

2011 37

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 «05» 09 2016 г.  
№ 14

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
  
Ф.Г. Исламгалиев  
Приказ № 14 от «05» 2016 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2016 г.

Рабочая программа ОП.07 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 № 14  
от «05» 09 2016 г.

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

Согласовано:

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

«05» 09 2016г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания.

#### 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 коммуникаций;
- ▲ 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.

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
1	2	3	4
<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.		
Тема 2. Предприятие как субъект хозяйствования	Самостоятельная работа	4	
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
	Содержание	2	1-2
	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.

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 продукции 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. Соревновательная политика оплаты труда. Организация оплаты труда работников, предприятий общественного питания.	4	1-2
	Самостоятельная работа		
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
Тема 4. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	Цена и ее функции на предприятиях общественного питания. Формирование цены в общественном питании. Калькуляция в общественном питании.	2	1-2
	Самостоятельная работа	1	
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.		
Тема 5. Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания	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.	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.	2	1-2	
	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.			
Тема 7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования.	Самостоятельная работа	1	2	
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.			
	Содержание			
Тема 8. Сущность цели задачи менеджмента.	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.	6	2	
	Самостоятельная работа			3
	Написание рефератов. Составление презентаций. Изучение дополнительной литературы.			
<b>Раздел 2. Основы менеджмента.</b>				
Тема 8. Сущность цели задачи менеджмента.	Содержание	6	2	
	Понятие, цели и задачи управления. Общие подходы к управлению организацией.			
	Приоритеты формирования системы управления организацией. Понятия, цели и			

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Тема 9. Управление производственными персоналом на предприятиях общественного питания.	направление деятельности: предприятия. Сущность и виды контроля в системе управления. Сущность менеджмента. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Принятие решений. Этапы решения проблем в организации.	3		
Тема 9. Управление производственными персоналом на предприятиях общественного питания.	Сущность и виды контроля в системе управления. Сущность менеджмента. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Принятие решений. Этапы решения проблем в организации.	4	2	
Тема 10. Коммуникация 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	

19.02.10 Технология производства общественного питания.

Раздел 3. Основы маркетинга.				
Тема 11. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание	2	1	1-2
Тема 12. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания	Содержание	6	4	2
Дифференцированный зачет.	Содержание	2	2	

19.02.10 Технология производства 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 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 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., 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. Казначевская Г.Б. Менеджмент: учеб., - 16 –е изд., стер. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015.
10. Камнева 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. 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: КлоРус, 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>

3. <http://www.Economi.gov.ru>

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

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

8. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. \ Николаева Т.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
<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;	Практические занятия Тестирование, индивидуальные задания, решение ситуационных задач Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике механизмы ценообразования на продукцию (услуги) механизмы формирования заработной платы;	Тестирование, практические занятия, контрольные работы 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