

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
для обучающихся на базе основного общего образования по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г

Рассмотрено на заседании предметной
циклической комиссии общепрофессиональных
дисциплин и профессиональных модулей,
Протокол № 1 от «_04_» __09__ 2025г
Председатель ПЦК _____ Н.В.Дроздова

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
_____ М.Н. Шумилкина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности
среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15. Поварское и
кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»

Разработчик: Сизоненко Т.Г. – преподаватель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
первой квалификационной категории

Топчай Т.И. – методист высшей квалификационной категории ГБПОУ РО
«ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «Кекс» - Оленичева Е.Ю. – директор

ООО «Империя» - Высоцкий А.С. – директор

ООО «ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова Е.Г – директор.

Дата согласования «15» мая 2025 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	16
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. О5 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	учавствовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанных бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	понятие, цели задачи экономики, основные положения экономической теории;
ПК 2.1-2.8	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанных бизнеса и анализировать их динамику;	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
ПК 3.1-3.7	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организаций;	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
ПК 4.1-4.6	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организаций;	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
ПК 5.1-5.6	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
ПК 6.1-6.4	пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей,	цели и задачи организации ресторанных бизнеса, понятие концепции организации питания;
ОК 01		этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
ОК 02		факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
ОК 03		функции задачи бухгалтерии как структурного подразделения
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		

	<p>вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством качеством,</p> <p>рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборота;</p>	<p>предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанных бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборота, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p>
	<p>использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанных бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанных бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p>	<p>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц,</p> <p>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p>

	<p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанных бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации оснований уровня технического оснащения,</p> <p>квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанных бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанных бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанных бизнеса</p>	<p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанных бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанных бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанных бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>стили управления;</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе;</p> <p>сущность, цели, основные принципы</p>
--	---	---

		<p>и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанных бизнеса</p>
--	--	--

1.3 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательный среды СПО PROF образование

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	75
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1 Основы экономики		32	
Тема 1.1 Экономика системы питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.</p> <p>Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.</p> <p>Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).</p> <p>Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</p>	4	OK1-OK5, OK7,OK9, OK10,OK11 OK1-OK5, OK7,OK9, OK10,OK11
Тема 1.2. Предприятие питания (организация) как субъект хозяйствования	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.</p> <p>Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</p> <p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.</p> <p>Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов,</p>	4	OK1-OK5, OK7,OK9, OK10,OK11 ПК6.1-6.5 OK1-OK5, OK7,OK9, OK10,OK11

	<p>понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.</p>		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в питании	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета.</p> <p>НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.</p> <p>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборота. Продуктовый баланс ПОП</p> <p>Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания.</p> <p>Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек.</p> <p>Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, невключаемые в издержки производства и обращения.</p>	6	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11

	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	Тематика практических занятий		
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	1	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия. Изучение методик и учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	1	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчета абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборотиваемости).	1	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	1	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной платы на предприятиях общественного питания.	1	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII	-	

	Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанных сервиса	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования.</p> <p>Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанных бизнеса</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанных бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек</p>	4	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
Тема1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанных бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.</p>	4	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность</p> <p>Тематика практических занятий</p>	4	ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанных бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес- планирования	Содержание учебного материала Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономик страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	6	ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий		
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	1	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	1	
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	1	
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес-плана	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

	<p>Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"</p> <p>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпа роста, тенденциях развития</p>		
Раздел 2. Основы менеджмента		12	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие питания Как объект управления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.</p> <p>Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды</p> <p>Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанных бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание</p> <p>Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).</p> <p>Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений.</p> <p>Делегирование полномочий.</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»</p>	4	ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11 ПК6.1-6.5
	Практические занятия.		ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	ПК6.1-6.5

<p>Управление персоналом на предприятиях питания. Система методов управления</p>	<p>Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.</p> <p>Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.</p>		<p>ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11</p>
<p>Тема2.3. Коммуникация как функция менеджмента</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.</p> <p>Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации</p> <p>Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места</p>	<p>4</p>	<p>ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11</p>
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Деловая игра на выработку умений передавать точную информацию «ЧП на предприятии»</p>		<p>ПК6.1-6.5 ОК1-ОК5, ОК7,ОК9, ОК10,ОК11</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов,</p>		

	требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач		
Раздел3. Тема3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции	Основы маркетинга Содержание учебного материала	10 4	
	<p>Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанныого бизнеса.</p> <p>Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню).</p> <p>Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).</p> <p>Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанных бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организаций. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.</p> <p>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p>		ПК6.1-6.5 ОК 1- ОК5,ОК7, ОК9,ОК10,ОК 11
Тема3.2.	Содержание учебного материала	6	ПК6.1-6.5

Маркетинговые исследования услуг питания	<p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанных бизнеса.</p> <p>Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p> <p>Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями.</p> <p>Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов.</p> <p>Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов).</p> <p>Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.</p> <p>Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях</p> <p>Тематика практических занятий</p>		ОК 1- ОК5,ОК7, ОК9,ОК10,ОК 11
	<p>Практические занятия.</p> <p>Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанных бизнеса на рынке.</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий</p>		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		96	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

3.1. Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный оборудованием:

Посадочные места по количеству обучающихся;

Рабочее место преподавателя;

Комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

Компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

Мультимедиапроектор (интерактивная доска);

Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;

Локальная сеть с выходом в Интернет,

Комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

Программное обеспечение, иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п.7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Обязательные печатные издания:

1. Российской Федерации. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации:федер. закон: [принят Гос. Думой21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: РидГрупп,2016. –256с.–(Законодательство России скомментариями кизменениям).

2. РоссийскойФедерация.Законы.ГражданскийкодексРоссийскойФедерац ии: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексыРоссийской Федерации).

3. Российской Федерации. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации:[федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.:ЭЛИТ,2016- 880с. (кодексыРоссийскойФедерации).

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ.2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ31987-2012Услугиобщественногопитания.Технологическиедокументынапродукциюобщественно гопитания.Общиетребованиякоформлению,построению содержанию.Введ.2015– 01–01.– М.:Стандартинформ, 2014.-III,16с.

6. ГОСТ30389-2013Услугиобщественногопитания.Предприятияобщественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ,2014.- III, 12 с.

7. ДрачеваЕ.Л.,ЮликовЛ.И.Менеджмент:учебникдлясред.проф.образован ия / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики,менеджментаимаркетингавобщественномупитании:учебник длястудентовСПО/С.Б.
- Жабина,О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-еизд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2015.–336с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений /И.В.Липсиц.– 3-еизд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник длясред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия,2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус,2015.- 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. дляучащихся учреждений нач.проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»;ОАО «Московскиеучебники», 2013.-176с.
13. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
14. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
15. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
17. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
- 18.
- 3.2.2. Электронные издания:**
1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ(действующаяредакция, 2016г)<http://www.consultant.ru>
 2. <http://www.Management-Portal.ru>—справочнаясистема
 3. <http://www.Economi.gov.ru>
 4. <http://www.Minfin.ru>—сайтМинистерствафинансов РФ
 5. <http://www.aup.ru>—административно-управленческийпортал

3.2.3. Дополнительныеисточники(печатные издания)

1.Батраева,Э.А.

Экономикапредприятияобщественногопитания:учебникп практикумдляСПО/Э.А.Батраева.—2-еизд.,перераб.идоп.—М.:Издательство Юрайт, 2017. — 390
c.<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01->

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– понятие, цели и задачи и экономики, основные положения экономической теории;– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;– цели и задачи организации ресторанных бизнеса, понятие концепции организации питания;– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания(SWOT-анализ);– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанных бизнеса и методы определения эффективности их	<ul style="list-style-type: none">- Грамотно выступает с сообщениями;- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;- намечает и характеризует приемы саморегуляции;- полнота ответов, точность формулировок;	<ul style="list-style-type: none">- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;- текущий контроль освоения материала;- защита внеаудиторной самостоятельные работы;-дифференцированный зачет

<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none">– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборотиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;–понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц,–учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;-требования к реализации продукции общественного питания;-количественный и качественный состав персонала организации;-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;–формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;–состав издержек производства и обращения организаций ресторанных бизнесов;–механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанных бизнесов;–основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;–понятие товарооборота, дохода,		
---	--	--

<p>прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> –сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; –налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациям и ресторанным бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; –понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; –сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управлеченческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; –способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; –сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; –методы проведения маркетинговых исследований; –понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); –организация управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанных бизнеса. 		
<p>Умения:</p> <p>Участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанных бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>Рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанных бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

<p>влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборота, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанный бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной</p>		
--	--	--

<p>деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>		
<p>составлять бизнес-план для организации ресторанных бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанных бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанных бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанных бизнеса</p>	<p>Последовательность действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий</p>	

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию	ЛР 5

избирателя, волонтера, общественного деятеля.	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и	ЛР 29

безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
октябрь	День профессионально-технического образования в России	4 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1 - ЛР 32
	Международный день повара	4 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1- ЛР 32
ноябрь	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

февраль	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1-ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	4 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19, 20-22
март	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	4 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19, 4,13,17-18,23-30, 20-22
апрель	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
май	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	4 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22
июнь	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10

