областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины.

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

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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, гри-

бов 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

считывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
менять 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 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 примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретическая подготовка	*18*
практические занятия	30
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*24*
Промежуточная 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 и формы организации деятельности обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Раздел 1 Основы экономики				**16**	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание учебного материала**			**2**	
	1	Понятие и значимость дисциплины для работы предприятия ОП в современных условиях. Взаимосвязь изучаемых дисциплин. Макро и микро экономика Принципы рыночной экономики Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения.	1,2	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа студентов: Продовольственный рынок в России. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.			2	
Тема 1.2 Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики	**Содержание учебного материала**			**8**	
	1	Предприятие, как основной субъект хозяйствования Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам Производство продукции и товарооборот. Методы прогнозирования товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования	2,3	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие1 Общие и отличительные черты предприятий. Заполнение таблицы.			2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5

	Практическая работа 2 «Расчет мощности кухни»		2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие 3 «Расчет пропускной способности торгового зала»		2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа студентов: Организационно-правовые формы предприятий. Малый бизнес в общественном питании . Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек.		2	
Тема 1.3 Механизмы ценообразования на продукцию	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1 Цены и ценообразование Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Калькуляция цен на продукцию предприятий питания. Оплата труда работников предприятий питания.	2,3	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практическая работа 4 Расчет плана товарооборота. Рас чет показателей эффективности использования основных фондов. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.		2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практическая работа 5 Расчет розничной и продажных цен, их отдельных элементов. Расчет заработной платы различной категории работников		2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа: . Себестоимость. Валовой доход: сущность, источники образования. Прибыль: экономическая природа, ее виды. Рентабельность, методика ее определения Расчет розничной и продажных цен, их отдельных элементов Расчет и анализ себестоимости продукции и валового дохода по сумме и по уровню Расчет величины размера валового дохода за счет изменения основных факторов. Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Расчет заработной платы различной категории работников Организация оплаты труда на различных предприятиях общественного питания		4	

	Расчет валового дохода и прибыли			
Раздел 2 Основы менеджмента			**16**	
Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1 Сущность и характерные черты современного менеджмента. Основные школы и подходы менеджмента. Национальные особенности менеджмента. Сущность управленческой деятельности. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним. Решения в менеджменте. Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решений.	2,3	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практические занятия 6,7,8			
	Заполнение сравнительной таблицы моделей менеджмента		2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Решение ситуационных задач по выбору метода управленческого воздействия с учётом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания.		2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Контроль в менеджменте на предприятиях ОП		2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа: Американская и японская модель менеджмента Использование мирового опыта менеджмента в условиях России Особенности внешней и внутренней среды организаций общественного питания.		4	
Тема 2.3 Принципы дело-	**Содержание учебного материала**		**8**	

вого общения	1	Деловое и управленческое общение: понятие, назначение, формы общения. Деловые беседы и совещания: виды, особенности проведения. . Коммуникации в организации: понятие, виды и уровни. Процесс коммуникации.	2,3	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	2	Стили управления.	2,3	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие 9.10				
	Проведение тестирования по выявлению лидерских качеств. Стили руководства, определяемые личностью руководителя. Заполнение таблицы.			4	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа: Одномерные стили управления: понятия, виды (авторитарный, демократический, либеральный). Преимущества и недостатки каждого стиля Необходимость применения многомерных стилей руководства. Теория Хауса и Митчела «Стиль руководства в зависимости степени зрелости подчиненного»			4	
Раздел 3 Маркетинг				**16**	
Тема 3.1 Понятие маркетинга: принципы, функции, цели	**Содержание учебного материала**			**4**	
	1	Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга . Основные понятия маркетинга. Этапы маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	2,3	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие11 Классификационные признаки маркетинга. Заполнение таблицы.			2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа: . Межпредметные связи с другими дисциплинами Структурно-логическая схема маркетинга.			2	

	Концепции маркетинга. Методы маркетинговых исследований: экспериментальные и аналитические, возможности их применения. Важнейшие направления маркетинговых исследований: исследования рынка, товаров, цен, продвижения товаров, доведения их до потребителя. Значение маркетинговых исследований для определения специфики отдельных сегментов товарного рынка, для оптимизации ассортимента товаров, повышения их качества, разработки сбалансированного перечня информационных и сервисных услуг			
Тема 3.2 **Средства маркетинга**	**Содержание учебного материала**		**6**	
	Средства маркетинга. Классификация средств маркетинга, их характеристика. Жизненный цикл товара и рыночная жизнь товара их этапы. Уровни товара и его подкрепление. Товарная политика предприятия	2,3	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие 12,13 Определение жизненного цикла продукции и услуг общественного питания. Разработка маркетинговых мероприятий на каждой стадии. 2		4	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа: Специфика РЖЦ товаров разных групп. Разработка новых товаров (продукции) в организациях производителей (исполнителей услуг): обоснование необходимости, этапы. Средства стимулирования сбыта: ценовая и сбытовая политика.		2	
Тема 3.3 **Сбытовая политика в маркетинге**	**Содержание учебного материала**		**4**	
	Сбытовая политика предприятия Виды и стратегия сбыта, уровни, функции каналов распределения. Критерии выбора, виды и типы торговых посредников	2,3	2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5
	Практические занятия 14			
	Анкетирование. Правила составления анкет Овладение методикой опроса потребителей и умением анализировать их результаты.		2	ОК 1-7 ПК 6.1-6.5

	Самостоятельная работа: Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, распределения, их виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Системы сбыта. Факторы, влияющие на выбор посредников. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики. Поставщики товаров и услуг для предприятий общественного питания	4	
	Дифференцированный зачет	6	
Всего:		**72 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- школьная доска;
- экран;
- прикладное программное обеспечение,
- плакаты,
- электронные учебники,
- компьютерные презентации,
- фильмы.

Технические средства обучения:
- микрокалькуляторы,
- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш.Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания.-М.:Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2012
2. Жабина С.Б.Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание.- М,: Издательский центр «Академия»,2013
3. Семенов А.К. Основы менеджмента:Практикум.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014

Дополнительные источники:

1. Вершигора Е.Е. Менеджмент Учеб.пособие.-М.:Инфра-М,2013

Интернет-ресурсы:
http://www.ecsocman.edu.ru/
http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp
http://allmedia.ru/
http://www.opec.ru/
http://www.amtv.ru/
http://www.ecsocman.edu.ru/
http://www.nlr.ru/

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**
уметь:	
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Рубежный контроль Текущий контроль, Практические работы
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Текущий контроль, Практические работы
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	Текущий контроль, Опрос
знать:	
основные положения экономической теории;	Рубежный контроль
принципы рыночной экономики;	Рубежный контроль
современное состояние и перспективы развития отрасли;	Текущий контроль, Опрос
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Рубежный контроль
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Текущий контроль, Практическая работа
механизмы формирования заработной платы;	Рубежный контроль Текущий контроль, Практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
формы оплаты труда;	
стили управления, виды коммуникации;	Текущий контроль, Практическая работа
принципы делового общения в коллективе;	Текущий контроль, Практическая работа внеаудиторная самостоятельная работа
управленческий цикл;	Текущий контроль, Практическая работа
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Рубежный контроль
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Текущий контроль, внеаудиторная самостоятельная работа
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Текущий контроль, Опрос