Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 12:31:23
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Директор
политехнического колледжа
_____
«28» 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Добавлено примечание ([H1]):

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

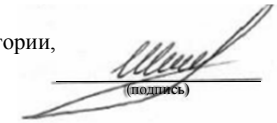
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Майкоп – 2023

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

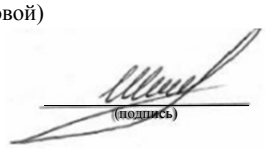
Составитель рабочей программы:

преподаватель высшей категории, канд.экон.наук  С.К.Шишхова

(подпись) И.О. Фамилия

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

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«26» 05 2023 г.  С.К.Шишхова

(подпись) И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«26» 05 2023 г. Ф.А. Топольян

(подпись) И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	28
5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	31
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ	33

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 (далее – программа) является составной обязательной частью образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в состав обязательной части профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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;

У7-оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);

У8- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов − анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

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 налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;

У13− рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

У14−планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

У15- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

У16- управлять конфликтами и стрессами в организации;

У17 − применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;

У18− анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

У19 − составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;

У20− анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

У21−прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;

У22− анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

У23 − грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

У24- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

знать:

З1 – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

З2 –принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

З3 – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);

З4 – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

З5-классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

З6- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

З7- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

З8- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOTанализ);

З9- 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;

З10-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использование;

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 кладовых предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;

314- товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, − 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;

319-формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

320- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

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

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

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

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

325 − 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;

326 − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

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

328 − стили управления;

329 − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − 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.

1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В ходе изучения дисциплины студент должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

1.5. Количество часов на освоение программы:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов (всего)	В 4-ом семестре	В 5-ом семестре
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**90**	**22**	**68**
В том числе:			
теоретические занятия (Л)	44	10	34
практические занятия (ПЗ)	42	10	32
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	**6**	**2**	**4**
Проведение промежуточной аттестации (всего): дифференцированный зачет в 4-ом и 5-ом семестрах	4	2	2
Общая трудоемкость	**96**	**24**	**72**

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

№ п/п	Шифр 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	Экономика — система общественного воспроизводства.	**2**	**2**	-	-
2.	Л2	Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**2**	**2**	-	-
3.	ПЗ1	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	**2**	**-**	2	-
4.	Л3	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.	**2**	**2**	-	-
5.	ПЗ2	Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятиях общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	**2**	**-**	2	-
6.	Л4	Производственные фонды и ресурсы.	**2**	**2**	-	-
7.	ПЗ3	Расчет показателей эффективности использования основных фондов.	**2**	**-**	2	-

8.	ПЗ4	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.	**2**	**-**	2	-
9.	ПЗ5	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.	Л5	Издержки производства и обращения в общественном питании.	**2**	**2**	-	-
11.	ПЗ6	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	-
12.	Л6	Организация труда и заработной платы на предприятиях.	**3**	**2**	-	1
13.	ПЗ7	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	-
14.	Л7	Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**2**	**2**	-	-
15.	ПЗ8	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен	**2**	**-**	2	-

		на продукцию и заполнение калькуляционных карточек				
16.	Л8	Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**2**	**2**	-	-
17.	ПЗ9	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	-
18.	Л9	Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**2**	**2**	-	-
19.	ПЗ10	Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	**2**	**-**	2	-
20.	Л10	Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**2**	**2**	-	-
21.	Л11	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации. Кредиты банков в хозяйственной деятельности.	**2**	**2**	-	-
22.	ПЗ11	Изучение источников финансирования деятельности организации	**2**	**-**	2	-
23.	ПЗ12	Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.	**2**	**-**	2	-
24.	ПЗ13	Методика расчета платежей по кредитам	**2**	**-**	2	-
25.	Л12	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.	**2**	**2**	-	-
26.	ПЗ14	Изучение разделов бизнес- плана.	**2**	**-**	2	-

27.	Л13	Налогообложение организаций питания.	**3**	**2**	-	1
28.	ПЗ15	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	**2**	**-**	2	-
Раздел 2. Основы менеджмента						
29.	Л1	Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.	**2**	**2**	-	-
30.	Л2	Управление на предприятиях общественного питания.	**2**	**2**	-	-
31.	ПЗ1	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	**2**	**-**	2	-
32.	ПЗ2	Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	**2**	**-**	2	-
33.	Л3	Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.	**4**	**2**	-	2
34.	ПЗ3	Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	**2**	**-**	2	-
35.	Л4	Коммуникация как функция менеджмента.	**2**	**2**	-	-
36.	Л5	Управление конфликтами и стрессами.	**2**	**2**	-	-
37.	ПЗ4	Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	**2**	**-**	2	-
Раздел3. Основы маркетинга.						
38.	Л1	Понятие маркетинга, его цели и функции.	**2**	**2**	-	-

39.	Л2	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.	**2**	**2**	-	-
40	ПЗ1	Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	**2**	**-**	2	-
41.	Л3	Сбытовая политика предприятия.	**4**	**2**	-	2
42.	Л4	Методы и виды маркетинговых исследований.	**2**	**2**	-	--
43.	ПЗ2	Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	**2**	**-**	2	-
		Промежуточная аттестация	**4**	**4**	-	-
		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
Раздел 1. Основы экономики	**Содержание учебного материала** Понятие экономики. Рынок, понятие и виды. Предприятие как субъект хозяйствования. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения. Организация труда и заработной платы. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. Основы предпринимательства и бизнес-планирования. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Налогообложение организаций питания. Проведение SWOT- анализа. Методика учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятиях общественного питания, документов. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. Методика планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Методика планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, О10, ОК11**

	отдельным статьям на предприятиях общественного питания. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды		
	Теоретические занятия	**26**	
	1. Экономика — система общественного воспроизводства. 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. 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	
	2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. 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	
	3.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	
	4.Производственные фонды и ресурсы.	2	

	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. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП.		
	5. Издержки производства и обращения в общественном питании. 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.	2	
	6. Организация труда и заработной платы на предприятиях. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
	7. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса 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.	2	
	8. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ	2	

	товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.		
	9.Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. 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.	2	
	10. Основы предпринимательства и бизнес-планирования. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения.	2	
	11. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Инновационная и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам.	2	
	12.Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.	2	
	13. Налогообложение организаций питания. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	2	
	Практические занятия	**30**	
	1.Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней	2	

среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		
2.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	
3.Расчет показателей эффективности использования основных фондов	2	
4.Расчет показателей эффективности использования оборотных средств	2	
5.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	
6.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	
7.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	
8.Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
9.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	

	10.Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
	11.Изучение источников финансирования деятельности организации	2	
	12.Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	13.Методика расчета платежей по кредитам	2	
	14.Изучение разделов бизнес- плана	2	
	15.Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	1	
	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.	1	
Раздел 2. Основы менеджмента	**Содержание учебного материала** Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления. Управление на предприятиях общественного питания. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления. Коммуникация как функция менеджмента. Управление конфликтами и стрессами. Деловые игры на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения; находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях. Методы расчета и анализа		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11**

	производительности труда. Расчет показателей движения кадров. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии».		
	Теоретические занятия	**10**	
	1.Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления. 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. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание.	2	
	2.Управление на предприятиях общественного питания 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.	2	
	3. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав	2	

	трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда.		
	4. Коммуникация как функция менеджмента. 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	
	5.Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места.	2	
	Практические занятия	**8**	
	1.Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
	2.Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
	3.Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
	4.Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной	**2**	

	ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
Раздел 3. Основы маркетинга.	**Содержание учебного материала** Понятие маркетинга, его цели и функции. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Сбытовая политика предприятия. Маркетинговые исследования в общественном питании. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений.		**ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11**
	Теоретические занятия	**8**	
	1. Понятие маркетинга, его цели и функции. 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.	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. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	2	
	3.Сбытовая политика предприятия.	2	

	Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
	4. Маркетинговые исследования в общественном питании. . Определение спроса и потребностей в услугах организаций 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). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2	
	Практические занятия	**4**	
	1.Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
	2.Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	

	Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт в 4 и 5 семестрах		**4**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МАРКЕТИНГА И МЕНЕДЖМЕНТА.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины ОП.05 Основы экономики, маркетинга и менеджмента требует наличия учебного кабинета экономики и менеджмента.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1.Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие / Грибов В.Д. - Москва: КноРус, 2018. - 224 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://book.ru/book/926792

2. 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

3. Фридман, А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс]: учебник / Фридман А.М. - М.: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516081

Дополнительная литература:

1.Слагода, В.Г. Экономика [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Слагода. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 239 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/882810

2.Океанова, З.К. Основы экономики [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.К. Океанова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 287 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/760006

Интернет-ресурсы:

1.http://www.consultant.ru

2.http://www.Management-Portal.ru- справочная система

3. http://www.Economi.gov.ru

4. http://www.Minfin.ru- сайт Министерства финансов РФ

5. http://www.aup.ru-административно-управленческий персонал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
31 - сущность финансово-правового метода регулирования общественных отношений; основные понятия финансового права	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. 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. 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 практических задач. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через: - активное участие в ходе занятия; - устный и письменный опрос; - задания для самостоятельной работы; - выполнение творческой работы
32 - виды субъектов финансовых правоотношений; содержание финансового механизма и специфику его функционирования в разных сферах экономики		
33 - характеристика государственных и муниципальных финансов		
34 - основы денежно-кредитной, налоговой, социальной, инвестиционной и антиинфляционной политики государства		

	который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
У1 - толковать и применять нормы Бюджетного Кодекса РФ и Налогового кодекса РФ У2 - толковать и применять нормы законов и других нормативных правовых актов в сфере финансового права У3- анализировать и решать юридические проблемы в сфере финансовых правоотношений	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; 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; 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	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы дисциплины студента и оценка достижения результата через: - активное участие в ходе занятия; - устный и письменный опрос; - задания для самостоятельной работы; - выполнение практической работы; - выполнение творческой работы

	материала, испытывает затруднения при выполнении 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.	

5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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 экономики и менеджмента для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета *экономики и менеджмента* в соответствии с п. 3.1. 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 видеоувеличителей для удаленного просмотра, использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невизуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемыми партами с источником питания.

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, указанным в п. 3.2. рабочей программы, 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 аутического 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

за _____/_____ 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:

Дополнения и изменения внес _____С.К. Шишхова
(подпись)

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

«____»_____20____г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____С.К. Шишхова
(подпись)