

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 В.А. Лисовская

«31» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

для специальности 44.02.06 «Профессиональное
обучение»

специализация «Поварское и кондитерское дело»

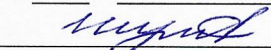
Чита 2022

Организация – разработчик ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчик:

Шумилова Виктория Дмитриевна, преподаватель

Рассмотрено на заседании П(Ц)К дисциплин профессионального цикла №3
протокол № 10 от «14» января 2022г.

Председатель П(Ц)К  Е.М. Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	6
3 Условия реализации программы учебной дисциплины	13
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 44.02.06 «Профессиональное обучение», специализация «Поварское и кондитерское дело»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в общепрофессиональный цикл основной образовательной программы.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- 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);
- 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
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;

- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- 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;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- 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;
- понятие бизнес - планирования, виды и разделы бизнес-плана;

- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- стили управления;

- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

- правила делового общения в коллективе;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

- понятие сегментация рынка;

- методы проведения маркетинговых исследований;

- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач

		предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	клиентами.			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться	Применение в	Понимать общий	правила

	<p>профессиональной документации на государственном и иностранном языках.</p>	<p>профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты</p>

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

ВД 4	Участие в организации технологического процесса
ПК 4.1	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения
ПК 4.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов
ПК 4.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию
ПК 4.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины
ПК 4.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	140
Объем образовательной программы	140
в том числе:	
теоретическое обучение	82
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	52
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1 Основы экономики			78	
Тема 1.1 Введение в экономику	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK9, OK10, OK11
	1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	1		
	2. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
Практическое занятие. Решение ситуационных задач			2	
Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK9
	1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	1		
	2 Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Механизм функционирования организаций	2		

	(предприятий) общественного питания в рыночных условиях. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.			OK10 OK11 ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа обучающихся Сравнительный анализ организационно-правовых форм предприятий		2	
Тема 1.3 Ресурсы предприятия и эффективность их использования	Содержание учебного материала	Уровень освоения	28	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10 OK11 ПК 4.1-4.5
	1 Основной капитал организации. Понятие основных фондов и основных средств. Состав основных фондов предприятия. Классификация. Стоимостная оценка основных фондов. Понятие и виды износа. Понятие амортизации, способы ее начисления. Показатели эффективного использования основного капитала: Производственная мощность предприятия. Порядок ее определения и показатели использования.	2		
	2 Оборотный капитал организации Понятие оборотных фондов и оборотных средств предприятия. Состав и структура оборотных средств. Кругооборот оборотных средств, стадии. Показатели эффективного использования оборотных средств. Нормирование оборотных средств.	2		
	3 Трудовые ресурсы предприятия Понятие кадров. Классификация персонала предприятия. Эффективность использования трудовых ресурсов. Показатели уровня производительности труда. Методы измерения производительности труда. Механизмы формирования заработной платы на предприятии. Системы оплаты труда: тарифная и бестарифная. Формы и системы оплаты труда. Фонд оплаты труда, состав, порядок определения.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
Практические занятия. Расчет амортизационных отчислений; Расчет показателей, характеризующих техническое состояние основных фондов предприятия; Расчет эффективности использования основных производственных фондов; Расчет производственной мощности предприятия;		4		

	Практическое занятие. Расчет эффективности использования оборотных средств; расчет потребности в оборотном капитале;		4		
	Практические занятия. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания		4		
Тема 1.4 Результаты деятельности предприятия	Содержание учебного материала	Уровень освоения		OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10 OK11 ПК 4.1-4.5	
	1 Понятие и состав издержек производства. Классификация затрат по признакам. Издержки: постоянные, переменные, их взаимосвязь с объемом выпуска продукции. Калькуляция себестоимости и ее значение.	2	26		
	2 Понятие цены, ее элементы. Виды цен. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги). Основные методы формирования цен: затратный (составление калькуляций); с ориентацией на конкуренцию (способы определения: следования за рыночными ценами, следования за ценами фирм-лидеров, состязательный метод (аукционный, тендерный), способ определения престижных цен).	2			
	3 Показатели производственной программы: натуральные, трудовые, стоимостные. Финансовые результаты деятельности предприятия. Прибыль: сущность, распределение и использование. Рентабельность предприятия.	2			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				10
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.		4		
	Практическое занятие. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек		2		
	Практическое занятие. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. Расчет валовой, товарной и реализованной продукции предприятия и степени выполнения		2		

	плана;				
	Практическое занятие. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		2		
Тема 1.5 Основы предпринимательс тва и бизнес- планирования	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10 OK11 ПК 4.1-4.5	
	1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	2			
	2. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	2			
	3. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	2			
	4. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2			
	5. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				4
	Практическое занятие. Расчет основных видов налогов и отчислений, уплачиваемых организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,				2
	Практическое занятие. Расчет процентов и платежей за пользование кредитом, уплачиваемых организацией банку				2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"		2		

Раздел 2 Основы менеджмента			30	
Тема 2.1 Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК9 ОК10 ОК11 ПК 4.1-4.5
	1 Понятие «управление». Сущность и характерные черты современного менеджмента. Этапы развития менеджмента. Научные школы управления. Современная система взглядов на менеджмент. Роль и задачи менеджмента. Исходные положения менеджмента.	2		
	2 Организация и ее среда. Общая характеристика организации. Внутренняя среда организации. Основные внутренние переменные: цели, структура, задачи, технология, люди. Внешняя среда и ее воздействие на организацию. Формальные и неформальные организации.	2		
	3 Основные функции менеджмента. Управленческий цикл. Планирование: сущность и виды. Стратегическое планирование. Организация. Делегирование полномочий. Типы организационных структур. Мотивация: понятие, теории. Использование мотивации в практике менеджмента. Контроль: сущность, виды, этапы.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
Практическое занятие Решение практических упражнений и ситуационных задач. Разработка должностной инструкции мастера производственного обучения и специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Выполнение практического задания по разработке организационной структуры управления.		6		
Тема 2.2 Руководство организацией	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК9 ОК10
	1 Управленческие решения Виды решений. Процесс принятия решений. Эффективность решений. Принципы принятия решений.	2		
	2 Личность, власть и авторитет менеджера Стили руководства: авторитарный, демократический, либеральный.	2		
	3 Природа конфликта в организации. Стресс. Деловой этикет. Особенности менеджмента в практике профессиональной деятельности	2		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	OK11 ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие Деловая игра «Применение в практике управленческой деятельности приемов делового общения» Решение практических упражнений и ситуационных задач		6	
Раздел 3 Основы маркетинга			32	
Тема 3.1 Маркетинг как концепция управления	Содержание учебного материала	Уровень освоения		OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10 OK11 ПК 4.1-4.5
	1 Базовые понятия (категории) маркетинга. Сущность, цели и функции маркетинга, его связь с менеджментом. Эволюция маркетинговых концепций. Инструменты комплекса маркетинга (маркетинг- микс).	2		
	2 Маркетинговая среда. Макро- и микросреда предприятия. STEP – анализ SWOT- анализ.	2		
	3 Поведение потребителей. Виды потребителей. Индивидуальные покупатели. Покупатели от имени организации.	2		
	4 Сегментация рынка и позиционирование. Понятие сегментации. Этапы сегментации рынка и критерии сегментации. Выбор целевого сегмента. Выбор стратегии сегментации. Позиционирование.	2		
	5 Маркетинговые исследования. Основные типы маркетинговых исследований. Процесс маркетингового исследования. Правила составления анкет.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие: Составление SWOT- анализа.		2	
	Практическое занятие: Анализ ситуации на рынке товаров и услуг. Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития Проведение маркетинговых исследований по анализу ситуации в сфере услуг общественного питания в городе Чита.		4	
Самостоятельная работа обучающихся Виды маркетинга		2		

Тема 3.2 Маркетинговое управление предприятием	Содержание учебного материала	Уровень освоения		OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 OK9 OK10 OK11 ПК 4.1-4.5
	1. Управление товаром. Разработка нового товара. Жизненный цикл товара. Упаковка. Товарный ассортимент.	2	18	
	2. Управление ценой. Восприятие цены покупателем. Цели ценообразования. Стратегии ценообразования. Психологические аспекты ценообразования. Снижение/понижение цен.	2		
	3. Управление распределением. Распределение. Типы и функции каналов распределения. Цели и стратегии распределения. Прямой маркетинг. Личные продажи и роль торгового персонала.	2		
	4. Управление продвижением. Маркетинговые коммуникации. Личные продажи и роль торгового персонала. Реклама. Стимулирование сбыта. Связи с общественностью (PR).	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практические занятия: Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. Решение практических упражнений и ситуационных задач Разработка рекламы на услуги		6	
Всего:			140	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П.Грузинов, В.А. Кузьменко. – М.: КНОРУС,2022.- 416 с.
8. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум: учебное пособие / В.Д. Грибов. – М.: КНОРУС,2022.- 196 с.
9. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / В.Д. Грибов. – М.: КНОРУС,2022.- 224 с.

10. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 304 с.

11. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.

12. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2019.

13. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2020. - 312 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

15. Чечевицына Л.Н., Экономика организации/ Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова – Ростов н/Д: Феникс, 2020

16. Чечевицына Л.Н., Терещенко О.Н., Практикум по экономике предприятия/ Л.Н. Чечевицына, О.Н. Терещенко. – Ростов н/Д: Феникс, 2020 (электронные издания):

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

2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система

3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ

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

Дополнительные источники (печатные издания):

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

(электронные издания):

1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

3.3 Организация образовательного процесса

Дисциплина ОП 12 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в общепрофессиональный цикл вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (Поварское и

кондитерское дело)». Освоению программы данной дисциплины предшествует освоение программы ОГСЭ 05 Психология общения, общепрофессиональных дисциплин: ОП 05 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 06 Техническое оснащение организаций питания, ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.10 Охрана труда, ОП 15 «Калькуляция».

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; 	<p>«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>«4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов выполнения самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов,

<ul style="list-style-type: none"> – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, 	<p>использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>«3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>«2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания</p>	
---	--	--

<p>уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 	<p>теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>	
<p>Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки,</p>	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; 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); 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 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и</p>	<p>самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
--	--	---

<p>управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
---	--	--