

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Л.А.Виноградова

«29» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Специальность среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор Филиала  
«Номер 1» ООО «Комбинат питания  
«Экопродукт»  
Т.И.Александрова  
М.П.



СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Директор кафе «Капра»  
Е.С.Казанцева



г.о.Электросталь, 2019г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

## 1.1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**:

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.

**Профессиональные компетенции:**

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, грибов 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 36 часа;
- лабораторные работы 6 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
лабораторные работы	6
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
виды внеаудиторной самостоятельной работы: доклады; рефераты, презентации, схемы, таблицы	
Промежуточная аттестация в форме зачета.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Предмет изучения экономики. Содержание и задачи дисциплины. История развития науки.	2	1
<b>Раздел I. Основы экономики.</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Экономика как система общественного производства	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Экономические ресурсы. Товар. 2. Экономические потребности 3. Производственные возможности <b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Лауреаты Нобелевской премии по экономике.	3	2
<b>Тема 1.2.</b> Экономические системы и рыночные структуры	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды экономических систем. 2. Собственность-основа экономической системы. 3. Конкуренция и модели рынков. <b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Россия на рынке технологий	3	2
<b>Тема 1.3.</b> Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Закон спроса и предложения. 2. Рыночное равновесие. 3. Цена и обеспечение сбалансированности спроса и предложения. <b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Роль малого и среднего бизнеса в РФ	3	1
<b>Тема 1.4.</b> Производственные фонды и издержки производства в общественном питании.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Производственные фонды предприятий общественного питания (ПОП) 2. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания. 3. Себестоимость продукции на предприятиях общественного	3	2



	питания.		
	<b>Лабораторная работа:</b> Расчёт себестоимости продукции		2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Политика ПОП по снижению издержек		3
<b>Тема 1.5.</b> <b>Ценообразование на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Цена и ее функции на предприятиях общественного питания. 2. Формирование цены в общественном питании 3. Калькуляция в общественном питании.		2
<b>Тема 1.6.</b> <b>Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Товарооборот и его анализ на предприятии общественного питания. 2. Анализ товарооборота продукции предприятия общественного питания 3.Планирование товарооборота на предприятиях общественного питания.		2
<b>Тема 1.7.</b> <b>Доход и прибыль на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Прибыль и доход предприятий, их экономическое содержание и назначение. 2. Рентабельность продукции и ресурсов 3. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания.		4
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Прибыль предприятия- важный фактор экономического развития.		2
<b>Раздел II. Основы менеджмента</b>			<b>20/2/12</b>
<b>Тема 2.1.</b> <b>Сущность, цели и задачи менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Понятие, цели и задачи управления. 2.Общие подходы к управлению организацией. <b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Использование мирового опыта менеджмента в условиях России.		2
			2

<p><b>Тема 2.2.</b> Предприятие как объект управления и контроля</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1.Понятие, цели и направления деятельности предприятия 2. Сущность и виды контроля в системе управления 3.Сущность мотивации. 4.Принятие решений. Этапы решения проблемы в организации.</p>	4	2
<p><b>Тема 2.3.</b> Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1.Организационные структуры управления. 2.Сущность и особенности управления персоналом. 3.Кадровая политика и ее планирование на предприятии. 4. Управление персоналом.</p>	4	2
<p><b>Тема 2.4.</b> Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работника</p>	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Методы управления.</p> <p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. Экономический смысл заработной платы. 2. Современная политика оплаты труда. 3. Рынок труда и цена труда. 4.Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания.</p>	3	2
<p><b>Тема 2.5.</b> Коммуникации в управлении</p>	<p><b>Лабораторная работа</b> 1. Решение задач по планированию расходов на оплату труда.</p> <p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Экономический смысл заработной платы</p> <p><b>Содержание учебного материала</b> 1.Сущность и роль коммуникаций в системе управления. 2. Структура управленческого общения. 3. Сущность и роль ответственности в системе управления. 4.Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения для современного специалиста. 5.Правила ведения деловых бесед, совещаний.</p> <p><b>Практические занятия</b> 1.Отработка навыков делового общения (проведение деловой беседы, телефонных переговоров).</p>	2 3 6	3



		Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся Стили руководства. Форма власти и влияние.	2  2	
<b>Раздел III. Основы маркетинга</b>				
<b>Тема 3.1.</b> Основы маркетинга предприятий общественного питания.	услуг общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие, цели и задачи маркетинга 2. Маркетинг и его роль в развитии общественного питания. 3. Принципы и функции маркетинга. 4. Маркетинговая среда предприятия.	4	2
<b>Тема 3.2.</b> Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Виды маркетинга и их характеристика. <b>Содержание учебного материала</b> 1. Специфика маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания 2. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания. 3. Выбор целевого рынка предприятием. 4. Поведение потребителей на рынке.	3  4	  2
<b>Тема 3.3.</b> Разработка комплекса маркетинга		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Методы манипуляции потребительским поведением <b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания. 2. Товарная политика предприятия. 3. Система товародвижения. 4. Ценовая политика в комплексе маркетинга.	2  4	  2
<b>Тема 3.4.</b> Управление маркетингом на предприятиях общественного питания		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Государственное регулирование цен: мировой и российский опыт <b>Содержание учебного материала</b> 1. Организационная структура маркетинга на предприятии общественного питания и принципы ее формирования. 2. Правовые основы рекламы.	2  2	  2



	<b>Лабораторная работа</b> Разработка рекламных текстов для предприятия общественного питания.	2
<b>Тема3.5.</b> <b>Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания и анализ в маркетинге</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Концепция планирования маркетинга. 2.Разработка стратегий маркетинга. <b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Мотивы шоппинга	2 3
<b>Тема3.6. Анализ в маркетинге</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Ситуационный анализ в маркетинге <b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к дифференцированному зачету	2 2
<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Всего</b>		<b>108</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.** Реализация программы дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» требует наличия учебного кабинета. **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска аудиторная;
- рабочее место преподавателя.

**Учебные наглядные пособия:**

- комплект методических пособий;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- экономическая документация;
- стенды.

**Технические средства обучения:**

- переносной мультимедиапроектор, ноутбук.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники литературы:

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд., стер.- М: издательский центр «Академия», 2017 – 336с.
2. Основы экономики и предпринимательства: Учеб. Для нач. проф.образования / Людмила Николаевна Черданова.- 3-е изд., стер.- М.: издательский центр «Академия», 2017. – 176.

Дополнительные источники:

1. Основы экономики: учеб. пособие для студентов СПО / под ред.О.Н. Терещенко. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013- 192с.

Internet-ресурсы:

1. <http://ecsocman.edu.ru> - Федеральный образовательный портал "Экономика, Социология, Менеджмент"
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно - правовая система Консультант Плюс
3. <http://studyspace.ru> – бесплатная библиотека.
4. [www.ecsocman.hse.ru](http://www.ecsocman.hse.ru) – Менеджмент.Маркетинг.
5. <http://marketing.spb.ru> - Энциклопедия маркетинга.



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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися контрольных работ и внеаудиторной самостоятельной работы, практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
- Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия,
- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия,
<b>Знания:</b>	
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); формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации.	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия,
Принципы делового общения в коллективе; особенности менеджмента в области сельского хозяйства; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа,