

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
*«общепрофессионального учебного цикла»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по специальности***

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Тольятти, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 373.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж» (ГБПОУ «ТСЭК»)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИСЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.09. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате изучения обязательной части дисциплины студент

должен уметь:

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

должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли 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;

Техник – технолог должен обладать общими компетенциями (в соответствии с ФГОС), включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), 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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- 5.2.1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
 - ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
 - ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
 - ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
 - ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- 5.2.2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
 - ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
 - ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
 - ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
 - ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
- 5.2.3. Производство кондитерских изделий.
 - ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

- ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

- 5.2.4. Производство макаронных изделий.

- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

- ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

- 5.2.5. Организация работы структурного подразделения.

- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки - **66 часов**,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – **44 часов**;

самостоятельной работы – **22 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
теоретическое обучение	13
лабораторные занятия	-
практические занятия	31
контрольные работы	-
курсовая работа	
Самостоятельная работа студента (всего)	22
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование Разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень Освоения*
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1 Экономика — система общественного производства	Содержание учебного материала		2-3
	1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка докладов на темы: «Этапы развития экономики», «Факторы производства и факторные доходы». Составить компьютерные презентации на темы: «Виды собственности», «Рыночный механизм», «Экономические системы и рыночные структуры», «Собственность как экономическая категория», «Понятие и виды потребностей», «Современные тенденции на рынке ресторанного бизнеса»	4	
Тема 1.2. Предприятие	Содержание учебного материала		

(организация) как субъект хозяйствования.	1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	
	2. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа	2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала		2-3
	1. Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	2	
	2. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьем, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2	
	3. 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	2	

	включаемые в издержки производства и обращения.		
	4. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	2-3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Практические занятия 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	
	Практические занятия 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	
	Практические занятия 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	
	Практические занятия 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	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов на темы: «Классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Способы снижения затрат в организациях ресторанного бизнеса» «Современные способы энергосбережения на малых предприятиях»	4	
Тема	Содержание учебного материала		2-3

1.4.Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	1.Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения.Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	1	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		
	1. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 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	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		
	1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды.Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	1	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала		2-3

Основы предпринимательства и бизнес-планирования	1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	1	
	2.Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	1	
	3. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	1	
	4. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	1	
	5. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 10. Изучение источников финансирования деятельности организации. организации.	1	
	Практические занятия 11. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.	1	
	Практические занятия 12. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.	1	
	Практические занятия 13. Изучение разделов бизнес- плана.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской	8	2-3

	федерации, темпах роста, тенденциях развития.		
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала		2-3
	1.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	1	
	2.Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	1	
	3. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	1	
Тема 2.2. Управление производственным	Содержание учебного материала		2-3

персоналом в общественном питании. Система методов управления	1. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	1	
	2.Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 16. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	1	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала		
	1.Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе	2	
	2.Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	1	
	3.Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	1	2-3

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Подготовка докладов «Эффективные методы мотивации сотрудников на ПОП», «Проблемы мотивации персонала», «Делегирование полномочий на предприятиях», «Управление личным временем», «Поглотители времени»</p>	6	
Раздел 3.	Основы маркетинга		
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала		2-3
	1. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2	
	2. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).</p>	6	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном	Содержание учебного материала		2-3
	1. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	1	

питании	2. 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). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия 18. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	1	
	Практические занятия 19. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка доклада «Жизненный цикл товара (услуги). Подготовка доклада «Емкость рынка».	8	
	Задания на курсовую работу		
	Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития. Классификация издержек производства и реализации на предприятии. Способы снижения затрат в организациях» Современные способы энергосбережения на малых предприятиях		3
Итого:		66	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством;
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. ЮликовМ.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
- 10.Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
- 11.Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва :КноРус, 2015. - 312 с.
- 12.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.- 176с.

(электронные издания):

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

Дополнительные источники (печатные издания)

- 14.Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и К°, 2009. – 200 с.
- 15.Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
- 16.Гомола А. И. Бизнес-планирование: Учпосдля студ.СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2011. – 144 с.
- 17.Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
- 18.Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Академия, 2005. -224 с.
- 19.Куликова О.А., ПеретяткоМ.Ю..Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. Ростов-на-Дону. Феникс, 2007-278 с.
- 20.Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтвралашвили. - СПб.: Питер,2011. - 256с.
- 21.НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. – Москва , «Кнорус», 2008. -365 с.

- 22.Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. /
Д.В.Солдатенков.:М.ЗАО.Издательский дом Ресторанные
ведомости,2005.-192с.

(электронные издания)

- 23.http:// www. Management-Portal.ru
24.http:// www. Economi.gov.ru
25.http:// www. Minfin.ru
26.<http://www.aup.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; 	ОК 1-9 ПК 1. 1 – 1. 4 ПК 2. 1 – 2. 4 ПК 3. 1 – 3. 4 ПК 4. 1 – 4. 3 ПК 5. 1 – 5. 5	Все варианты тестирования (письменное, компьютерное), опрос, дискуссия, беседа. .
<ul style="list-style-type: none"> - основные положения экономической теории; - принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли; - роли 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 	ОК 1-9 ПК 1. 1 – 1. 4 ПК 2. 1 – 2. 4 ПК 3. 1 – 3. 4 ПК 4. 1 – 4. 3 ПК 5. 1 – 5. 5	подготовка и защита курсовой работы

принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;		
---	--	--