

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.02.2025 12:10
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Программа учебной дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
- примерной рабочей программы учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем - ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Перфилова А.В., преподаватель.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 – 07, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.2	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;
	планировать работу подчиненного персонала;	методы эффективного планирования работы бригады/команды;
	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции	методы эффективной организации работы бригады/команды; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
ПК 6.3	определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	основные производственные показатели подразделения организации питания

ОК 01	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	оценивать практическую значимость результатов поиска	приемы структурирования информации
ОК 03	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психология коллектива;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология личности
ОК 05	оформлять документы	правила оформления документов
ОК 06	описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК 09	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	современные средства и устройства информатизации

1.3.Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 96 часов,
в том числе:
в форме практической подготовки 24 часа;
учебных занятий 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	72
практические занятия	24
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики		64/16	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание		
	1. Основные понятия об экономике и ее структуре	2	ОК 01-07
	2. Производственные возможности экономики	2	ОК 01-07
	3. Понятие рынка, его функции и элементы	2	ОК 01-07
	4. Закон спроса и предложения	2	ОК 01-07
	5. Рыночное равновесие	2	ОК 01-07
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание		
	1. Понятие предприятия (организации). Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности	2	ОК 01-07, ОК 09
	2. Предприятия общественного питания в Российской экономической системе. Типы предприятий общественного питания	2	ПК 6.2-6.4
Тема 1.3. Основные фонды и оборотные активы	Содержание		
	1. Основные фонды и средства предприятий, их роль в процессе производства, классификация и амортизация.	2	ОК 01-07, ОК 09
	2. Оборотные средств, их роль в процессе производства, принципы классификации.	2	ОК 01-07, ОК 09
	3. Показатели эффективности использования ресурсов.	2	ОК 01-07, ОК 09
	4. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Продуктовый баланс ПОП.	2	ОК 01-07, ОК 09
	5. Методика анализа товарных запасов и товарооборачиваемости.	2	ОК 01-07, ОК 09
	В том числе практических занятий		
	1. Практическая работа №1. Расчет среднегодовой стоимости основных фондов предприятия	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.2-6.4
	2. Практическая работа №2. Расчет структуры основных фондов и фондоотдачи предприятия	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.2-6.4
	3. Практическая работа №3. Расчет показателей оборачиваемости оборотных средств	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.2-6.4
Тема 1.4. Трудовые ресурсы и	Содержание		
	1. Трудовые ресурсы предприятия.	2	ОК 01-07, ОК 09
	2. Формы и системы оплаты труда	2	ОК 01-07, ОК 09

эффективность их использования	В том числе практических занятий		
	1. Практическая работа №4. Расчет среднесписочной численности работников предприятия	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.2-6.4
	2. Практическая работа №5. Определение производительности труда одного работника в отчетном и планируемом году	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.2-6.4
Тема 1.5. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания	Содержание		
	1. Издержки предприятий общественного питания	2	ОК 01-07, ОК 09
	2.Особенность формирования и управления издержками производства и обращения на предприятиях общественного питания	2	ОК 01-07, ОК 09
	3. Понятие себестоимости продукции и калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ОК 01-07, ОК 09
	4. Понятие цены, ее виды. Ценовые стратегии. Структура продажной цены на готовую продукции		ОК 01-07, ОК 09
	5. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения.	2	ОК 01-07, ОК 09
	6. Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.	2	ОК 01-07, ОК 09
	7. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.	2	ОК 01-07, ОК 09
	8. Анализ динамики товарооборота	2	ОК 01-07, ОК 09
	9. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.	2	ОК 01-07, ОК 09
	10. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.	2	ОК 01-07, ОК 09
	В том числе практических занятий		
	1. Практическая работа № 6. Определение объема валовой, товарной и реализованной продукции	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.2-6.4
	2. Практическая работа №7. Анализ прибыли и рентабельности предприятия	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.2-6.4
	3. Практическая работа №8. Сравнение рентабельности малого и крупного предприятий	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 6.2-6.4
Раздел 2. Основы менеджмента		14/4	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание		
	1. Понятие и сущность менеджмента. Характерные черты менеджмента, история развития.	2	ОК 01-07, ОК 09
	2. Структура управления предприятием. Организация как система управления. Типы структур организаций.	2	ОК 01-07, ОК 09
Тема 2.2. Связующие процессы в	Содержание		
	1. Сущность и виды стилей управления.	2	ОК 01-07, ОК 09
	2. Коммуникативность и общение в сфере управления.	2	ОК 01-07, ОК 09

менеджменте (коммуникации)	3. Деловое общение. Этапы и фазы делового общения	2	ОК 01-07, ОК 09
	В том числе практических занятий		
	1. Практическая работа №9. Публичное выступление (часть 1)	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2-6.4
	2. Практическая работа №10. Публичное выступление (часть 2)	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2-6.4
Раздел 3. Основы маркетинга		18/4	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание		
	1. Понятие, принципы и функции маркетинга.	2	ОК 01-07, ОК 09
	2. Выбор целей маркетинговой деятельности.	2	ОК 01-07, ОК 09
	3. Сущность технологии маркетинга.	2	ОК 01-07, ОК 09
Тема 3.2. Маркетинговые исследования	Содержание		
	1. Комплексное исследование товарного рынка. Понятие и виды товара. Жизненный цикл товара. Обеспечение конкурентоспособности товара. Управление товарным ассортиментом. Разработка товаров «рыночной новизны». Создание и продвижение марочной продукции и упаковка	2	ОК 01-07, ОК 09
	2. Сегментация рынка, формирование товарной политики и рыночной стратегии.	2	ОК 01-07, ОК 09
	3. Сущность, признаки, процесс и методы сегментирования. Стратегия маркетинга и направления её реализации. Анализ стратегий маркетинга. Политика и среда маркетинга	2	ОК 01-07, ОК 09
	4. Разработка ценовой политики. Ценовая политика. Виды цен. Факторы, воздействующие на формирование цен. Установление базовых (исходных) цен. Методы установления рыночных цен. Реклама.	2	ОК 01-07, ОК 09
	В том числе практических занятий		
	1. Практическая работа №11. Система маркетинговых коммуникаций. Психологические аспекты коммуникационного воздействия	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2-6.4
	2. Практическая работа №12. Решение ситуационных задач: «Реклама, прямой маркетинг, брендинг»	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2-6.4
Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачет		-	
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные издания

1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2025. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2191361>
2. Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 352 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-020322-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169666>
3. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245>
4. Сушкова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях сферы обслуживания : учебное пособие / Т. А. Сушкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 185 с. — ISBN 978-5-00032-393-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130203>
5. 3. Щербакова Т.А. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» : учебное пособие / Т.А. Щербакова, Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 99 с. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com/book/93553>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Казначевская, Г. Б. Менеджмент [Текст] / Г. Б. Казначевская. - Ростов на Дону : Феникс , 2015. - 347 с.
2. Носова, С. С. Основы экономики [Текст] : учебник / С.С. Носова. - 8-е изд.,стер. - М. : КНОРУС, 2015. - 320 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2018. — 224 с. — Для СПО.
4. Чечевицына, Л. Н. Экономика организации [Текст] : учебное пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова - 2-е изд.,испр. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 382 с. - (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; - методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; - современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования	- умение использовать видов организационных требований и их влияния на планирование работы бригады/команды; - умение использовать методы эффективного планирования работы бригады/команды; - умение использовать методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; - умение использовать методы эффективной организации работы бригады/команды; - умение использовать методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; - правильное применение современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; - правильное применение методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - умение использовать основных производственных показателей подразделения организации питания; - умение использовать основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - умение использовать методы работы в профессиональной и смежных сферах; - правильное применение порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - умение использовать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - правильное применение	Текущий контроль: устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, выполнение практических работ. Промежуточная аттестация экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

информации; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психология коллектива; - психология личности; - правила оформления документов; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - современные средства и устройства информатизации; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты	приемов структурирования информации; - умение использовать возможные траектории профессионального развития и самообразования; - умение использовать психологию коллектива; - умение использовать психологию личности; - правильное применение правил оформления документов; - умение использовать значимости профессиональной деятельности по специальности; - умение использовать основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности - правильное применение современных средств и устройства информатизации; - правильное применение правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - умение использовать основ предпринимательской деятельности; - умение использовать основ финансовой грамотности; - правильное применение правил разработки бизнес-планов; - умение использовать порядка выстраивания презентации; - правильное применение кредитных банковских продуктов	
Умения: - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать работу подчиненного персонала; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; определять потребность в	- взаимодействует со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планирует работу подчиненного персонала; - управляет конфликтными ситуациями, разрабатывает и осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - рассчитывает по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - определяет потребность в	Текущий контроль, устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, выполнение практических работ

производственном персонале для выполнения производственной программы; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - оформлять документы; - описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	производственном персонале для выполнения производственной программы; - определяет риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определяет критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывает, контролирует и оценивает работу подчиненного персонала; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; - выстраивает траектории профессионального и личностного развития; - организовывает работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами; - оформляет документы; - описывает значимость своей специальности, применяет стандарты антикоррупционного поведения; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые)	
---	--	--

- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования	выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформляет бизнес-план; - рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования	
--	---	--