

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

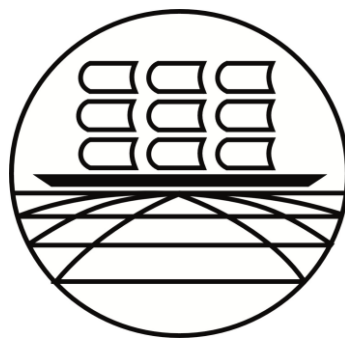
«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины: ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссией преподавателей  
дисциплин профессионального цикла  
специальностей: 38.02.01 Экономика и  
бухгалтерский учет (по отраслям), 38.02.03  
Операционная деятельность в логистике

**Разработано**  
на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания, утвержденного  
приказом Министерства образования и  
науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384

Председатель МК  
Грязнова М.О.

Протокол от «29» мая 2019

Автор (составитель): Дуплицкая С.В., преподаватель высшей квалификационной категории «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»  
Ф.И.О. , ученая степень, звание, должность, квалиф. категория

Эксперт (рецензент): Урденко Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»  
Ф.И.О. , ученая степень, звание, должность, квалиф. категория

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

*\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по учебной дисциплине \_\_\_\_\_

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МКо (МО/ ЦК) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*наименование МКо (МО/ЦК)*

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МКо (МО/ЦК) \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## 1. Пояснительная записка

**1.1. Рабочая программа учебной дисциплины** «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

**1.2 Цели и задачи учебной дисциплины** - требования к результатам освоения учебной дисциплины: обеспечить более высокий уровень профессиональной подготовки обучающихся.

### 1.3 Требования к результатам освоения:

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

У1 рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

У2 применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

У3 анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

**знать**:

31 основные положения экономической теории;

32 принципы рыночной экономики;

33 современное состояние и перспективы развития отрасли;

34 роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

35 механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

36 механизмы формирования заработной платы;

37 формы оплаты труда;

38 стили управления, виды коммуникации;

39 принципы делового общения в коллективе;

310 управленческий цикл;

311 особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

312 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

313 формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Процесс изучения дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1 Компетенции, формируемые дисциплиной Основы экономики, менеджмента и маркетинга в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1, У2, У3, 33, 36, 37, 311, 312
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые	У1, У2, У3, 33, 311, 312

	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.	У2, 39, 310, 311
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У3, 312
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У2, 38, 39
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У2, 38, 39
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1, 35
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1, У2, У3, 33, 311, 312
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1, У3, 31, 32, 33, 34, 313
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1, 35
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1, 35
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У1, 35
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У1, 35
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, 35
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1, 35
ПК 3.1.	Организовывать и проводить	У1, 31, 32, 33, 34, 35

	приготовление сложных супов.	
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1, 31, 32, 33, 34, 35
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1, 31, 32, 33, 34, 35
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, 31, 32, 33, 34, 35
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У3, 312, 313
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У3, 312, 313
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У3, 312, 313
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У3, 312, 313
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У3, 312, 313
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У3, 312, 313
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	У1, 35
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	У2, 38, 39, 310, 311
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	У2, 38, 39, 310, 311
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	У2, 38, 39, 310, 311
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	У2, 38, 39, 310, 311

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения	
	очная	заочная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>150</b>	
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>	
в том числе:		
теоретические занятия (лекции, уроки)	58	
лабораторные занятия		
практические занятия (семинары)	42	
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>50</b>	
в том числе:		
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) ( <i>если предусмотрено</i> )		
консультации	6	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Форма промежуточной аттестации	
	Дифференцированный зачет	



2.2. Тематический план учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга по очной форме обучения

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе			Всего	в том числе индивидуальные проекты	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия			
ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 6.1	<b>Раздел 1 Основы экономики</b>	<b>56</b>	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>10</b>		<b>20</b>		<b>2</b>
	Тема 1.1 Экономика и ее роль в жизни общества	14	8	8			6		
	Тема 1.2 Микроэкономика	8	4	4			4		
	Тема 1.3 Распределение доходов в обществе	16	12	4	8		4		
	Тема 1.4 Макроэкономика	18	10	8	2		6		2
ОК 1-9, ПК 6.4-6.5	<b>Раздел 2 Основы менеджмента</b>	<b>64</b>	<b>44</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		<b>18</b>		<b>2</b>
	Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	4	2	2			2		
	Тема 2.2. Принципы и методы управления	2	2	2					
	Тема 2.3. Функции управленческого цикла	6	4	2	2		2		
	Тема 2.4. Система мотивации труда	8	6	2	4		2		

	Тема 2.5. Коммуникации в системе управления	4	2	2				2		
	Тема 2.6. Деловое общение	8	6	2	4			2		
	Тема 2.7. Основы теории принятия управленческих решений	8	6	2	4			2		
	Тема 2.8. Психология менеджмента	8	6	2	4			2		
	Тема 2.9. Руководство в организации: власть и партнерство	6	4	2	2			2		
	Тема 2.10. Управление конфликтами	6	4	2	2			2		
	Тема 2.11. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	4	2	2						2
<b>ОК 1-9, ПК 4.1-4.4, ПК-5.1-5.2</b>	<b>Раздел 3 Основы маркетинга</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>			<b>6</b>		<b>2</b>
	Тема 3.1. Маркетинг, его основы и концепции	4	2	2				2		
	Тема 3.2. Функции маркетинга и этапы организации	24	18	8	10			4		2
<b>ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК-5.1-5.2, ПК 6.1-6.5</b>	Урок контроля знаний (дифференцированный зачет)	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>						
<b>Всего:</b>		<b>150</b>	<b>100</b>	<b>58</b>	<b>42</b>			<b>44</b>		<b>6</b>

### 2.3. Содержание программы по учебной дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов		Уровень освоения
		очная	заочная	
1	2	3		4
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>56</b>		
<b>Тема 1.1</b> Экономика и ее роль в жизни общества	Содержание учебного материала	14		
	Понятие об экономике и экономической деятельности людей. Основные положения экономической теории. Предмет, методы и функции экономической теории. Составная часть экономики: микро- и макроэкономика.	2		1
	Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике. Потребности общества и способы их удовлетворения. Стадии экономического прогресса.	2		1
	Собственность и социально-экономические отношения. Типы и виды собственности. Отношения между членами общества по хозяйственному использованию имущества. Основные виды собственности: частная, общая долевая, общая совместная.	2		1
	Кооперация и разделение труда. Типы организации хозяйства. Управление экономикой.	2		1
	Самостоятельная работа обучающегося:	6		3
	Этапы развития экономической теории			
	Воспроизводство благ			
	Преимущества и недостатки различных форм собственности			
<b>Тема 1.2</b> Микроэкономика	Содержание учебного материала	8		
	Особенности рыночных отношений. Деньги и их экономическая роль. Рыночная цена. Принципы рыночной экономики. Свободная конкуренция. Абсолютная монополия. Новые взаимоотношения участников рынка в XX-XXI столетиях. Современное состояние и перспективы развития отрасли.	2		1

	Коммерческое предпринимательство. Создание новой стоимости. Простое воспроизводство капитала фирмы. Расширенное воспроизводство капитала предприятия.	2		1
	Самостоятельная работа обучающегося:	4		3
	Преимущества и недостатки рынка			
	Развитие предпринимательства в России			
<b>Тема 1.3</b> Распределение доходов в обществе	Содержание учебного материала	16		
	Заработная плата. Формы оплаты труда. Механизмы формирования заработной платы	2		1
	Доходы организации (предприятия). Прибыль предприятия. Регулирование государством социальных отношений. Налоговая система.	2		1
	Практические занятия:	8		2
	№ 1, № 2 Формы оплаты труда			
	№ 3, № 4 Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации			
	Самостоятельная работа обучающегося:	4		3
	Поощрительные системы оплаты труда			
	Налогообложение предприятий			
<b>Тема 1.4</b> Макроэкономика	Содержание учебного материала	18		
	Особенности макроэкономики. Экономическая политика государства. Новые показатели макроэкономики и национальные счета. Воспроизводство населения: современные тенденции. Особенности роста национального хозяйства. Типы расширенного воспроизводства общественного капитала.	2		1
	Экономические колебания. Экономический цикл. Безработица и занятость. Инфляция и устойчивость денежного обращения.	2		1
	Рыночное саморегулирование. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги). Рыночная цена и ее воздействие на спрос и предложение. Смешанная система управления. Россия: преобразование системы управления экономикой.	2		1

	Финансы, их сущность и функции. Финансовая система РФ. Денежно-кредитная система страны. Федеральный бюджет: его доходы и расходы. Понятия бюджетного дефицита и профицита. Методы оценки дефицита бюджета. Источники финансирования бюджета.	2		1
	Практические занятия:	2		2
	№ 5 Спрос и предложение. Рыночное равновесие			
	Самостоятельная работа обучающегося:	6		3
	Занятость. Теории занятости. Закон Оукена			
	Государственное регулирование цен			
	Бюджетный дефицит и концепции его регулирования			
	Консультации	2		
<b>Раздел 2 Основы менеджмента</b>		<b>64</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Сущность и характерные черты современного менеджмента	Содержание учебного материала	4		
	Понятие менеджмента. Менеджмент как вид самостоятельной деятельности и система управления. Задачи, цели и характерные черты современного менеджмента. Особенности современного менеджмента. Виды менеджмента и задачи, решаемые в рамках каждого из них. Уровни менеджмента.	2		1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Специфика менеджмента в России			
<b>Тема 2.2.</b> Принципы и методы управления	Содержание учебного материала	2		
	Важнейшие принципы управления, их характеристики. Система методов управления. Административные, экономические, социально-психологические методы.	2		1
<b>Тема 2.3.</b> Функции управленческого цикла	Содержание учебного материала	6		
	Управленческий цикл. Функции менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.	2		1
	Практические занятия:	2		2

	№ 6 Анализ основных функций управления			
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Содержание процесса управления			
<b>Тема 2.4.</b> Система мотивации труда	Содержание учебного материала	8		
	Система мотивации труда. Критерии мотивации. Теории мотивации	2		1
	Практические занятия:	4		2
	№ 7, № 8 Система мотивации труда			
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Теории мотивационного комплекса			
<b>Тема 2.5.</b> Коммуникации в системе управления	Содержание учебного материала	4		
	Определение «коммуникация», «коммуникационный процесс», основные виды коммуникаций, стили управления. Элементы и этапы коммуникационного процесса. Препятствия на пути обмена информацией.	2		1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Способы повышения эффективности коммуникаций			
<b>Тема 2.6.</b> Деловое общение	Содержание учебного материала	8		
	Деловое общение, его характеристика. Принципы делового общения в коллективе. Фазы делового общения. Факторы повышения эффективности делового общения.	2		1
	Практические занятия:	4		2
	№ 9, № 10 Применение в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения			
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Правила ведения бесед и совещаний			
<b>Тема 2.7.</b> Основы теории	Содержание учебного материала	8		

принятия управленческих решений	Типы решений и требования, предъявляемые к ним. Методика принятия решений. Уровни принятия решений. Процесс принятия и реализации управленческих решений.	2		1
	Практические занятия:	4		2
	№ 11, № 12 Принятие управленческих решений в конкретных ситуациях			
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Эффективность управленческих решений			
<b>Тема 2.8.</b> Психология менеджмента	Содержание учебного материала	8		
	Понятие о психике. Личность и ее структура. Индивидуально-типологические особенности личности. Психологические аспекты малых групп и коллективов. Социально-психологический климат в коллективе. Типология социально-психологического климата. Система факторов, влияющих на социально-психологический климат. Основные направления улучшения социально-психологического климата.	2		1
	Практические занятия:	4		2
	№ 13, № 14 Индивидуально-типологические особенности личности			
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Имидж и его составные компоненты			
<b>Тема 2.9.</b> Руководство в организации: власть и партнерство	Содержание учебного материала	6		
	Власть и влияние. Виды власти. Источники власти. Методы влияния, их содержание. Власть и лидерство. Стили управления: авторитарный, демократический, либеральный.	2		1
	Практические занятия:	2		2
	№ 15 Стили руководства			
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Характерные черты лидера			

<b>Тема 2.10.</b> Управление конфликтами	Содержание учебного материала	6		
	Конфликты в коллективе как органическая составляющая жизни организации. Сущность и классификация конфликтов. Причины возникновения конфликтов. Стадии развития конфликта. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов.	2		1
	Практические занятия:	2		2
	№ 16 Конфликты и способы их разрешения			
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Эффективное поведение в конфликтной ситуации			
<b>Тема 2.11.</b> Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	4		
	Особенности организации менеджмента в сфере профессиональной деятельности. Планирование работы менеджера. Затраты и потери рабочего времени. Основные направления улучшения использования времени. Организация рабочего дня, рабочей недели, рабочего места. Улучшение условий и режима работы. Рабочее место руководителя, его эргономические характеристики.	2		1
	Консультации	2		
<b>Раздел 3 Основы маркетинга</b>		<b>28</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Маркетинг, его основы и концепции	Содержание учебного материала	4		
	Маркетинг и его основы. Понятия и концепции маркетинга.	2		1
	Самостоятельная работа обучающегося:	2		3
	Основные этапы развития маркетинга			
<b>Тема 3.2.</b> Функции маркетинга и этапы организации	Содержание учебного материала	24		
	Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом. Формирование стратегии производства и сбыта. Формирование ценовой политики.	2		1
	Сегментирование рынка. Поиск покупателя. Анализ рынка сбыта продукции (товаров, работ, услуг). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	2		1



	Создание новой продукции и жизненный цикл товара. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры.	2		1
	Реклама: назначение, классификация. Виды и требования.	2		1
	Практические занятия:	10		2
	№ 17, № 18 Сущность маркетинга, функции и этапы его организации			
	№ 19, № 20 Анализ ситуации на рынке товаров и услуг			
	№ 21 Жизненный цикл товара и маркетинговые мероприятия			
	Самостоятельная работа обучающегося:	4		3
	Сбытовая политика предприятия. Продвижение продукции к покупателю			
	Преимущества и недостатки различных средств рекламы			
	Консультации	2		
Урок контроля знаний (дифференцированный зачет)		2		
<b>Всего:</b>		<b>150</b>		

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)

## **2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.

## **2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины:**

1. Астахова Н.И. Менеджмент: учебник для СПО; под общ ред Н.И. Астаховой, Г.И.Москвитина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 422 с.
2. Барышникова, Н.А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО и приклад. бакалавриата : учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190
3. Виханский, О.С. Менеджмент : учебник для вузов / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 5-е изд., стер. - Москва : Магистр : Инфра-М, 2013. – 573 с.
4. Грибов В. Д. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, П.П. Грузинов, В.А. Кузьменко – 10-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 416 с.
5. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / под ред. И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 379 с.
6. Маркетинг: Учебник [Электронный ресурс] / Ноздрева Р.Б. - М. : Аспект Пресс, 2016. 448 с.
7. Переверзев, М. П. Менеджмент : учебник / М. П. Переверзев, Н. А. Шайденко, Л. Е. Басовский; под общ. ред. М. П. Переверзева. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Инфра-М, 2013. – 328 с.
8. Семенов, А.К. Основы менеджмента : практикум / А. К. Семенов, В. И. Набоков. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2013. – 468 с.
9. Экономика. Основы экономической теории : учеб. В 2 кн. Кн. 1 / под ред. С. И. Иванова, А. Я. Линькова. - 20-е изд., дораб. - Москва : Вита-Пресс, 2014. - 287 с
10. Володько О.В. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Володько, Р.Н. Грабар, Т.В. Зглюй. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2015. — 400 с. — 978-985-06-2560-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35573.html>

Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

**2.6. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Таблица 6

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.</b>	<b>Перечень оборудования и технических средств обучения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1	Кабинет социально-экономических дисциплин г. Мурманск, ул. Шмидта, д. 19, каб. 233	Кабинет оснащен следующим оборудованием: Основное учебное оборудование: 1 персональная ЭВМ, Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN. Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус) с выходом в локальную сеть ФГБОУ ВО «МГТУ»; Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: мультимедиа-проектор Toshiba TDP-T95 – 1 шт.; экран Draper для проектора – 1шт.; магнитно-маркерная доска – 1 шт.; экран с подставкой – 1 шт. Учебная мебель: кресло + стол для лекционной аудитории – 56 шт.; Другое: стол демонстрационный – 2 шт.; стул мягкий – 3 шт.; тумба Маэстро – 1 шт.; тумба трибуна Маэстро - 1 шт.; учебные плакаты по дисциплине «Обществознание»

## 2.7. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1, У2, У3, З3, З6, З7, З11, З12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии;</li> <li>- стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений;</li> <li>- выступление на научно-практических конференциях;</li> <li>- участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией (конкурсы проф. мастерства, выставки и т.п.)</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы дисциплины при выполнении практических работ. Защита практических работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1, У2, У3, З3, З11, З12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять;</li> <li>- способность и готовность выполнять деятельность по образцу;</li> <li>- организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>- способность работать самостоятельно;</li> <li>- уметь использовать различные источники для поиска информации, использования и её презентации.</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы дисциплины при выполнении практических работ. Защита практических работ.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У2, З9, З10, З11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность;</li> <li>- оперативно реагирует на нестандартные ситуации;</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы дисциплины при

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность генерировать альтернативные варианты решения проблемы;</li> <li>- умеет обосновывать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений;</li> <li>- осознаёт меру ответственности за принятые решения;</li> <li>- умение решать проблемы, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.</li> </ul>	<p>выполнении практических работ. Защита практических работ.</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У3, 312	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стремление самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию;</li> <li>- умеет выделять в информации главное.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы дисциплины при выполнении практических работ. Защита практических работ.</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У2, 38, 39	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение способами получения специальной информации;</li> <li>- владеет современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.);</li> <li>- владеет информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет).</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы дисциплины при выполнении практических работ. Защита практических работ.</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У2, 38, 39	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет навыки межличностного общения;</li> <li>- обладает способностью и готовностью сотрудничать;</li> <li>- умеет слушать собеседников;</li> <li>- проявляет умение работать в группе, команде;</li> <li>- умеет координировать коллективные действия работы группы.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы дисциплины при выполнении практических работ. Защита практических работ.</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	У1, 35	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет ответственность за выполняемую работу;</li> <li>- берет на себя ответственность за принятые</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения</p>

(подчиненных), результат выполнения заданий.		решения; - брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания.	программы дисциплины при выполнении практических работ. Защита практических работ.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1, У2, У3, 33, 311, 312	- уметь реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки; - имеет склонность к саморазвитию; - обладает способностью учиться; - умеет работать самостоятельно; - имеет устойчивое стремление к самосовершенствованию.	Наблюдение и оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении домашних заданий.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1, У3, 31, 32, 33, 34, 313	- владеть навыками саморазвития и умело их использовать для повышения личной конкурентоспособности; - ищет необычные, оригинальные идеи выполнения решения; - проявляет инициативность и предпринимательский дух; - владение терминологией по предмету.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы дисциплины при выполнении практических работ. Защита практических работ.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1, 35	выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	У1, 35	выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	У1, 35	выполнять технологический режим приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 2.1.	У1, 35	выполнять технологический	Текущий контроль в

Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.		режим приготовления канапе, легких сложных закусок	форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, 35	выполнять технологический режим приготовления холодных блюд из мяса, рыбы, домашней птицы	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1, 35	выполнять технологический режим приготовления сложных холодных соусов	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1, 31, 32, 33, 34, 35	-организация технологического процесса; -выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных супов; -изучение ассортимента супов сложного приготовления; -применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных супов; -выполнение механической и тепловой обработки продуктов для приготовления сложных супов; -приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих супов, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации; -проведение органолептической оценки качества готовых супов.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1, 31, 32, 33, 34, 35	-организация технологического процесса; - выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных горячих соусов; - изучение ассортимента сложных горячих соусов; - применение оборудования,	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета

		<p>инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих соусов, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;</p> <p>-проведение органолептической оценки качества готовых горячих соусов.</p> <p>- подбор соусов к различным горячим блюдам.</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>У1, 31, 32, 33, 34, 35</p>	<p>-организация технологического процесса;</p> <p>-выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;</p> <p>-проведение органолептической оценки качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>У1, 31, 32, 33, 34, 35</p>	<p>-организация технологического процесса;</p> <p>-расчет по формулам для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы;</p> <p>- применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы;</p> <p>-приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих блюд из</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета</p>



		рыбы, мяса, птицы, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации; -проведение органолептической оценки качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У3, 312, 313	- органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - применение оборудования, инвентаря, посуды приспособлений для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -обоснование выбора и применение способов решения профессиональных задач в соответствии с документацией; -проведение органолептической оценки качества.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У3, 312, 313	- органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных	У3, 312, 313	- органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения

кондитерских изделий.		изделий; -организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией.	дифференцированного зачета
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У3, 312, 313	- органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У3, 312, 313	Организация технологического процесса Выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных холодных десертов Применение различных видов инвентаря и посуды для приготовления сложных холодных десертов	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У3, 312, 313	Организация технологического процесса Выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных горячих десертов Применение различных видов инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих десертов	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	У1, 35	Расчёт норм вложения продуктов в блюда и выхода продукции в ассортименте: составление меню, план-меню, наряда-заказа, калькуляционных карт. Оценка количества необходимых материальных и человеческих ресурсов. Участие в разработке	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета

		<p>структуры издержек производства.</p> <p>Определение путей снижения затрат.</p> <p>Применение методики расчета экономических показателей</p>	
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>У2, 38, 39, 310, 311</p>	<p>Составление рациональных графиков работы членов бригады.</p> <p>Составление ежедневных планов бригады по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.</p> <p>Распределение производственных заданий между работниками в зависимости от их умений и компетенции.</p> <p>Участие в разработке должностных инструкций для членов бригады.</p> <p>Расчет экономических показателей структурного подразделения организации</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий.</p> <p>Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>У2, 38, 39, 310, 311</p>	<p>Разъяснение обязанностей, планов и организационных требований членам бригады.</p> <p>Обеспечение взаимосвязи между отдельными работами в процессе производства.</p> <p>Распределение производственных заданий между работниками в зависимости от их умений и компетенций.</p> <p>Организация рабочих мест в производственных помещениях</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий.</p> <p>Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>У2, 38, 39, 310, 311</p>	<p>Проверка соблюдения работниками требований к качеству продукции на всех этапах производства.</p> <p>Предотвращение возникновения проблем в бригаде и разрешение их.</p> <p>Контроль и оценка выполнения членами бригады производственных заданий.</p> <p>Ведение учета рабочего времени членов бригады.</p> <p>Проведение технического нормирования труда.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий.</p> <p>Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную</p>	<p>У2, 38, 39, 310, 311</p>	<p>Аккуратное и точное составление документации на</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты</p>

учетно-отчетную документацию.		различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией производства. Составление документации по расчету себестоимости блюд. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.	практических занятий. Итоговый контроль в форме проведения дифференцированного зачета
-------------------------------	--	---	--