Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Основы экономики, менеджмента. маркетинга

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда,2019

Рассмотрена цикловой организации и технологии ведения бизнеса
Протокол № *1*от «*04*» *сентября* 20*19*г.
Председатель цикловой комиссии
_____ В.А. Груничева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Сидорова Елена Константиновна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж; Федорова А.В.. преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж; Бритвин А.Н., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК Вологодская трапеза
Председатель правления _____ Кирая М.Г.

Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **10**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **13**
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ **15**

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 в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена входит в общепрофессиональный цикл.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	– 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	– 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); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета,

	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 бизес-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	основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – 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; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – 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

	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	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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной форме обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **96** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - **82** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **8** часов;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета - **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**96**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**8**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Раздел 1 Основы экономики		**26**	
Тема 1.1 Предмет, структура, история экономической науки	**Содержание учебного материала**		
	1. Понятие, предмет и методология экономической науки. Производство и потребление. Кривая производственных возможностей.	2	ОК1, ОК2, ОК5, ОК6, ОК9, ОК10, ПК6.3
	Практические занятия		
	2. Практическое занятие № 1. Построение кривой производственных возможностей предприятия, кривых спроса и предложения	2	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**		

Общие проблемы экономической теории	1.	Экономические системы, их типы. Собственность как основа производственных отношений.	2	ОК1, ОК2, ОК5, ОК6, ОК9, ОК10, ПК6.3
	2.	Товарное производство. Товар. Деньги. Закон денежного обращения. Инфляция.	2	
	Практические занятия			
	3.	Практическое занятие № 2. Расчет уровня инфляции.	2	
Тема 1.3. Микроэкономика	**Содержание учебного материала**			
	1.	Рынок: сущность, условия функционирования, виды, функции. Теория спроса и предложения. Конкуренция и монополия, виды. Рынок капитала.	2	ОК1, ОК2, ОК5, ОК6, ОК9, ОК10, ПК6.3
	2.	Рынок труда. Номинальная и реальная заработная плата. Механизм равновесия на рынке труда. Безработица. Государственная политика занятости.	2	
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 3. Построение кривых спроса и предложения. Определение равновесной цены на рынке труда.	2	
	2.	Практическое занятие № 4. Определение стоимости основного и оборотного капитала, расчет показателей эффективности использования.	2	
	3.	Практическое занятие № 5. Определение реальной и номинальной заработной платы, уровня безработицы.	2	
Тема 1.4. Макроэкономика	**Содержание учебного материала**			
	1.	Макроэкономика, основные макроэкономические показатели. Механизм макроэкономического регулирования. Денежно-кредитная политика государства. Функции Центробанка. Финансы, государственный бюджет, функции налогов.	2	ОК1, ОК2, ОК5, ОК6, ОК9, ОК10, ПК6.3
	2.	Доходы, проблемы соц. политики государства. Проблема неравенства доходов. Мировое хозяйство, формы экономического сотрудничества государств.	2	
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 6. Определение макроэкономических показателей.	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			**28**	
Тема 2.1. Теоретические основы менеджмента	**Содержание учебного материала**			
	1.	Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.	2	ОК 1 – ОК7, ОК9, ОК10, ПК 6.2, ПК6.4
	2.	Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента.	2	
	Практические занятия			
	2.	Практическое занятие № 7. Анализ методов управления в предприятиях питания.	2	
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**			

Предприятие как объект управления	1.	Организация как объект менеджмента. Признаки и законы организации. Характеристика основных типов структур, их преимущества и недостатки.	2	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ПК6.2, ПК6.3, ПК 6.4
	2.	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Координация и регулирование как функции менеджмента. Контроль как функция менеджмента.	2	
	3.	Мотивация как функция менеджмента. Характеристика содержательных и процессуальных теорий мотивации. Коммуникация как функция менеджмента	2	
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 8. Разработка миссии и концепции предприятия питания.	2	
	2.	Практическое занятие № 9. Разработка оргструктуры предприятия питания.	2	
	3.	Практическое занятие № 10. Анализ системы мотивации и стимулирования на предприятии питания.	2	
Тема 2.3. Управленческие решения	**Содержание учебного материала**			
	1.	Управленческое решение: понятие, виды, методы. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	ОК 1-ОК5, ОК9, ОК10, ПК6.2, ПК6.4
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 11. Алгоритм решения управленческих проблем.	2	
	2.	Практическое занятие № 12. Деловая игра Подготовка и проведение совещания.	2	
Тема 2.5. Руководство и лидерство	**Содержание учебного материала**			
	1.	Власть и влияние. Характеристика основных стилей руководства.	2	ОК 1 - ОК10, ПК6.2, ПК6.4
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 13. Анализ стилей руководства.	2	
Раздел 3.	**Основы маркетинга**		**28**	
Тема 3.1. Структурные элементы маркетинговой деятельности	**Содержание учебного материала**			
	1.	Составные элементы маркетинговой деятельности цели, задачи, принципы, функции Классификация маркетинга. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности.	2	ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК6.3
	2.	Окружающая среда маркетинга	2	
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 14. SWOT-анализ предприятия общественного питания	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в сфере питания	**Содержание учебного материала**			
	1.	Маркетинговые исследования: сущность, этапы, направления. Кодекс ESOMAR.	2	ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК6.3
	2.	Маркетинговая информация: понятие, свойства,	2	

		классификация. Методы сбора маркетинговой информации.		
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 15. Разработка опросных листов в предприятиях питания.	2	
	2.	Практическое занятие № 16. Расчет показателей конкурентоспособности предприятий питания.	2	
Тема 3.3. Оценка и формирование целе вой аудитории предприятий питания	**Содержание учебного материала**			
	1.	Сегментация рынка и ее основные критерии.	2	ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК6.3
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 17.Отбор целевых рынков для предприятия питания.	2	
	2.	Практическое занятие № 18. Разработка стратегии позиционирования предприятий питания.	2	
Тема 3.2. Инструменты маркетинга	**Содержание учебного материала**			
	1.	Формирование ассортиментной и ценовой политики на предприятии питания.	2	ОК 1 – ОК 7, ОК 9 – ОК 11 ПК6.3
	2.	Маркетинговые коммуникации и их характеристика. Организация PR.	2	
	Практические занятия			
	1.	Практическое занятие № 19. Разработка комплекса маркетинга на основе предпочтений покупателей	2	
	2.	Практическое занятие № 20. Расчет эффективности проведенных рекламных мероприятий	2	
Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий			**8**	
Промежуточная аттестация			**6**	
Всего:			**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Социально-экономических дисциплин». Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; учебная (школьная) доска; рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации.

Технические средства обучения: компьютеры оснащённые информационно-правовыми системами «Консультант Плюс» и «Гарант», принтер, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. Налоговый кодекс РФ : Федеральный закон от 16 июля 1998 № 146-ФЗ - Текст: электронный // СПС «КонсультантПлюс» : / ЗАО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL:https://www.consultant.ru
2. Гражданский кодекс РФ : Федеральный закон от 18.12.2006 № 230-ФЗ - Текст: электронный // СПС «КонсультантПлюс» : / ЗАО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL:https://www.consultant.ru
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] : фед. закон : от 30.12.2001, № 197-ФЗ (в ред. от 03.07.2016) / СПС «КонсультантПлюс» : // ЗАО «КонсультантПлюс». – Еженед. обновление. – URL:https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан ОАО «ВНИИС». – М. : Стандартинформ, 2014. – 10 с. – Текст : непосредственный.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : введен впервые : дата введения 2015 – 01 – 01 / разработан ОАО «ВНИИС». – М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с. – Текст : непосредственный.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования : введен впервые : дата введения 2016 – 01 – 01 / разработан ОАО «ВНИИС». – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с. – Текст : непосредственный.

Основные источники

1. Астахова, Н. И. Менеджмент : учебник для СПО / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — М. : Юрайт, 2019. — 422 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/575D3334-E858-46E8-A19C-8D347F3D6036 (дата обращения). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E38D5AB-08C4-4873-BD34-62F9B1D1BD1C (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст] : учебник для спо / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2017. - 331, [1] с. - Текст : непосредственный.
4. Казначевская, Г. Б. Менеджмент / Г. Б. Казначевская. - М. : КНОРУС, 2019. - 240 с. - Текст : непосредственный.
5. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для СПО / Е. Е. Кузьмина. — М. : Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8980-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/8A23049A-F2D5-41EF-A002-54F10F4A564B (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Михалева, Е. П. Маркетинг : учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 213 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02475-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2CDBBA69-9128-4A68-9154-551C3D290B59 (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 191 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/76DCFB8D-E01D-4A3B-8C8F-760B50BBD975 (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2019. - 390 с. - Текст : непосредственный.
2. Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., пер. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/C7C4E775-7469-4177-9D77-88D33646A650 (дата обращения). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гапоненко, А. Л. Менеджмент : учебник и практикум для СПО / А. Л. Гапоненко ; отв. ред. А. Л. Гапоненко. — М. : Юрайт, 2018. — 396 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02049-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/757E0C5A-30E5-4C24-9E4D-7268F7249EAB (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для СПО / Э. М. Коротков. — 3-е изд., пер. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 566 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08046-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A5458B33-771F-4052-A29A-26714CF4FA4E (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Менеджмент : учебник для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2018. — 448 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02995-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/096F68CC-48CA-45E9-AA44-20D175847AB6 (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под ред. Ю. В. Кузнецова. — М. : Юрайт, 2018. — 246 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1AF41788-4E77-4C8F-8839-9F947E0A48F1 (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Морошкин, В. А. Маркетинг [Текст] : учеб. пособие для спо / В. А. Морошкин, Н. А. Контарёва, Н. Ю. Курганова. - М. : Форум, 2015. - 350 с. : рис. - Текст : непосредственный.
8. Основы маркетинга. Практикум : учебное пособие для СПО / С. В. Карпова [и др.] ; под общ. ред. С. В. Карповой. — М. : Юрайт, 2018. — 325 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-4971-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/FBBE8F8D-71A9-4652-BF2E-88C43EC7A949 (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Основы маркетинга. Практикум : учебное пособие для СПО / С. В. Карпова [и др.] ; под общ. ред. С. В. Карповой. — М. : Юрайт, 2018. — 325 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-4971-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/FBBE8F8D-71A9-4652-BF2E-88C43EC7A949 (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Поликарпова, Т. И. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 254 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07771-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/9B24D021-0351-43CC-8C04-B8AD5CCE74C5 (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Родина, Г. А. Основы экономики. Микроэкономика : учебник для СПО / Г. А. Родина, С. В. Тарасова ; под ред. Г. А. Родиной, С. В. Тарасовой. — М. : Юрайт, 2019. — 263 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03554-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/8DF212DD-3A12-4574-B702-D7B9B0C4B602 (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Шимко, П. Д. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / П. Д. Шимко. — М. : Юрайт, 2018. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/C1129AC5-6938-46F1-9218-65BDA8BD2D3C (дата обращения) - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет– ресурсы

№ п/п	Наименование ресурса	Электронный адрес
1.	Справочная система	http:// www.Management-Portal.ru/
2.	Административно-управленческий портал	http://www.aup.ru/
3.	Сайт Минэкономразвития РФ	http:// www.Economi.gov.ru/
4.	Официальный интернет-портал правовой документации	http://pravo.gov.ru/
5.	Сайт журнала «Эксперт»	http://www.expert.ru/
6.	РБК Магазин исследований	https://marketing.rbc.ru/
7.	Сайт маркетинговых исследований	https://vc.ru/marketing
8.	Сайт RestCon® – ресторанный консалтинг	http://www.restcon.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Планирование и контроль собственной деятельности и деятельности подчиненных. Выбор методов принятия эффективных управленческих решений. Управление конфликтами и стрессами в организации. Применение в профессиональной деятельности приемов делового общения и управленческого воздействия.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Оценка потребности, расчет наличия ресурсов. Оценка организации рабочих мест подчиненного персонала. Оформление документации в процессе организации ресурсного обеспечения	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Планирование и контроль собственной деятельности и деятельности подчиненных.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения

		практических заданий. Итоговый контроль осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
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.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
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. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Применение современной профессиональной терминологии и знаний. Определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организация работы коллектива и команды. Участие в деловом общении с коллегами, руководством, клиентами для эффективного решения деловых задач.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
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. Использование коммуникационных технологий.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Понимание значимости своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе	Текущий контроль на практических занятиях, оценка

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	общечеловеческих ценностей.	выполнения практических заданий.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональных задач. Использование современного программного обеспечения.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности документов на государственном и иностранном языке, ведение общения на профессиональные темы.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Понимание основных экономических закономерностей и проблем в профессиональной сфере. Приобретение навыков самостоятельного принятия решений при реализации бизнес-идеи.	Текущий контроль на практических занятиях, оценка выполнения практических заданий. Итоговый контроль осуществляется в форме дифференцированного зачета.

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формой аттестации студентов по итогам изучения дисциплины является дифференцированный зачет, состоящий из теоретической части – 6 вариантов по 2 теоретических вопроса и практической части, предусматривающей защиту бизнес-проекта.

Примерный перечень теоретических вопросов

1. Раскройте сущность и содержание понятия «Экономика».
2. Поясните сущность кривой производственных возможностей.
3. Охарактеризуйте рыночную экономическую систему.
4. Охарактеризуйте понятие «спрос». Закон спроса. Основные факторы, оказывающие влияние на предложение
5. Раскройте понятие «предложение». Закон предложения. Основные факторы, оказывающие влияние на предложение.
6. Раскройте экономическое содержание и правовые формы собственности.
7. Опишите издержки производства.
8. Дайте характеристику предпринимательства в современной экономике.
9. Раскройте сущность социальной сферы, ее место в экономической системе.

10. Опишите категорию «деньги» и их функции. Количественная теория денег.
11. Охарактеризуйте банк как коммерческое предприятие
12. .Охарактеризуйте налоговую систему. Типы и виды налогов.
13. Раскройте понятие «безработица», её виды. Социально-экономические последствия безработицы.
14. Опишите понятие «инфляция». Экономические и социальные последствия инфляции.
15. Опишите понятие «экономический рост». Механизм циклического развития.
16. Раскройте сущность и содержание понятия «менеджмент».
17. Охарактеризуйте принципы менеджмента.
18. Опишите методы управления на предприятиях общественного питания.
19. Опишите функцию менеджмента «организация как объект менеджмента».
20. Раскройте понятие «организация» как структура. Организационные структуры предприятий сфере общественного питания.
21. Опишите функцию менеджмента «планирование», виды планов, целеполагание.
22. Охарактеризуйте функцию «мотивация». Теории мотивации.
23. Раскройте понятие «управленческое решение, методы принятия управленческого решения.
24. Опишите функцию контроля. Принципы, виды контроля.
25. Опишите коммуникацию как функцию менеджмента.
26. Раскройте понятия «власть и влияние».
27. Охарактеризуйте основные стили руководства.
28. Раскройте основные понятия маркетинга, принципы и функции.
29. Раскройте цели, задачи, технологию маркетинговых исследований.
30. Дайте понятие и характеристику маркетинговой окружающей среды. Назовите основные ее факторы.
31. Опишите основные виды маркетинговых исследований.
32. Раскройте методы сбора информации для проведения маркетинговых исследований.
33. Опишите поведение потребителей, принципы и методы его изучения. Мотивация потребителей.
34. Раскройте понятие «товар», классификация товаров. Товарная номенклатура и ассортимент товаров. Процесс разработки нового товара. Конкурентоспособность товара. Жизненный цикл товара.
35. Охарактеризуйте понятия: упаковка и маркировка товара.
36. Опишите систему сбыта в системе маркетинга: участники, цели, задачи, функции.
37. Раскройте понятие цели, принципы, функции ценовой политики.
38. Раскройте понятие, сущность, цели, задачи, функции рекламы в предприятиях питания.

Примерный перечень практических заданий для дифференцированного зачета

1. Определите стили управления по заданной ситуации
2. Изобразите схематично один из видов организационной структуры, охарактеризуйте положительные и отрицательные стороны
3. Определите метод управления по заданной ситуации.
4. Постройте кривую производственных возможностей для вашей фирмы, если известно, что вы можете производить два вида товара, либо картофель, либо другие овощи.

Картофель, тонны	Овощи, тонны
7,5	0
4,5	1,5
1,5	3
0	4,5

5. По данным таблицы 1. характеризующим различные ситуации на рынке товара (картофель) необходимо:
   а) Начертить кривую спроса и предложения
   б) Если рыночная цена 1 кг. картофеля составляет 16 руб., что характерно для данного рынка - излишек или дефицит? Каков их объём?
   в) Если рыночная цена на 1 кг. картофеля составляет 64 руб., что характерно для данного рынка - излишек или дефицит? Каков их объём?
   г) Чему равна равновесная цена на этом рынке?
   д) Рост потребительских расходов повысил потребление картофеля на 30 тонн при каждом уровне цен. Какова будет равновесная цена и равновесный объём производства?

Цена в руб.	Объём спроса в тоннах	Объём предложения в тоннах
16	100	15
32	90	45
48	75	75
64	60	100
80	45	135

6. Решите задачу:
   В таблице показана зависимость общих издержек предприятия от выпуска продукции. Рассчитайте издержки: постоянные, переменные, средние общие, средние постоянные, средние переменные

Выпуск, Q, штук	Общие издержки TC,руб	Постоянные издержки FC,руб	Переменные издержки VC,руб	Средние общие издержки ATC,руб	Средние постоянные издержки AFC,руб	Средние переменные издержки AVC,руб
0	60					
1	130					
2	180					
3	230					
4	300					

7. Составьте программу маркетинговых мероприятий для товара (блюда), который находится на стадии зрелости, опишите основные этапы жизненного цикла товаров.
8. Частная фирма «Пекарня» по производству мучных кондитерских товаров привыкла получать прибыль в размере 50% от издержек производства. Какова будет исходная цена товара, если издержки производства –30 тыс. рублей. Рассчитайте исходную цену товара затратным методом.
9. Выберите и обоснуйте стратегию выхода с новой продукцией на рынок, если потребители с продукцией не знакомы и вкладываются большие средства в рекламу, цена планируется невысокая.
10. Рассчитайте розничную цену товара (блюда) предприятия общественного питания «Едок», если:
    Себестоимость товара-125 рублей;
    Прибыль-20 рублей;

Торговая надбавка-10 %;

Скидка –15 рублей.

11. Определите объем товарооборота, при котором достигается безубыточность, если торговое предприятие «Пончик» планирует повышение суммы прибыли и снижение затрат после получения ссуды в течение 3-х лет в следующих размерах:

Показатели	1-й год	2-й год	3-й год
Прибыль, тыс. руб.	240	300	410
Уровень издержек обращения, %	22,2	20,2	19,6

Предусматривается сохранение среднего уровня валового дохода-25%.

12. Определите коэффициент эластичности и сделайте соответствующие выводы, если до повышения цены с 10 до 15 продажа составляла 100 шт. в день, после того как цена реализации сократилась до 80.
13. Определите цену товара А,Б,С, имея следующие данные:

Показатели	Товар А	Товар Б	Товар С
Материалы	30	5	40
Рабочая сила	10	35	5
Итого наценка на материалы 25%			
Наценка на рабочую силу 75%			
Цена			

14. Предприятие общественного питания «Мята» закупает картофель хозяйственно-ботанического сорта «Синеглазка» по цене 65 рублей за 1 кг. и продает в количестве 1000 ед. еженедельно по цене 100 рублей. Маркетинговый отдел по результатам исследования рынка рекомендует понизить на одну неделю цену на 5 %. Рассчитайте сколько единиц товара нужно реализовать торговому предприятию «Мята», чтобы сохранить валовую прибыль на прежнем уровне?

Критерии оценивания результата:

Оценка «отлично» - ставится, если студент ответил на все вопросы, обосновал каждый свой ответ. Допустимы 1-2 несущественные ошибки.

Оценка «хорошо» - ставится, если студент выполнил одно теоретическое и одно практическое задание, обосновал каждый свой ответ. Допустимы 1,2 несущественные ошибки.

Оценка «удовлетворительно» - ставится в том случае, когда студент допускает ошибки в изложении основных понятий (законов, идей, теорий); в ситуации знания и умения применяются при помощи преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется в том случае, когда студент допускает существенные ошибки и не может их исправить с помощью преподавателя.