

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления



УТВЕРЖДАЮ:

Директор филиала МГТУ
в поселке Яблоновском

Р.И. Екутеч

_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплине ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель первой категории Ганиева Л.А.Ганиева
(подпись)

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

« 28 » мая 20 20 г.

Негуч
(подпись)

М.А.Негуч

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического колледжа
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

« 28 » мая 20 20 г.

Алескерова
(подпись)

А.А. Алескерова

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	25
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является составной частью основной профессиональной образовательной программы филиала МГТУ в поселке Яблоновском в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и ПООП

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к дисциплинам профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

31- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

32- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

33- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

34- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

35- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

36- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

37- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

38- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

39- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

310- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

311- 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;

312- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

313- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально -

ответственных лиц,

314- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

315- 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;

316- требования к реализации продукции общественного питания;

317- количественный и качественный состав персонала организации;

318- 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;

319- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

320- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

321- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

322- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

323- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

324- 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;

325- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

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

327- стили управления;

328- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

329- правила делового общения в коллективе;

330- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

331- понятие сегментация рынка;

332- методы проведения маркетинговых исследований;

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

334- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Уметь:

У1-участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

У2-рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

У3-анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

У4-рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;

У5-проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

У6-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);

У7-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;

У8-анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

У9-вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

У10-калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;

У11-рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,

У12-рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

У13-планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

У14-выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

У1-управлять конфликтами и стрессами в организации;

У15-применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;

У16-анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

У17-составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса

У18-анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

У19-прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;

У20-анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

У21-грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

У22-проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Образовательная и воспитательная деятельность направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.5. Количество часов на освоение программы:

максимальная учебная нагрузка обучающегося –96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов,

самостоятельная работа обучающегося –6 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов (всего)	семестры	
		4	5
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	90	22	68
в том числе:			
теоретические занятия (Л)	48	12	36
практические занятия (ПЗ)	42	10	32
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	6	2	4
Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет	диф. зачет	диф. зачет	диф.зачет
Общая трудоемкость	96	24	72

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

№ п/п	Шифр Р и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов		
				Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа обучающихся
Раздел 1. Основы экономики						
1.	Л1	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура	2	2	-	-
2.	Л2	Производство, факторы производства	2	2	-	-
3.	Л3	Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности	2	2	-	-
4.	Л4	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия	2	2	-	-
5.	ПЗ1	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия,	2	-	2	-
6.	Л5	Лекция -дискуссия: «Потребности общества. Важнейшие экономические ресурсы».	2	2	-	-
7.	ПЗ2	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	-	2	-
8.	ПЗ3	Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	-	2	-
9.	ПЗ4	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)	2	-	2	-

10.	Л6	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.	4	2	-	2
11.	Л7	Понятие себестоимости продукции в общественном питании.	2	2	-	-
12.	П35	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.	2	-	2	-
13.	Л8	Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	4	2	-	2
14.	П36	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания	2	-	2	-
15.	Л9	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Ценообразование на предприятиях общественного питания	2	2	-	-
16.	П37	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	-	2	-
17.	Л10	Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.	2	2	-	-
18.	П38	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.	2	-	2	-
19.	Л11	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль, рентабельность	2	2	-	-
20.	Л12	Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности	2	2	-	-
21.	П39	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину	2	-	2	-
22.	Л13	Сущность предпринимательства, его виды,	2	2	-	-
23.	Л14	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации	2	2	-	-

24.	Л15	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания	2	2	-	-
25.	П310	Изучение источников финансирования деятельности организации	2	-	2	-
26.	П311	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	-	2	-
27.	П312	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	-	2	-
28.	П313	Изучение разделов бизнес-плана	2	-	2	-
Раздел 2. Основы менеджмента						
29.	Л16	Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления.	2	2	-	-
30.	Л17	Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.	2	2	-	-
31.	Л18	Система методов управления на предприятиях общественного питания.	2	2	-	-
32.	П314	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	-	2	-
33.	П315	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полег на Луну»	2	-	2	-
34.	Л19	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Показатели и резервы роста производительности труда	2	2	-	-
35.	П316	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	-	2	-
36.	Л20	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.	4	2	-	2
37.	Л21	Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2	2	-	-
38.	П317	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	-	2	-
Раздел 3. Основы маркетинга						
39.	Л22	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.	2	2	-	-
40.	Л23	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Сбытовая политика предприятия.	2	2	-	-

41.	Л24	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Методы и виды маркетинговых исследований	2	2	-	-
42.	ПЗ18	Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания	2	-	2	-
43.	ПЗ19	Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	-	2	-
44.	ПЗ20	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания	2	-	2	-
45.	ПЗ21	Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	-	2	-
		Итого	96	48	42	6

2.3. Содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
<p>1</p> <p>Раздел 1 Основы экономики</p>	<p>2</p> <p>Содержание теоретического материала:</p> <p>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.</p> <p>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. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.</p>	<p>3</p>	<p>4</p> <p>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8, ПК3.1-ПК3.7, ПК4.1-ПК4.6, ПК5.1-ПК5.6, ПК6.1-ПК6.4 31-334, У1-У22</p>
	<p>1.Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура</p> <p>2.Производство, факторы производства</p> <p>3.Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности</p> <p>4.Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия</p> <p>5.Лекция -дискуссия: «Потребности общества. Важнейшие экономические ресурсы».</p> <p>6.Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.</p> <p>7.Понятие себестоимости продукции в общественном питании.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	

8. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
9. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Ценообразование на предприятиях общественного питания	2	
10. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.	2	
11. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль, рентабельность	2	
12. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности	2	
13. Сущность предпринимательства, его виды,	2	
14. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации	2	
15. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания	2	
Практические занятия		
1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия,	2	
2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	
4. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)	2	
5. 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.	2	
6. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
7. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
8. 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.	2	

	<p>9.Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанный бизнеса и факторов, влияющих на их величину</p> <p>10.Изучение источников финансирования деятельности организации</p> <p>11.Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций</p> <p>12.Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды</p> <p>13.Изучение разделов Бизнес- плана</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа с конспектом лекций и дополнительной литературой.</p>	<p>4</p>	
<p>Раздел 2. Основы менеджмента</p>	<p>Содержание учебного материала: Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды</p> <p>Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанный бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.</p> <p>17.Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.</p> <p>18.Система методов управления на предприятиях общественного питания.</p> <p>19. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Показатели и резервы роста производительности труда</p> <p>20.Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.</p> <p>21.Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.</p> <p>Практические занятия</p> <p>14.Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»</p> <p>15.Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»</p> <p>16. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1 - ПК1.4 ПК2.1 - ПК2.8, ПК3.1 - ПК3.7, ПК4.1 - ПК4.6, ПК5.1 - ПК5.6, ПК6.1 - ПК6.4 31-334, У1-У22</p>

	кадров.		
	17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
	Самостоятельная работа Работа с конспектом лекций и дополнительной литературой.	2	
Раздел 3. Основы маркетинга	Содержание учебного процесса: Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Определение спроса и потребностей в услугах организацией ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технологгия и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		ОК 01-ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8, ПК3.1-ПК3.7, ПК4.1-ПК4.6, ПК5.1-ПК5.6, ПК6.1-ПК6.4 31-334, У1-У22
	Теоретический материал		
	22.Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.	2	
	23.Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Бытовая политика предприятия.	2	
	24.Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Методы и виды маркетинговых исследований	2	
	Практические занятия		
	18.Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания	2	
	19.Разработка маркетинговых мероприятий для продвижения ЖЦПТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
	20.Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания	2	
	21.Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга осуществляется в кабинете социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет социально-экономических дисциплин:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- учебная доска,
- шкаф для хранения документов и литературы;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- раздаточные наглядные пособия;
- комплект учебников;
- переносное мультимедийное оборудование;
- компьютер;
- программное обеспечение: операционная система Windows; пакет офисных программ; 7-Zip – бесплатная; Kaspersky endpoint security; Google Chrome.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Носова, С.С. Основы экономики [Электронный ресурс]: учебник / Носова С.С. - Москва: КноРус, 2020. - 312 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/936143>

2. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / С.М. Пястолов. - Москва: КноРус, 2020. - 193 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/933583>

3. Герасимов, Б.И. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Герасимов Б. И., Жариков В. В., Жарикова М. В. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/977930>

. Дополнительная литература:

Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Д. Грибов. - Москва: КноРус, 2020. - 224 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/932623>

5. Слагода, В.Г. Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Слагода. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 239 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1013422>

6. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студента по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга, очной формы обучения, специальность: 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта [Электронный ресурс] / [составитель Л.А. Ганиева]. - Яблоновский : Б.и., 2017. - 23 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100054319&time=1615889524>

Интернет - ресурсы:

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс». - Режим доступа: <http://konsultant.ru/>

2. Министерство Финансов РФ. - Режим доступа: <http://www.minfin.ru>

3. Министерство экономического развития РФ. - Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>

4. Административно-управленческий портал. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/>

5. Экономика, Социология, Менеджмент: федеральный образовательный портал. - Режим доступа: <http://www.ecsocman.edu.ru>

4.3. Примерные темы курсовых проектов (работ)

Курсовой проект по данной дисциплине не предусмотрен

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ
ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знать</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); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -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 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п..</p>

<p>организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия 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, 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, 	<p>практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
--	---	--

<p>методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Уметь:</p>		
<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>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;</p> <p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса,</p>

<p>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</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и 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>	<p>неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно»</p> <p>выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;</p> <p>оценка «неудовлетворительно»</p> <p>выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно</p>	<p>результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля</p>
--	--	---

5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета *социально-экономических дисциплин* должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижной регулируемой партой.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;

- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза, установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

на 2021/2022 учебный год

В рабочую программу ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

В п 2.2-2.3 Л- 5 – Лекция -дискуссия: «Потребности общества. Важнейшие экономические ресурсы».

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 3. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность

Дата, место, проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Февраль, 2022 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Лекция - дискуссия: «Потребности общества. Важнейшие экономические ресурсы».	Индивидуально-групповая	Ганиева Л.А.	Сформированность ОК 03, ОК 04, ОК 05

Дополнения и изменения внес Ганиева (подпись) Ганиева Л.А. ФИО

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления

25 августа 2021г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Натаова
(подпись)

Натаова Н.Ю.
ФИО