

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

---

СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от «23» 06 2017 г.  
№ 7

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
  
Ф.Г. Исламгалиев  
Приказ № 11/09 от «  » 06 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА  
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)**

2017 г.

Рабочая программа ОП.06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Разработчик: преподаватель 1 КК Мальчихин О.Н.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 7

от «23» 06 2017г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н.Субботина

«23» 06 2017г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр.	1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4	1.1. Область применения программы
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8	Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания.
	8	1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
		Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
		1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
		В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен знать:
		➢ основные положения экономической теории;
		➢ принципы рыночной экономики;
		➢ современное состояние и перспективы развития отрасли;
		➢ роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
		➢ механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
		➢ механизмы формирования заработной платы;
		➢ формы оплаты труда;
		➢ стили управления, виды 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;
		1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
		максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:
		обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа;
		самостоятельной работы обучающегося 27 часов.
		19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
Расчет и анализ основных технико-экономических показателей деятельности организации; планирование деятельности предприятия и составление бизнес-плана; решение ситуативных производственных задач в области менеджмента и управления; маркетинговые исследования и анализ целевых рынков товаров и услуг общественного питания	
Итоговая аттестация: дифф. зачет.	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>			
Тема 1. Экономика как система общественного производства	Содержание	8	2-3
	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. Спрос и предложение как элементы рыночных отношений. Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения.		
	Самостоятельная работа		
Тема 2. Предприятие как субъект хозяйствования	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	4	
	Содержание		
	Роль общественного питания в экономике страны. Организация учета на предприятии общественного питания.		
Тема 3.	Самостоятельная работа	1	
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
	Содержание		
		8	2

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	Производственные фонды предприятий общественного питания. Товарные запасы и их роль в общественном питании. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания. Современная политика оплаты труда. Организация оплаты труда работников, предприятий общественного питания.		
Тема 4. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы. Содержание Цены и ее функции на предприятиях общественного питания. Формирование цены в общественном питании. Калькуляция в общественном питании.	4	1-2
Тема 5. Выпуск продукции и товароборот предприятий общественного питания	Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы. Содержание Товароборот предприятий общественного питания, его виды и состав. Анализ товароборота и оборота по выпуску продукции предприятия общественного питания. Планирование товароборота и оборота по выпуску продукции собственного производства.	2	1-2
	Самостоятельная работа	1	

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Тема 6. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы. Содержание Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение. Рентабельность продукции и ресурсов, анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания. анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания. Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	2	1-2
Тема 7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования.	Содержание Сущность предпринимательства. Государственная поддержка малого бизнеса. Предпринимательские риски. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Банкротство. Инновационная деятельность и инвестиционная политика. Технология бизнес-планирования. Налоговая система РФ. Налогообложение предприятий общественного питания. Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	6	2
Тема 8. Сущность цели задачи менеджмента.	Содержание Понятие, цели и задачи управления. Общие подходы к управлению организацией. Принципы формирования системы управления организацией. Понятия, цели и	6	2

19.02.16 Технология продукции общественного питания.

Тема 9. Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания.	направление деятельности предприятия. Сущность и виды контроля в системе управления. Сущность мотивации. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Принятие решений. Этапы решения проблем в организации.	3	2
	Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций Изучение дополнительной литературы.		
Тема 9. Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания.	Организационная структура управления и развития производства. Сущность и особенности управления персоналом организации. Кадровая политика и ее планирование на предприятиях. Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания, их характеристики и порядок формирования. Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	4	2
	Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
Тема 10. Коммуникации в управлении	Сущность и роль коммуникаций в системе управления. Структура управленческого общения. Сущность и роль социальной ответственности в системе управления. Цели и задачи самоменеджмента.	4	2
	Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций Изучение дополнительной литературы.		

19.02.10 Технологии продукции общественного питания.

19.02.10 Технологии продукции общественного питания.

Раздел 3. Основы маркетинга.			
Тема 11. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание	2	1-2
	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 предприятия общественного питания. Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	1	
Тема 12. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания	Содержание	6	2
	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. Самостоятельная работа Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	4	
Дифференцированный зачет.		2	2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (инвентаря), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на производство общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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., Бурдогова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/С.Б. Жабина, О.М. Бурдогова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
9. Казначеева Г.Б. Менеджмент: учеб., - 16 –е изд., стер – Ростов н/Д : Феникс, 2015.
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, 2013
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.

19.02.10 Технология производства общественного питания.

14. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. 33
15. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КьюРус, 2015. - 312 с.

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

#### 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. Ecomomi.gov.ru](http://www.Ecomomi.gov.ru)
4. <http://www. Minfm.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: Уч пос 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., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2007.-278 с.
7. Мтралашвили Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим. Г.И Мтралашвили. - СПб.: Питер, 2011. - 256с.
8. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ Николаева Т.И., Егорова Н.Р. – Москва, «Кьюрус», 2008. -365 с.
9. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В.Солдатенков. М.: ЗАО Издательский дом Ресторанные ведомости, 2005. -192с.

19.02.10 Технология производства общественного питания.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверочных работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения студентами самостоятельной работы и индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	Практические занятия, решение ситуационных задач, контрольные работы Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
<b>Знания:</b> основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Тестирование, практические занятия
механизмы пенеобразования на продукцию (услуги)	Тестирование, практические занятия, контрольные работы
механизмы формирования заработной платы;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
формы оплаты труда;	Тестирование, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
стили управления, виды коммуникации;	Тестирование, решение ситуационных задач
принципы делового общения в коллективе;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

управленческий цикл	Тестирование, решение ситуационных задач, контрольные работы
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, решение ситуационных задач
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа