
	Самостоятельная работа студентов: Решение ситуационных задач	1	5	
Тема 1.12 Доход и прибыль на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение. Рентабельность продукции и ресурсов. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Практическое занятие 4 Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации.	2	2	
	Самостоятельная работа студентов: Подготовить сообщение	2	4	
	Обобщение по разделу Основы экономики	2	-	
Раздел 2 Основы менеджмента		43	43	
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента	Содержание учебного материала Понятие, цели и задачи управления. Общие подходы к управлению организацией. Принципы формирования системы управления организацией. <u>Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.</u>	2	-	ОК1-9; ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: ответить на контрольные вопросы	1	3	

Тема 2.2 Предприятие как объект управления и контроля	Содержание учебного материала Понятие, цели и направления деятельности предприятия. <u>Управленческий цикл</u> . Сущность и виды контроля в системе управления. Система методов управления на предприятиях общественного питания. <u>Стили управления</u> , коммуникации, деловое общение.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Решение ситуационных задач	1	3	
Тема 2.3 Сущность мотивации	Содержание учебного материала Мотивация: понятия и виды. Мотивы человеческой деятельности. Мотивационный механизм. Экономические стимулы. Неэкономические способы стимулирования. Содержательные концепции мотивации. Процессный подход к мотивации.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Решение ситуационных задач	1	4	
Тема 2.4 Основы теории принятия управленческих решений	Содержание учебного материала Типы решений и требования, предъявляемые к ним. Процесс принятия и реализации управленческих решений. Методика 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	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7
	Самостоятельная работа студентов: Решение ситуационных задач	2	4	
Тема 2.5 Управление производственным персоналом на предприятиях	Содержание учебного материала Организационная структура управления и развития производства. Сущность и особенности управления персоналом организации. Кадровая политика и ее планирование на предприятии. Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7

общественного питания	Самостоятельная работа студентов: Решение ситуационных задач	1	4	
Тема 2.6 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников	Содержание учебного материала Трудовые ресурсы предприятий общественного питания, их характеристика и порядок формирования. Современная политика оплаты труда. <u>Механизм формирования заработной платы.</u>	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7
	Самостоятельная работа студентов: Решить задачи	2	4	
Тема 2.7 Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала Тарифная система оплаты труда. <u>Формы</u> , виды и системы <u>оплаты труда</u> . Трудоемкость её и виды.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7
	Практическое занятие 5 Расчет заработной платы по различным системам	2	2	
	Самостоятельная работа студентов: Решить задачи	2	4	
Тема 2.8 Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Понятие производительности труда. Коэффициенты для анализа движения трудовых ресурсов. Методы прогнозирования численности работников. Коэффициент эластичности численности.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7
	Самостоятельная работа студентов:	1	3	
Тема 2.9 Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала Информация в менеджменте и её виды. Коммуникация. Сущность и роль коммуникации в системе управления. Виды коммуникации. Преграды в организационных коммуникациях и пути их преодоления. Трансакционный анализ.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7

	Самостоятельная работа студентов: Решение ситуационных задач	1	3	
Тема 2.10 Деловое общение	Содержание учебного материала Деловое общение, его характеристика. Принципы делового общения в коллективе. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решения. Структура управленческого общения. Сущность и роль социальной ответственности в системе управления. Цели и задачи самоменеджмента.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7
	Практические занятия 6: <u>Применение в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения.</u> Решение заданной ситуации	2	2	
	Самостоятельная работа студентов: Решение ситуационных задач	1	3	
Тема 2.11 Управление конфликтами и стрессами	Содержание учебного материала 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. Стратегии преодоления конфликтов. Виды и функции переговоров.	2	2	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7
	Самостоятельная работа студентов: Решение конфликтной ситуации.	2	2	
	Обобщение по разделу Основы менеджмента	2	-	
Раздел 3 Основы маркетинга		43	43	

Тема 3.1 Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание учебного материала Рынок как объективная экономическая основа маркетинга. <u>Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.</u> Виды маркетинга	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7
	Самостоятельная работа студентов: Изучить классификацию видов маркетинга в зависимости от состояния спроса	2	4	
Тема 3.2 Маркетинг и его основные концепции	Содержание учебного материала Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции. Содержание маркетинговой деятельности предприятия. Маркетинговая политика предприятия: товарная политика, ассортиментная политика	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР 7
	Самостоятельная работа студентов: Задачи на определение концепции ведения коммерческой деятельности	1	3	
Тема 3.3 Маркетинговая среда фирмы	Содержание учебного материала Маркетинговая среда фирмы: микросреда и макросреда фирмы. Контролируемые и неконтролируемые факторы. План программа маркетинговой деятельности предприятия общественного питания. Содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания. Разбор ситуационных задач	2	1	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Решение задач	2	3	
Тема 3.4 Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного	Содержание учебного материала <u>Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</u> Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания.Разбор ситуационных задач	2	1	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7

питания	Самостоятельная работа студентов: Решить задачи	2	3	
Тема 3.5 Целевой рынок	Содержание учебного материала Выбор целевого рынка предприятием. Поведение потребителей на нем. Разбор ситуационных задач	2	1	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Решить задачи	2	3	
Тема 3.6 Разработка комплекса маркетинга	Содержание учебного материала Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания. Товарная политика предприятия. Система товародвижения и управления каналами распределения на предприятиях общественного питания.	2	1	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Зарисовать схему товародвижения на предприятиях общественного питания	1	2	
Тема 3.7 Ценовая политика	Содержание учебного материала Ценовая политика в комплексе маркетинга. Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: Решить задачи	1	4	
Тема 3.8 Управление маркетингом на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Организационные структуры маркетинга на предприятии общественного питания. Принципы организации структур управления маркетингом.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Самостоятельная работа студентов: определить организационную структуру маркетинга	1	4	
Тема 3.9 Стратегический маркетинг на	Содержание учебного материала Концепции планирования маркетинга. Разработка стратегии маркетинга.	2	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4ПК

предприятиях общественного питания.	Самостоятельная работа студентов: сформулировать миссию предприятия общественного питания	1	3	5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
Тема 3.10 Анализ в маркетинге	Содержание учебного материала Иллюстративный анализ Ситуационный анализ	4	-	ОК1-9; ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ЛР7
	Практические занятия 7-8: Анализ ситуации на рынке товаров и услуг	4	2	
	Самостоятельная работа студентов: решить задачи	2	8	
Обобщение по разделу 3		2	-	
	Всего	135	135	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся.
- учебно-методический комплекс.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения,
- мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч. I в последней редакции
2. Закон о защите прав потребителей.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации в последней редакции.
4. Налоговый кодекс Российской Федерации, ч. I, II в последней редакции.
5. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 28.12.2009г. №381-ФЗ.
6. Федеральный закон «"О государственном регулировании внешнеторговой деятельности" от 13.10.95 № 208-ФЗ».
7. Письмо Министерства экономики РФ от 20.12.95г. № 7-1026 «О Методических рекомендациях по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» в последней редакции.
8. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения».

Основные источники

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 336 с.

Дополнительная литература:

1. Журналы: “Питание и общество”, “Ресторанный бизнес”, “Ресторатор” и др.

2. Чечевицына А.Л. Экономика предприятия: учебное пособие, Феникс, 2010г

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Экономический портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.institutiones.com, с регистрацией.

2. Информационно-справочные материалы «Административно-управленческий портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.aup.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения обучающимся индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование). Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на экзамене, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателем результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>Знания: основные положения экономической теории принципы рыночной экономики</p> <p>современное состояние и перспективы развития</p>	<p>Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации</p> <p>Обоснование приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности</p> <p>Анализ и оценка ситуации на рынке товаров и услуг;</p> <p>Изложение сущности основных положений экономической теории Изложение принципов рыночной экономики</p> <p>Изложение современного состояния и</p>	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль Реферативная работа студентов по предлагаемой тематике. Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

отрасли	перспектив развития отрасли	
роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Изложение роли и организации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Текущий контроль: Тестовый контроль Реферативная работа студентов по предлагаемой тематике.
механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Изложение механизмов ценообразования на продукцию (услуги)	Контрольная работа
механизмы формирования заработной платы	Изложение механизмов формирования заработной платы	Промежуточная аттестация в форме экзамена
формы оплаты труда	Аргументация форм оплаты труда	
стили управления, виды коммуникации;	Аргументация стилей управления и видов коммуникации	
принципы делового общения в коллективе	Изложение принципов делового общения в коллективе	
управленческий цикл	Аргументация управленческого цикла	
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Изложение особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности	
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	Изложение сущности, целей, основных принципов и функций маркетинга, его связи с менеджментом	
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Изложение и аргументация форм адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	
Компетенции обучающегося формируемые в результате освоения дисциплины		
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач и оценка эффективности и качества выполнения	
ОК3 Принимать решения в стандартных и	выбор и применение решения в стандартных и нестандартных	

<p>нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>ситуациях и готовность нести ответственность</p> <p>эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>использование различных источников, включая электронные источники</p> <p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятия в ходе обучения</p> <p>организация самостоятельных занятий при изучении производственной практики</p> <p>анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания</p> <p>готовность самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием</p> <p>готовность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	
--	---	--

<p>Формируемые ПК</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий</p>	<p>Обоснование организации подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Обоснование организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Обоснование организации подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Обоснование организации приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Обоснование организации приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Обоснование организации приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Обоснование организации приготовления сложных супов.</p> <p>Обоснование организации приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Обоснование организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Обоснование организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Обоснование организации подготовки приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Анализ производственных ситуаций</p> <p>Отчет по практическим работам</p> <p>Реферативная работа студентов по предлагаемой тематике.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <p>Анализ производственных ситуаций</p> <p>Отчет по практическим работам</p> <p>Реферативная работа студентов по предлагаемой тематике.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Промежуточная</p>
---	--	--

<p>изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Обоснование организации приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Обоснование организации подготовки приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Обоснование организации подготовки приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Обоснование организации подготовки приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Обоснование организации подготовки приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Обоснование в планировании основных показателей производства.</p> <p>Аргументация планирования и выполнения работ исполнителями.</p> <p>Обоснование организации работы трудового коллектива.</p> <p>Обоснование организации контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями.</p> <p>Обоснование ведения утвержденной учетно-отчетной документации</p>	<p>аттестация в форме экзамена</p>
---	--	------------------------------------