

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол
от «27» 08 2020 г.
№ 32



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько
Приказ от «13» 08 2020 г.

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

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»».

Разработчик: Мальчихина С.С., преподаватель

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И. Н. Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	– рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	– основные положения экономической теории;
ОК 02	– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	– принципы рыночной экономики;
ОК 03	– анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	– современное состояние и перспективы развития отрасли;
ОК 04		– роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
ОК 05		– механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
ОК 06		– механизмы формирования заработной платы;
ОК 07		– формы оплаты труда;
ОК 09		– стили управления, виды коммуникации;
		– 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Основы экономики	Содержание учебного материала	8	ОК 01
	<p>Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции, структура. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике. Виды и характерные особенности экономических систем. Собственность как основа экономической системы. Конкуренция и модели рынков. Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения. Роль общественного питания в экономике страны. Организация учета на предприятии общественного питания. Производственные фонды предприятия общественного питания. Издержки производства и реализация на предприятиях общественного питания Организация оплаты труда работников, предприятий общественного питания. Цена и ее функции на предприятиях общественного питания. Формирование цены в общественном питании. Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции предприятия общественного питания. Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства. Рентабельность продукции и ресурсов. анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания. анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания</p>		ОК 02
			ОК 03
		ОК 04	
	ОК 05		
	ОК 06		
	ОК 07		
	ОК 09		
В том числе практических занятий	10		
1. Практическое занятие №1 Спрос и предложение как элементы рыночных отношений.	2		

	2. Практическое занятие №2 Товарные запасы и их роль в общественном питании.	2	
	3. Практическое занятие №3 Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение.	2	
	4. Практическое занятие №4 Государственная поддержка малого бизнеса.	2	
	5. Практическое занятие №5 Налогообложение предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа		
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	8	
Тема 2. Основы менеджмента.	Содержание учебного материала	8	ОК 01
	Понятие, цели и задачи управления. Общие подходы к управлению организацией. Принципы формирования системы управления организации. Понятия, цели и направление деятельности предприятия. Сущность мотивации. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Организационная структура управления и развития производства. Сущность и особенности управления персоналом организации. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания, их характеристики и порядок формирования. Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. Сущность и роль коммуникаций в системе управления. Структура управленческого общения. Сущность и роль социальной ответственности в системе управления.		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических занятий	10	ОК 09
	1. Практическое занятие №6 Сущность и виды контроля в системе управления.	2	

	2. Практическое занятие №7 Принятие решений. Этапы решения проблем в организации.	2	
	3. Практическое занятие №8 Кадровая политика и ее планирование на предприятиях.	2	
	4. Практическое занятие №9 Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
	5. Практическое занятие №10 Цели и задачи самоменеджмента.	2	
	Самостоятельная работа:	8	
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
Тема 3. Основы маркетинга.	Содержание учебного материала	8	ОК 01
	Рынок, как объективная экономическая основа маркетинга. Социально-экономическая сущность и маркетинга и его основные концепции. Принципы, функции и цели маркетинга. Маркетинговая среда предприятия. Содержание маркетинговой деятельности предприятий общественного питания. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания. Выбор целевого рынка предприятием. Поведение потребителей на рынке. Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания. Товарная политика предприятия. Система товародвижения и управления каналами распределения на предприятиях общественного питания. Ценовая политика в комплексе маркетинга. Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания.		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	В том числе практических занятий	4	

	1. Практическое занятие №11 Содержание маркетинговой деятельности предприятий общественного питания.	2	
	2. Практическое занятие №12 Поведение потребителей на рынке.		
	Самостоятельная работа	4	
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Всего		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Учебная дисциплина изучается в кабинете «Экономики и финансов». Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- технические средства обучения;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. 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. (кодексы Российской Федерации).

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

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. Гомола, А.И. Экономика для профессий и спец. социально-экономического профиля: учеб.- 5-е изд., стер. - Москва: Академия,. 2013.

8. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2015. – 304 с.

9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

10. Каменева М.В. Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания (ОП.04) : учебное пособие, Ростов н/Дону: Феникс, 2016. – 238 с.

11. Косьмин А. Д. Менеджмент : учеб. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия,2013.

12. Косьмин А. Д. Менеджмент : практикум учеб. – 4-е изд., стер. - Москва : Академия,2016

13. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2014.

14. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва :КноРус, 2015. - 312 с.

15. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2014.-176с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>

2. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

3. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

4. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

5. <http://www.aup.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Алексунин В.А. Маркетинг: учеб. для сред. проф. образования / В.А. Алексунин. – М.: Дашков и К°, 2009. – 200 с.

2. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.

3. Гомола А. И. Бизнес-планирование: Учпос для студ.СПО/ Гомола А. И., Жанин П. А. 7-е изд., стер. М.: Академия, 2011. – 144 с.

4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.

5. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования / С.Б. Жабина. – М.: Академия, 2005. -224 с.

6. Куликова О.А., ПеретяткоМ.Ю..Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. Ростов-на-Дону. Феникс, 2007-278 с.

7. Мтвралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтвралашвили. - СПб.: Питер,2011. - 256с.

8. НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ НиколаеваТ.И., Егорова Н.Р. – Москва , «Кнорус», 2008. -365 с.

9. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. /

Д.В.Солдатенков.:М.ЗАО.Издательский дом Рестораны ведомости,2005.-192с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения экономической теории; – принципы рыночной экономики; – современное состояние и перспективы развития отрасли; – роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда; – стили управления, виды коммуникации; – 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. 	<p>в полном объеме владеет знаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения экономической теории; – принципы рыночной экономики; – современное состояние и перспективы развития отрасли; – роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда; – стили управления, виды коммуникации; – 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. 	<p>Текущий контроль</p> <p>при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – тестирования ; – самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных/устных ответов; – тестирования и т.д.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. 	<p>Умение вести расчеты основных технико-экономических показателей деятельности организации.</p> <p>Применяет в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.</p> <p>Анализирует ситуацию на рынке товаров и услуг.</p>	