

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07. Основы экономики и менеджмента

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от «31» мая 2018г

Председатель МК Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10.

Технология продукции общественного питания

19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Ольховская Л.В. –преподаватель «Комаричского механико-технологического техникума»

Рекомендована методическим советом ГБПОУ КМТТ

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Ольховская Людмила Вадимовна - преподаватель ГБПОУ КМТТ

©
©
©

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 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

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии-повар, кондитер;

Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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 обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий

цикл;

- особенности менеджмента в области технологии общественного питания;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 88 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 44 часа

1.5. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций

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
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.
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.
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.
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
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства..
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
практические занятия	40
контрольных работ	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	44
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел 1. Основы экономики		45	
Тема 1.1. Экономика как система общественного производства	Содержание учебного материала	2	
	1 Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции.		2
	2 Производство как процесс создания полезного продукта в экономике.		2
	Практическое занятие		
	1 Составление схемы «Структура экономики».	1	
Тема 1.2. Экономические системы и рыночные структуры.	Содержание учебного материала	3	
	1 Виды и характерные особенности экономических систем.		2
	2 Собственность как основа экономической системы.		2
	3 Конкуренция и модели рынков.	2	
	Практическое занятие	2	
1 Составление и заполнение сравнительной таблицы «Конкуренция и монополия: модели современного рынка».			
Тема 1.3. Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь	Содержание учебного материала	2	
	1 Спрос и предложение как элементы рыночных отношений.		2
	2 Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения.		2
	Самостоятельная работа обучающихся.	3	
	Подготовка доклада на тему: «Рыночная цена и точка равновесия»		
Тема 1.4. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании.	Содержание учебного материала	3	
	1 Производственные фонды предприятий общественного питания.		2
	2 Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания.		2
	3 Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькулирование себестоимости.	2	
	Практическое занятие	2	
1 Политика предприятий общественного питания по снижению издержек на примере какого-либо кафе			
Тема 1.5. Ценообразование на	Содержание учебного материала	2	

предприятиях общественного питания	1	Цена и ее функции на предприятиях общественного питания		2
	2	Формирование цены в общественном питании. Калькуляция в общественном питании.		2
	Практические занятия		3	
Тема 1.6. Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания.	1	Формирование цен на каком-либо предприятии общественного питания. Составление калькуляции.		
	Содержание учебного материала		2	
	1	Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции предприятия общественного питания.		2
	2	Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства.		2
	Практические занятия		6	
	1	Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции какого-либо предприятия общественного питания.		
	2	Составление таблицы: «Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий общественного питания различных типов классов»		
3	Оформление меню, прейскурантов, ассортимента продукции.			
Тема 1.7. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		2	
	1	Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение.		2
	2	Рентабельность продукции и ресурсов.		2
	Практические занятия		3	
	1	Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания (на примере какого-либо предприятия)		
Контрольная работа по разделу 1. Основы экономики.		1		
Раздел 2. Основы менеджмента		40		
Тема 2.1. Сущность. Цели и задачи менеджмента	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие, цели и задачи управления. Общие подходы к управлению организаций.		2
	2	Принципы формирования системы управления организации.		2
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад: «Эволюция менеджмента» Составление и заполнение таблицы: «Эволюция менеджмента»		4	
Тема 2.2. Предприятие как объект управления и контроля.	Содержание учебного материала		3	
	1	Понятие, цели и направления деятельности предприятия.		2
	2	Сущность и виды контроля в системе управления. Сущность мотивации.		2
	3	Система методов управления на предприятиях общественного питания. Принятие решений. Этапы решения проблем в организации.		2
	Практические занятия		4	

	1	Составление и заполнение таблицы: «Виды стилей управления и их содержание».		
	2	Составление схемы: «Процесс принятия управленческих решений».		
	3	Составление схемы: «Процесс мотивации».		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление схемы: «Организационные структуры управления».		2	
Тема 2.3. Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		3	
	1	Организационная структура управления и развития производства. Сущность и особенности управления персоналом организации.		2
	2	Кадровая политика и ее планирование на предприятии.		2
	3	Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений.	2	
	Практические занятия		3	
	1	Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений.		
	2	Составление «Решетки менеджера».		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление схемы: «Процесс стратегического планирования».		2	
Тема 2.4. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников	Содержание учебного материала		3	
	1	Трудовые ресурсы предприятий общественного питания, их характеристика и порядок формирования.		2
	2	Современная политика оплаты труда.		2
	3	Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания.	2	
	Практические занятия.		4	
	1	Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.		
2	Расчет оплаты труда.			
Тема 2.5. Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала		3	
	1	Сущность и роль коммуникаций в системе управления. Структура управленческого общения.		2
	2	Сущность и роль социальной ответственности в системе управления.		2
	3	Цели и задачи самоменеджмента.	2	
	Контрольная работа по разделу 2 « Основы менеджмента».		1	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка доклада: «Дискуссия и аргументация в деловом общении». Подготовка сообщения: «Управление конфликтами и стрессами»		6	
Раздел 3. Основы маркетинга		42		
Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание учебного материала		3	
	1	Рынок как объективная экономическая основа маркетинга.		2
	2	Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции.		2
	3	Принципы, функции и цели маркетинга. Маркетинговая среда предприятия.		2

	4	Содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания.		2	
	Практические занятия		3		
	1	Составление схемы: «Маркетинговая среда фирмы»			
	2	Составление плана-программы маркетинговой деятельности предприятия общественного питания в Брянской области.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление схемы: «Характерные черты рынков продавца и потребителя» Составление схемы: «Процесс реализации маркетинга»		4		
Тема 3.2. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		3		
	1	Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания.			2
	2	Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания. Выбор целевого рынка предприятием.			2
	3	Поведение потребителей на рынке.		2	
	Практические занятия		2		
	1	Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания в п. Комаричи.			
	2	Составление схемы: «Система маркетинговой информации».			
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление схемы: «Техника маркетинга в общественном питании». Составление схемы: «Модель потребительского поведения». Проведение маркетинговое исследование рынка сферы общественного питания и составить «Алгоритм маркетингового исследования».		7		
Тема 3.3. Разработка комплекса маркетинга	Содержание учебного материала		4		
	1	Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания. Товарная политика предприятия.			2
	2	Система товародвижения и управление каналами распределения на предприятиях общественного питания.			2
	3	Ценовая политика в комплексе маркетинга.			2
	4	Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания.			
	Практические занятия.		1		
1	Составление схемы: «Каналы сбыта в системе товародвижения».				
Тема 3.4. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		2		
	1	Организационные структуры маркетинга на предприятии общественного питания.			2

	2	Принципы организации структур управления маркетингом.		2
	Практические занятия.		4	
	1	Составление схемы «Организационные структуры маркетинга какого-либо предприятия общественного питания» (например, кафе «Встреча»)		
	2	Составление и заполнение таблицы: «Показатели качества услуги в сфере общественного питания и критерии их оценки».		
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на тему: «Малые предприятия и индивидуальное предпринимательство в общественном питании».		3	
Тема 3.5. Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		2	
	1	Концепция планирования маркетинга.		
	2	Разработка стратегии маркетинга.		2
	Практические занятия		1	
1	Составление схемы: «Осуществление ценовой стратегии на предприятии общественного питания»			
Тема 3.6. Анализ в маркетинге.	Содержание учебного материала		2	
	1	Иллюстрированный анализ в маркетинге.		
	2	Ситуационный анализ в маркетинге.		2
	Контрольная работа по разделу 3 «Основы маркетинга».		1	
		Всего	120	

3. Условия реализации учебной дисциплины.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных наглядных пособий «Основы экономики, маркетинга и менеджмента»;
- нормативно-правовые документы.

Технические средства обучения:

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для учреждений сред. проф. образования – М., «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Соколинский В.М. Экономическая теория: уч. пособие. - 3-е изд., стер. - КноРус, 2007.
2. Куликов Л.М. Основы экономической теории: Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2002.
3. Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. - 4-е изд., перераб. и доп. - М., 2007.
4. Казначевская Г.Б. Менеджмент. - Ростов-на-Дону, Феникс, 2007.
5. Мескон М.Х. Основы менеджмента: Пер. с англ. / Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. - М.: Вильямс, 2007.
6. Котлер Ф. Маркетинг. - СПб.: Питер, 2006.
7. Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) - М., 2007.
8. Тарасевич Л.С., Гребенников П.И., Леусский А.И. Микроэкономика. Учебник. - М., 2006.
3. Экономика отраслей АПК./ Под ред. Минакова И.А. - М.: КолосС, 2004.
4. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. Учебник. - 4-е изд., прераб. и доп. - М.: Экономистъ, 2008.
5. Теория управления: Учебник/Под общ. ред. Гапоненко А.Л. и Панкрухина А.П. изд. 3-е, доп. и перераб. - М.: Изд-во РАГС, 2008.
6. Барышев А.Ф. Маркетинг - М.: Академия, 2002.

7. . «Маркетинг в России и за рубежом». Практический журнал Изд-во: Дело и сервис.
8. «Российский журнал менеджмента». Научно-исследовательский журнал. Издан по инициативе Высшей школы менеджмента СПбГУ.

1. Интернет ресурсы по менеджменту..Форма доступа: <http://www.new-management.info/>
2. Интернет ресурсы по маркетингу. Форма доступа: <http://www.marketolog.ru/маркетолог>
3. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов. Форма доступа: <http://www.alleng.ru/edu/econom2.htm>

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	практические работы
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	практическая работа
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	практические работы
Знания:	
основные положения экономической теории;	домашняя работа
принципы рыночной экономики;	тестирование, индивидуальное задание
современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства и механизации;	домашняя работа
роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	тестирование
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	тестирование
формы оплаты труда;	тестирование и практическая работа
стили управления, виды коммуникации;	тестирование
принципы делового общения в коллективе;	индивидуальное задание
управленческий цикл;	индивидуальное задание
особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;	тестирование
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	тестирование
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	тестирование и индивидуальное задание