

**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Цикл профессиональный

Код УД: ОП 09 –общепрофессиональная учебная дисциплина

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

2018 г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от 30.08. 2017 г.

Председатель: Чернова Д.А. _____

Автор: Красовская Т.В.

Программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС)
по специальности:
19.02.03. Технология хлеба,
кондитерских
и макаронных изделий

Зам. директора по УР

_____ А.А.Смирнова

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании психолого-медико-педагогического
консилиума ОГБПОУ КТЭК

Протокол

от __18.05__ 2018 г. № __1__

Председатель ПМПК _____

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики: Красовская Т.В., Емелина О.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА** является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации основных профессиональных программ обучения по профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место рабочей адаптированной дисциплины в структуре адаптированной основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины **ОП 09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА** входит в профессиональный цикл образовательной программы для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям

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

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

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

В результате освоения рабочей адаптированной учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникаций;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

В результате изучения адаптированной учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1	Планировать основные показатели производства продукции и оказание услуг в области производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **114** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **76** часов;
 самостоятельной работы обучающегося **38** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптированной рабочей учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
Рефераты	4
Решение задач	12
Решение профессиональных ситуаций	6
Изучение нормативно-законодательной базы	6
Расчетно-графическая работа	4
Доклады	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей учебной дисциплины ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Аудит орно	С применением ДОТ	Самостоятельная работа	Коды компетенций, формированию которых способствуют элемент программы
1	2		3				
Раздел 1. Основы экономики.			34				
Тема 1.1. Экономика и ее основные проблемы.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Экономика и ее основные проблемы. Предмет и методы экономической теории. Три главных вопроса экономической теории: что производить, как организовать производство, для кого производить. Понятие спроса, предложения и равновесной цены.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: изучение основных функций экономики, построение кривых спроса и предложения, анализ их графиков.</p>	2	4	2	-	2	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
Тема1.2. Рынок, его структура. механизм	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Определение рынка, основные условия функционирования рынка. Основные сферы экономической деятельности в рыночных условиях: производство, распределение, обмен,</p>	3	12	8	-	4	ОК 01-ОК

функционирования. Понятие микро- и макроэкономики		потребление. Структура рынка (рынок рабочей силы, финансовый рынок, рынок средств производства, потребительский рынок и др.) и основные его функции (информационная, посредническая, ценообразующая, регулирующая). Сущность, основные черты и механизм функционирования микроэкономики и макроэкономики. Основные объекты и разделы экономической науки, которые они изучают.	2					09; ПК 1.1- ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1- ПК3.4; ПК4.1- ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	Практические занятия:		3	6	6			
	Решение задач с использованием кривой производственных возможностей.			4		4		
	Самостоятельная работа обучающихся: общественное производство (сфера материального и нематериального производства, простое и расширенное воспроизводство), конкуренция и основные виды рыночных структур; экономические циклы, безработица, инфляция.							
Тема 1.3. Механизм рыночного ценообразования. Экономические основы деятельности организации	Содержание учебного материала			12	8	-	4	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1- ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1- ПК3.4; ПК4.1- ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	1.	Сущность и функции цены как экономической категории. Система цен и их классификация. Факторы, влияющие на уровень цен. Ценовая политика на предприятии. Сущность и содержание экономического механизма функционирования организации. Правовые и нормативные основы регулирования деятельности организации. Внешняя и внутренняя среда предприятия. Основы экономического анализа деятельности предприятия. Информационная база экономической работы.	2	2	2			
	Практические занятия:		3	6	6			
	Решение задач и построение графиков. Построение таблицы, отражающей виды рыночных структур и их признаки.			4		4		
	Самостоятельная работа обучающихся: написание реферата на тему: «Виды цен и способы их							

	регулирования», расчет показателей эффективности использования факторов производства предприятия.						
	расчет показателей эффективности использования факторов производства предприятия.						
Тема 1.4. Современное состояние и перспективы развития торговли и общественног о питания.	Содержание учебного материала		6	4	-	2	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	1.	Сущность и роль оптовой и розничной торговли в системе рыночных отношений. Социально-экономическая роль и тенденции развития торговли и общественного питания в Российской Федерации.	2	2			
	Самостоятельная работа обучающихся:		2			2	
	Ознакомление и анализ укрупненной схемы обращения товаров.						
Обобщение по 1 разделу. Проверочная работа №1			2	2			
Раздел 2. Основы менеджмента организации			50				
Тема 2.1. Сущность и характерные черты современног о менеджмент	Содержание учебного материала		4	2	-	2	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3;
	1.	Основные понятия: менеджмент, управление, организация (предприятие) Внешняя среда прямого и косвенного воздействия. Внутренняя среда организации: цели, задачи, структура, технология. Субъект и объект, система управления и их взаимосвязи.	2	2			
	Самостоятельная работа обучающихся:		2			2	
		изучение методов анализа факторов внешней и внутренней среды организации.					

							ПК5.1-ПК5.5
Тема 2.2. Функции менеджмента, понятие управленческого цикла.	Содержание учебного материала			14	12	-	2
	1.	Классификация функций управления: планирование, организация, контроль, мотивация. Виды планов. Стратегическое планирование: миссия и цели организации, оценка и анализ внешней среды, анализ сильных и слабых сторон организации, выбор стратегических альтернатив и реализация стратегического плана. Организация :понятие и содержание. Основные типы организационных структур: линейная, функциональная, матричная. Понятия «делегирования», «ответственность». Мотивация и современные теории мотивации.		2	2		
	Практические занятия:						
	Составление схем организационных структур управления предприятий торговли и общественного питания. Планирование организации малого бизнеса		3	10	10		
	Самостоятельная работа обучающихся: формулирование миссии и целей организации, изучение построения организационной структуры управления конкретной организации			2			2
							ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
Тема 2.3. Процесс управления. Управленческие решения.	Содержание учебного материала			14	10	-	4
	1.	Общая характеристика процесса управления, его технология и пути повышения эффективности. Управленческие решения: сущность и роль в управлении, Классификация управленческих решений, требования, предъявляемые к ним. Типовые процедуры подготовки и принятия управленческого решения Методы оптимизации управленческих решений..	2	2	2		
	Практические занятия: Решение практических ситуаций по принятию управленческих решений. Деловая игра.			8	8		
							ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4;

	Самостоятельная работа обучающихся: изучение и анализ основных стадий процесса принятия управленческих решений.		3	4			4	ПК4.1- ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	работа с интернет источниками							
Тема 2.4.	Содержание учебного материала			10	4	2	4	ОК 01-ОК 09;
Коммуникации в системе управления.	1.	Процесс коммуникаций и эффективность управления: коммуникации между организациями и средой, уровнями управления и подразделениями. Межличностные коммуникации: сущность, помехи, совершенствование искусства общения. Информация в системе коммуникаций. Классификация информации, требования, предъявляемые к ней, цели и задачи	2	6	4	2		ПК 1.1- ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1- ПК3.4;
	Самостоятельная работа обучающихся:			4			4	ПК4.1- ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
	ознакомление с коммуникационными сетями и коммуникационными стилями, используемые в процессе управления.		3					
Тема 2.5.	Содержание учебного материала			8	6	-	2	ОК 01-ОК 09;
Кадры организации, производительность труда и заработная плата.	1.	Социально-экономические основы кадровой политики на организации. Количественное и качественное планирование персонала, сокращение штатов, подбор кадров. Аппарат управления, категории работников и характер их труда. Экономическая сущность заработной платы, организация оплаты труда работников. Методика анализа показателей по труду и экономическое обоснование показателей.	2	4	4			ПК 1.1- ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1- ПК3.4; ПК4.1- ПК4.3;
	Самостоятельная работа обучающихся:			2			2	ПК5.1-ПК5.5
	работа с нормативными материалами по организации оплаты труда работников торгового предприятия, расчет фонда заработной платы предприятия.		3					
	Обобщение по 2 разделу. Проверочная работа №2			2	2			
Раздел 3				30				

Основы маркетинга								
Тема 3.1. Цели задачи и структура маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала			6	2	2	2	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
1.	Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Основные цели и задачи маркетинга, элементы классического маркетинга, содержание и структура маркетинговой деятельности на предприятии. Основные виды маркетинга в сфере применения (микро-, мета-, социальный маркетинг).		4	2	2			
Самостоятельная работа обучающихся: выполнение схем элементов маркетинга и подготовка докладов.			2			2		
Тема 3.2. Объекты, субъекты и средства маркетинговой деятельности на предприятии	Содержание учебного материала			6	2	-	4	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1-ПК3.4; ПК4.1-ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
1.	Объекты: нужда, потребность, спрос. Определение понятий, их общность и различия. Классификация потребностей. Виды спроса, их краткая характеристика. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса (конверсионный, стимулирующий, развивающийся и т.д.)		2	2				
Самостоятельная работа обучающихся: разработка схем классификации маркетинга, ознакомление с нормативными документами.			4			4		
Тема 3.3. Маркетинговые исследования рынка и методы	Содержание учебного материала			18	12	-	6	ОК 01-ОК 09; ПК 1.1-ПК1.4;
1.	Маркетинговые исследования: понятие, цели, задачи, объекты. Виды исследований. Схема маркетинговых исследований: установление проблемы и формирование целей исследования, сбор и анализ информации, оценка результатов для принятия решений. Стратегия и планирование маркетинга		2	2				

адаптации производства и сбыта	Практические занятия:		8	8			ПК2.1-ПК 2.4; ПК3.1- ПК3.4; ПК4.1- ПК4.3; ПК5.1-ПК5.5
		Ознакомление со структурами и функциями маркетинговых служб в отечественных и зарубежных организациях.					
	Самостоятельная работа обучающихся		6			6	
	изучение, подбор и оформление материалов по опыту разработки стратегического плана развития предприятия.						
	Дифференцированный зачёт		2	2			
Всего:			114	72	4	38	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

*При необходимости (10% от теоретических занятий) часть учебного времени, отведенного на изучение учебной дисциплины, может быть реализована с применением дистанционных технологий

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптированной рабочей учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- Учебные столы;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-методической документации;
- Комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- Микрокалькуляторы;
- Компьютер;
- Принтер. DVD - проектор

Реализация адаптированной рабочей программы учебной дисциплины требует наличия отдельного учебного кабинета

• Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации; - библиотечный фонд.
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

Наименование программного обеспечения:

1. ОС Windows 10 (лицензия)
2. MS Office 2016 (лицензия) - Microsoft Office 2016 Home and Student
3. ABBYY FineReader 14 Standard
4. ESET NOD32 Smart Security - лицензия
5. ESET NOD32 Smart Security Business Edition новая лицензия
6. ПО экранного увеличения ZoomText Magnifier/Reader с речевой поддержкой.
7. ПО для чтения книг в формате DAISY Easy Reader.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
 4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 5. «Исток» М2 со встроенным плеером
 6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
 7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
 8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
 9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i
- 1м
10. FM-передатчик AMIGO T31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке.
8. Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Условия для лиц с инвалидностью и ОВЗ общего назначения в соответствии с ФГОС СПО

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Океанова З.К. Основы экономической теории: учебное пособие. 4-е изд., перер. и дополн. -М.: ИД «ФОРУМ», 2012. – 320 с.
2. Основы экономики: учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /Н.Н.Кожевников и др.; под ред. Н.Н.Кожевникова. – 2-е изд. перераб. и доп.. – Издательский центр «Академия», 2012. – 288.
3. Экономика организации: учеб. Пособие/ Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова.- Ростов н/д: Феникс, 2016.-382с.
4. Экономика организации: учеб. Пособие/ Л.Н. Чечевицына, Е.В. Хачадурова.- Ростов н/д: Феникс, 2015.-254с.- (Среднее профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Гражданский Кодекс РФ
2. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Части 1 и 2
3. Таможенный Кодекс Российской Федерации
4. Федеральный Закон от 24 июня 2007 г. № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации.
5. Райзберг Б.А., Стародубцева Е.Б. Курс экономики: Учебник / Под ред. Б.А. Райзберга. – 5-е изд. перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 672 с.
6. Слагода В.Г. Экономическая теория: учебник. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2015. – 368 с.
7. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник. – М.: Издательская корпорация «Дашков и К», 2013.

Интернет-ресурсы:

Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (1-е изд.) (в электронном формате) 2017

<http://video.yandex.ru/users/bbsoftware/view/7/>
http://stepanov01.narod.ru/history/lect06_6.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения адаптированной рабочей программы учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Отчет по сбору информации
- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;	Защита практических работ
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	Защита выводов по анализу
Знания:	
- основные положения экономической теории;	Тестовый опрос
- принципы рыночной экономики;	Защита рефератов
- современное состояние и перспективы развития отрасли;	Защита рефератов
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Семинарские занятия
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Заполнение форм отчетности
- механизмы формирования заработной платы;	Зачет
- формы оплаты труда;	Заполнение форм отчетности
- стили управления, виды коммуникаций;	Защита рефератов
- принципы делового общения в коллективе;	Семинарские занятия
- управленческий цикл;	Контрольная работа
- особенности менеджмента в области	Отчет по сбору информации

профессиональной деятельности;	
- сущность, цели, основные принципы и	Тестирование
- функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Семинарские занятия
- формы адаптации производства и сбыта.	Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность знаний и умений по учебной дисциплине, но и развитие общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. Участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике

ОК 05.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин», «1-С»	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, работа с Интернет.
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Открытые защиты творческих и проектных работ, составление резюме, посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов, использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т.п.). Конкурсы профессионального мастерства
ПК 1.1.Организовывать и производить приемку сырья	- правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья.	Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля.
ПК 1.2.Контролировать качество поступившего сырья	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность	Текущий контроль в форме: - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий;

	<p>оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости. 	<p>- тестового контроля.</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>
ПК 1.3.Организовывать и осуществлять хранение сырья	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного хранения муки; - расчет запаса муки. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля., защиты презентаций и рефератов.
ПК 1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	<ul style="list-style-type: none"> - расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей; - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке; - определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК 1.1; - защиты лабораторных и практических занятий; - тестового контроля, защиты презентаций и рефератов. <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p> <p>Итоговый контроль умений и знаний в области технологии приемки, хранения и подготовки сырья к переработке в форме экзамена квалификационного по модулю ПМ. 1</p>
ПК 2.1.Контролировать	<ul style="list-style-type: none"> - качество анализа сырья по 	<p>Экспертная оценка на</p>

<p>соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>основным органолептическим и физико-химическим показателям; - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.</p>	<p>практических занятиях</p>
<p>ПК 2.2.Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>- правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса.</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Опрос</p>
<p>ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>- выбор способов дозирования сырья; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации; - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам; - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор</p>	<p>Письменный экзамен Экспертная оценка выполнения расчетных задач Экспертная оценка выполнения расчетных задач Выполнение курсовой работы Тестирование Экспертная оценка выполнения расчетных задач Экспертная оценка выполнения расчетных задач</p>

	<p>оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>- соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии.</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Выполнение курсовой работы</p> <p>Устный экзамен</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p>	<p>- определение конструктивных особенностей технологического оборудования;</p> <p>- демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Тестирование</p>
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий</p>	<p>определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и практике</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<p>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</p> <p>- составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию;</p> <p>- продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями;</p> <p>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического</p>	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу.</p> <p>Экзамен (квалификационный).</p>

<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p>	<p>процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации. 	<p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации 	<p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p>

	основного технологического оборудования по заданным условиям.	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров; -определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям; -составлена схема технологических операций по подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть; -оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации. 	Экспертная оценка на занятиях; Экзамен (квалификационный).
ПК 4.3.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации;	Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экспертная оценка

<p>производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>-подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации.</p> <p>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</p>	<p>работодателя. Экзамен (квалификационный).</p>
<p>ПК 5.1.Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- планировать работу структурного подразделения (бригады);</p> <p>- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>- принимать управленческие решения;</p>	<p>-защита практических работ; -зачет;</p> <p>-защита курсовой работы;</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- организовывать собственную деятельность;</p> <p>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</p> <p>- оценивать эффективность и качество работы.</p>	<p>-защита практических работ; - контрольная работа; -зачет</p>
<p>ПК 5.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>- отвечать за принятые решения;</p>	<p>Дифференцированный зачет;</p>
<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>- организовывать и контролировать работу бригады (команды);</p> <p>- оценивать результаты работы исполнителей;</p> <p>- контролировать дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>- разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени;</p> <p>- контролировать нормативно-правовые документы,</p>	<p>-защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет;</p> <p>- защита курсовой работы; - комплексный экзамен;</p>

	регламентирующие личную ответственность бригадира;	
ПК 5.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - оформлять табель учета рабочего времени; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат; - рассчитывать экономические показатели. 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; - написание контрольных работ; -зачет; - защита курсовой работы; - комплексный экзамен;