

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 «20» 08 2018 г.
№ 12

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.Г. Исламгалиев
Приказ № 321 от «23» 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2018 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 № 12
от «30» 08 2018 г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

«30» 08 2018г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения программы	
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания.	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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:	
А рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	
А применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	
А анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
А основные положения экономической теории;	
А принципы рыночной экономики;	
А современное состояние и перспективы развития отрасли;	
А роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	
А механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	
А механизмы формирования заработной платы;	
А формы оплаты труда;	
А стили управления, виды коммуникации;	
А принципы делового общения в коллективе;	
А управленческий цикл;	
А особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	
А сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	
А 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.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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

19.02.10 Технология производства 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 составления 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.	

19.02.10 Технология производства общественного питания.

Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	Производственные фонды предприятия 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.		
	Самостоятельная работа	4	
Тема 4. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
	Содержание	2	1-2
Тема 5. Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания	Цена и ее функции на предприятиях общественного питания. Формирование цены в общественном питании. Калькуляция в общественном питании.		
	Самостоятельная работа	1	
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
	Содержание	2	1-2
	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.		
	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	2	1-2
	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	1	
Тема 7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования.	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
	Содержание	6	2
	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	3	
Тема 8. Сущность цели задачи менеджмента.	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
	Содержание	6	2

19.02.10 Технология продукции 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		1-2
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 характеристика и порядок формирования. Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	4	2	
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 самосовершенствования.	4	2	
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	2		

19.02.10 Технологии продукции общественного питания.

Раздел 3. Основы маркетинга.				
Тема 11. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание 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.	2		1-2
Тема 12. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания	Содержание Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания. Выбор целевого рынка предприятия. 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 предприятия общественного питания.	6		2
Дифференцированный зачет.	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	4		
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.	2		

19.02.10 Технологии продукции общественного питания.

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 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 продукцию 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., 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.
9. Казначевская 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 продукции общественного питания.

14. Липиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липиц. – 3-е изд., перераб. 33

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

16. 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.

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. Ecopomi.gov.ru](http://www.Ecopomi.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: 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., Перязтко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перязтко. 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 Ресторанные ведомости, 2005.-192с.

19.02.10 Технология продукции 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
Умения: 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 Практические занятия
Знания: 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;	Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа Тестирование, практические занятия Тестирование, практические занятия Тестирование, практические занятия, контрольные работы Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы Тестирование, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
принципы делового общения в коллективе;	Тестирование, решение ситуационных задач Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия

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
форма адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа

19.02.10 Технология продукции общественного питания.