Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16 » июня 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2017

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 15» июня 2017 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 16» июня 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга, разработана для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики:
Лыжина Т.А., преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Рубцова С.А. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Техническая экспертиза:
Никитюк З.А.-заместитель директора по УР ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
Содержательная экспертиза:
Колобова О.Н.-председатель цикловой комиссии экономических дисциплин
Лыскова В.В.-методист ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке для группы профессий направления подготовки 19.02.10 «Технология продукции и организации общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины студент 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 и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен обладать общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

	личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен обладать профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВД 3	Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВД 6	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	**10**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме защиты курсовой работы	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1 Основы экономики			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание учебного материала**	1	1
	1. Принципы рыночной экономики		
	2. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.		
Самостоятельная работа студентов: Продовольственный рынок в России - доклад		2	
Тема 1.2 Основные положения экономической теории	**Содержание учебного материала**	1	1
	1. Потребности – исходная предпосылка формирования потребительского рынка		
	2. Экономическая природа и содержание потребительского спроса. Предложения на рынке потребительских товаров. Определение емкости рынка.		
Тема 1.3 Современное состояние и перспективы развития отрасли	**Содержание учебного материала**	1	1
	1. Отрасль в условиях рынка		
	2. Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Основные экономические показатели развития отрасли.		
Самостоятельная работа студентов: Тенденции развития отрасли - реферат		3	
Тема 1.4 Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики	**Содержание учебного материала**		
	1. Предприятие, как основной субъект хозяйствования	1	1
	1. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса в общественном питании. 2.		

Самостоятельная работа студентов: Малый бизнес в общественном питании – презентация		4	
Тема 1.5 Основные технико-экономические показатели деятельности организации	**Содержание учебного материала**		
	1. Производство продукции и товарооборот	4	1
	2. Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания.		
	3. Методы прогнозирования товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек.		
	Практическое занятие	6	
	«Расчет плана товарооборота»		
	«Обоснование производственной программы»		
	«Расчет мощности кухни»		
	«Расчет пропускной способности торгового зала»		
	«Рас чет показателей эффективности использования основных фондов»		
	«Расчет показателей эффективности использования оборотных средств»		
	«Расчет издержек производства и обращения»		
Тема 1.6 Механизмы ценообразования на продукцию	**Содержание учебного материала**	4	1
	1. Цены и ценообразование		
	2. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Калькуляция цен на продукцию предприятий питания.		
	3. Себестоимость. Валовой доход: сущность, источники образования. Прибыль: экономическая природа, ее виды. Рентабельность, методика ее определения		
	Практическое занятие	2	
	«Расчет розничной и продажных цен, их отдельных элементов»		
	«Расчет и анализ себестоимости продукции и валового дохода по сумме и по уровню»		
	«Расчет величины размера валового дохода за счет изменения основных факторов»		

	«Расчет валового дохода и прибыли»		
Тема 1.7 Механизмы формирования заработной платы	**Содержание учебного материала**		
	1. Оплата труда работников предприятий питания	2	1
	2. Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда Состав фонда заработной платы, источники его образования.		
	Практическое занятие	2	
	«Расчет заработной платы различной категории работников»		
Самостоятельная работа: Организация оплаты труда на различных предприятиях общественного питания – реферат, сообщение		2	
Раздел 2 Основы менеджмента			
Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		
	1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	2	1
	2. Сущность и характерные черты современного менеджмента. Основные школы и подходы менеджмента. Национальные особенности менеджмента. Организация и ее среда		
Самостоятельная работа: Американская и японская модель менеджмента Использование мирового опыта менеджмента в условиях России - рефераты		4	
Тема 2.2 Управленческий цикл	**Содержание учебного материала**	2	1
	1. Функции менеджмента		
	2. Сущность управленческой деятельности. Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла.		
	3. Функции управления: общие, частные и специальные. Методы управления		
Самостоятельная работа: Современные теории мотивации – доклад, реферат		4	
Тема 2.3 Принципы делового общения	**Содержание учебного материала**		
	1. Деловое и управленческое общение.	2	1

	2. Деловое и управленческое общение: понятие, назначение, формы общения. Деловые беседы и совещания: виды, особенности проведения. Трансакты. Коммуникации в организации: понятие, виды и уровни. Процесс коммуникации.		
Самостоятельная работа: Рассмотрение технологии убеждения партнера во время деловой беседы – доклад		2	
Тема 2.4 Стили управления	**Содержание учебного материала**		
	1. Руководство: власть и партнерство.	2	1
	2. Власть и влияние: понятие и виды власти. Лидерство и власть. Понятие и характеристика стилей управления. Управленческая решетка ГРИД.		
Раздел 3 Маркетинг			
Тема 3.1 Понятие маркетинга: принципы, функции, цели	**Содержание учебного материала**	2	1
	1. Методологические основы маркетинга		
	2. Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга. Межпредметные связи с другими дисциплинами Структурно-логическая схема маркетинга. Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга.		
Самостоятельная работа: концепции маркетинга - реферат		4	
Тема 3.2 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	**Содержание учебного материала**	4	1
	1. Маркетинговые исследования		
	2. Цели, задачи, объекты и схема проведения маркетингового исследования. Способы сбора информации		
Тема 3.3. Сегментирование рынка	**Содержание учебного материала**	2	1
	1. Сегментирование		
	2. Основные понятия, назначение и признаки сегментирования. Целевой маркетинг: варианты охвата рынка. «Рыночная ниша» позиционирование товара		
Тема 3.4. Конкуренция и монополия	**Содержание учебного материала**	2	1
	1. Конкурентная среда		
	2. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров. Бостонская матрица. Критерии оценки конкурентоспособности		

	предприятия.		
Тема 3.5. Коммуникации в маркетинге	**Содержание учебного материала**	2	1
	1. Средства маркетинга		
	2. Классификация средств маркетинга, их характеристика. Жизненный цикл товара и рыночная жизнь товара их этапы. Товарная политика предприятия		
Тема 3.6. Сбытовая политика предприятия	**Содержание учебного материала**		1
	1. Сбытовая политика предприятия	3	
	2. Виды и стратегия сбыта, уровни, функции каналов распределения. Критерии выбора, виды и типы торговых посредников		
Тема 3.7. Методы изучения маркетинга	**Содержание учебного материала**	3	1
	1. Методы маркетинга		
	2. Методы изучения рынка: классификация методов, их достоинства и недостатки Информационные виды продвижения. Службы ФОСТИСС		
	Всего:	75	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета "Социально-экономических дисциплин".

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Применение педагогических технологий

- Личностно-ориентированное обучение.
– Технологии игрового обучения.
– Технология уровневой дифференциации.
– Здоровьесберегающие технологии.
– Информационно-коммуникативные технологии.
– Групповые технологии.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в Интернет, мультимедиапроектор.
- программа Skype (для лиц с ограниченными возможностями здоровья).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Белоусова, С.Н. Маркетинг. 2-е изд., доп. и перераб. / С.Н. Белоусова, А.Г. Белоусов. - Ростов н/Д: Феникс, 2016.
2. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие О.П. Ефимова; под ред. Н.И. Кабушкина. – 6 –е изд., испр. – Мн.: Новое знание, 20015.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2014.
4. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015.
5. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2017.
6. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2016.
7. Сергеев, И.В.Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2015.
8. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М.: Финансы и статистика, 2016.
9. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие/ Е.А. Карпенко и др.. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015.

Дополнительные источники:

1. Васильева, И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. / И.Н. Васильева, Г.С. Желнинский. – М.: Вузовский учебник, 2015.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2006.
3. Ломакин, А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2015.
4. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2015г.
5. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2015.

Средства массовой информации.

Интернет-ресурсы:

http://www.ecsocman.edu.ru/
http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp
http://allmedia.ru/
http://www.opec.ru/
http://www.amtv.ru/
http://www.ecsocman.edu.ru/
http://www.nlr.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
УМЕТЬ:	
– Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	практическая работа, зачет
– Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Практическая работа, зачет
– Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	практическая работа, зачет
ЗНАТЬ:	
– Основные положения экономической теории;	Зачет в виде тестирования
– Принципы рыночной экономики;	Зачет в виде тестирования
– Современное состояние и перспективы развития отрасли;	Письменный опрос
– Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Зачет в виде тестирования
– Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Демонстрация знаний при решении задач
– Механизмы формирования заработной платы;	Зачет в виде тестирования
– Формы оплаты труда;	Письменный опрос
– Стили управления, виды коммуникаций;	Зачет в виде тестирования, составление схемы процесса коммуникаций
– Принципы делового общения в коллективе;	Письменный опрос
– Управленческий цикл;	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
– Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Письменный опрос
– Сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Опрос
– Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Опрос

5.ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

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.	Выбор оптимальных способов решения профессиональных задач применительно к различным контекстам	Тест, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор оптимальных способов решения профессиональных задач применительно к различным контекстам	- Выполнение практических заданий; - Выполнение и защита творческих работ; - Контроль выполнения самостоятельной аудиторной работы. работа с книгой.
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умение постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; Своевременность сдачи практических заданий. Рациональность распределения времени при выполнении практических работ с соблюдением норм и правил внутреннего распорядка	Тест, выполнение практического задания, упражнения , работа с книгой.
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование механизмов создания и обработки текста, а также ведение деловых бесед, деловая коммуникация	Выполнение группового задания, упражнения, работа с книгой.
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников получения информации, включая интернет ресурсы	Выполнение практических заданий; Текущий контроль выполненных домашних работ
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Участвовать в конференциях, конкурсах, дискуссиях и других образовательных и профессиональных мероприятиях. Демонстрировать свои профессиональные качества в деловой и доброжелательной форме, проявлять активную жизненную позицию, общаться в коллективе в соответствии с общепринятыми нормами поведения.	Выполнение практических заданий; Итоговый рейтинг по результатам внеаудиторных мероприятий по специальности

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление организаторских способностей при выполнении задания. Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами, самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение в ходе выполнения профессиональных задач.
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; Своевременность сдачи практических заданий. Рациональность распределения времени при выполнении практических работ с соблюдением норм и правил внутреннего распорядка	Наблюдение в ходе выполнения профессиональных задач.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умение использовать в образовательной и профессиональной деятельности различные нормативные акты.	Выполнение практических заданий; Подготовка презентаций к семинарскому занятию Выполнение и защита творческих работ, заданий.