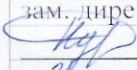
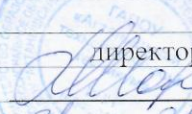


СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДАЮ:
зам. директора по УР	директор ГАПОУ «АТТ»
 Р.З. Нуруллин	 Л.Я. Шамсунова
« 31 » 08 2022 г.	« 31 » 08 2022 г.
« » 20 г.	« » 20 г.
« » 20 г.	« » 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

для специальности СПО

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

_____,
код и наименование профессии

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от ____ г. № ____ (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации ____ г. рег. № ____);

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»

- Локального акта от ____ г. _____

Наименование документа

- Рабочей программы воспитания, утвержденной _____

Обсуждена и одобрена на заседании
цикловой методической комиссии

Разработала преподаватель:

—
наименование ЦМК

Подпись, инициалы фамилия

Протокол № _____
« ____ » _____ 20__ г.

Зав.

ЦМК

Подпись, инициалы фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью ППССЗ / ППКРС в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) или профессии (профессиям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ / ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

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

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

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

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

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися знаниями и умениями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями и:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
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 сладких

	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 (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Осознающий себя гражданином, действующим в соответствии с потребностями общества и экономики	ЛР 18

Республики Татарстан.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями¹ (при наличии)	
Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	ЛР 21

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной нагрузки – **48 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **48 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Объем образовательной нагрузки (всего)	48
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	0
практические занятия	24
контрольные работы	0
промежуточная аттестация	
Самостоятельная учебная работа	Не предусмотрено
Индивидуальное проектное задание	
Курсовая работа (проект)	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов
1	2		4
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1	Содержание учебного материала		
Экономика и рынок		Предприятия общественного питания в Российской экономической системе. Предприятия общественного питания как хозяйствующий субъект; классификация субъектов общественного питания; экономические методы управления предприятиями общественного питания; принципы прибыльности и финансовой устойчивости предприятия.	2
		Товарооборот предприятий общественного питания. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания; планирование выпуска продукции и товарооборота предприятий общественного питания; порядок анализа товарооборота и выпуска готовой продукции; факторы влияния на объем товарооборота и их взаимосвязь.	2
		Практическая работа № 1. Анализ товарооборота предприятия общественного питания.	3
		Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. Сущность трудовых ресурсов предприятий общественного питания; производительность и эффективность труда в общественном питании; структура и характеристика трудового договора; права и обязанности работников предприятий общественного питания.	2
		Оплата труда в общественном питании. Виды и функции заработной платы; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; принципы заработной платы в условиях рыночной экономики; элементы организации оплаты труда на предприятиях; фонд оплаты труда; цели и задачи анализа и планирования фонда заработной платы.	2

		Практическая работа № 2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания с учетом дифференциации.	3
		Практическая работа № 3. Определение уровня рентабельности и прибыльности предприятий общественного питания.	3
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1 Современный менеджмент: сущность и характерные черты	Содержание учебного материала		
		Сущность менеджмента. Исходные положения менеджмента: принципы и методы. Модели национального менеджмента.	2
		Практическая работа № 4. Выявление факторов внешней среды, влияющих на деятельность	3
		организации.	
		Основные функции менеджмента. Организация. Делегирование полномочий. Мотивация и потребности. Понятие мотивации, теории мотивации. Контроль.	2
		Принятие решений. Виды решений. Процесс принятия решений. Методы решения управленческих проблем.	2
		Практическая работа № 5. Решение ситуационных задач на выбор вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях.	4

	Подготовка сообщений по темам: «Модели национального менеджмента», «Теории мотивации», «Формальные и неформальные организации».	
	Подготовка по курсовой работе.	

	Руководство организацией как социальной системой. Неформальные группы и управление ими. Лидерство, руководство, власть. Стили руководства. Природа конфликта в организации. Стресс.	2
	Деловое общение. Психология делового общения. Деловое общение и деловой этикет. Тактика делового общения: переговоры, подготовка сообщения, общение по телефону, правила ведения бесед и совещаний.	2

Раздел 3. Основы маркетинга		
Тема 3.1 Рынок как условие и экономическая основа маркетинга	Содержание учебного материала	
	Сущность и содержание маркетинга. Основы маркетинговой деятельности. Понятие маркетинга: принципы, функции, цели. Виды маркетинга.	1
	Рынок как условие и экономическая основа маркетинга. Классификация рынков. Сегментация рынка: понятие, критерии сегментирования, признаки; выбор целевого сегмента. Экономические субъекты рынка.	1
	Практическая работа № 6. Составление прогноза покупательского спроса с учетом факторов сегментирования.	4
	Товар в системе маркетинга. Маркетинговое понимание товара. Классификация товаров. Концепция жизненного цикла товаров.	1

	Практическая работа № 7. Расчет торговой наценки и розничной цены на продукцию предприятия общественного питания.	4

	Ценовая политика предприятия. Разработка стратегии ценообразования предприятия общественного питания.	1
	Дифзачет	2

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономических дисциплин. **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся; - учебно-методический комплекс.
- Технические средства обучения:
- Интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020
2. Балашов, А. П. Менеджмент : учебное пособие / А.П. Балашов. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020.
3. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. - 4-е изд., перераб. и доп. - М., 2020.

Дополнительные источники

4. Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) - М., 2018.
5. Тарасевич Л.С., Гребенников П.И., Леусский А.И. Микроэкономика.
6. Учебник. - М., 2019.
7. Экономика отраслей АПК./ Под ред. Минакова И.А. - М.: КолосС, 2018.
8. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. Учебник. - 4-е изд., прераб. и доп. - М.: Экономистъ, 2018.
9. Теория управления: Учебник/Под общ. Ред. Гапоненко А.Л. и Панкрухина А.П. изд. 3-е, доп. И перераб. – М.: Изд-во РАГС, 2018.

Интернет ресурсы

1. Интернет ресурсы по менеджменту. Форма доступа: <http://www.newmanagement.info/>
2. Интернет ресурсы по маркетингу. Форма доступа: <http://www.marketolog.ru/-маркетолог>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1		2
Умения:		
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Расчет основных технико-экономических показателей деятельности сельскохозяйственных предприятий.	Практические работы
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Применение в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.	Практическая работа
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	Анализ ситуации на рынке товаров и услуг сельхоз товаропроизводителей.	Практические работы
Знания:		
основные положения экономической теории;	Формулирование основных положений экономической теории.	Домашняя работа
принципы рыночной экономики;	Определение принципов рыночной экономики.	Тестирование, индивидуальное задание
современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства.	Выявление современного состояния и перспективы развития растениеводства и животноводства.	Домашняя работа
роли организационно хозяйствующих субъектов в рыночно экономике;	Обоснование роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.	Тестирование
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Формулирование и обоснование механизмов ценообразования на продукцию.	Тестирование
формы оплаты труда;	Определение форм оплаты труда.	Тестирование и практическая работа
стили управления, виды коммуникации;	Определение и выделение стилей руководства и видов коммуникации.	Тестирование

принципы делового общения в коллективе;	Применение принципов делового общения в коллективе.	Индивидуальное задание
управленческий цикл;	Формулирование, обоснование управленческого цикла на сельскохозяйственном предприятии.	Индивидуальное задание
особенности менеджмента в области сельского хозяйства;	Выделение особенностей менеджмента в области сельского хозяйства.	Тестирование
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Изложение сущности, целей, основных принципов и функций маркетинга и определение и доказательство его связи с менеджментом.	Тестирование, индивидуальное задание
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Определение и планирование форм адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Тестирование и индивидуальное задание