

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А.Виноградова

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:


Директор Филиала

«Номер 1» ООО «Комбинат питания

«Экопродукт»

Т.И.Александрова

(И.О. Фамилия)


(подпись)

г.о.Электросталь, 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1.-1.4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1.-2.8 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1.-3.7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1.-4.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1.-5.6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.1.-6.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 108 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 103 час;
- самостоятельной работы обучающегося 5 час;
- практические занятия 46 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	108
Всего учебных занятий	103
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	46
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
в том числе:	
доклады; рефераты, презентации, схемы, таблицы	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Введение. Предмет изучения экономики. Содержание и задачи дисциплины. История развития науки.	2	1
	Раздел I. Основы экономики.	17/15/1	
Тема 1.1. Экономика как система общественного производства	Содержание учебного материала 1. Экономические ресурсы. Товар. 2. Экономические потребности 3. Производственные возможности Самостоятельная работа: Лауреаты Нобелевской премии по экономике.	3	1
Тема 1.2. Экономические системы и рыночные структуры	Содержание учебного материала 1. Виды экономических систем. 2. Собственность-основа экономической системы. 3. Конкуренция и модели рынков. Практическая работа: Сравнительный анализ экономических систем Характеристики форм собственности	3	1.2
Тема 1.3. Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь.	Содержание учебного материала 1. Закон спроса и предложения. 2. Цена и обеспечение сбалансированности спроса и предложения. Практическая работа: Определение равновесной цены	4	
		2	1
Тема 1.4. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании.	Содержание учебного материала 1. Производственные фонды предприятий общественного питания (ПОП) 2. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания. Практическая работа: Расчёт себестоимости продукции Сравнительный анализ затрат	2	1.2
		2	
		4	

Тема 1.5. Ценообразование на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала 1.Цены и ее функции на предприятиях общественного питания. 2. Формирование цены в общественном питании Практическая работа: Калькуляция в общественном питании. Составление меню	2	2
Тема 1.6. Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала 1.Товарооборот и его анализ на предприятии общественного питания. 2. Анализ товарооборота продукции предприятия общественного питания 3. Планирование товарооборота	3	1
Тема 1.7. Доход и прибыль на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала 1.Прибыль и доход предприятий, их экономическое содержание и назначение. 2. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания.	2	1,2
	Практическая работа: Расчет рентабельности продукции	1	
Раздел II. Основы менеджмента			
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента	Содержание учебного материала 1.Понятие, цели и задачи управления. 2.Общие подходы к управлению организацией. Практическая работа: Принципу формирования системы управления организации	2	1
Тема 2.2. Предприятие как объект управления и контроля	Содержание учебного материала 1.Понятие, цели и направления деятельности предприятия 2. Сущность и виды контроля в системе управления 3.Сущность мотивации.	2	2
	Практическая работа: Методы управления на ПОП	3	2
Тема 2.3. Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала 1.Организационные структуры управления. 2.Сущность и особенности управления персоналом. 3.Кадровая политика и ее планирование на предприятии.	2	
		3	1

	<p>Практическая работа: Набор персонала Трудовой договор Самостоятельная работа обучающихся Методы управления персоналом.</p>	4	
<p>Тема 2.4. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работника</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. 2. Современная политика оплаты труда. 3. Рынок труда и цена труда. 4. Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания.</p>	4	1.2
<p>Тема 2.5. Коммуникации в управлении</p>	<p>Практическая работа: Анализ и планирование показателей по труду и з/п на ПОП</p> <p>Содержание учебного материала 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>	4 6	1.2
	<p>Практические занятия 1. Отработка навыков делового общения</p>	4	
	<p>Раздел III. Основы маркетинга</p>	18/15/3	
<p>Тема 3.1. Основы маркетинга услуг предприятий общественного питания.</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Понятие, цели и задачи маркетинга 3. Принципы и функции маркетинга. 4. Маркетинговая среда предприятия.</p>	3	2
<p>Тема 3.2. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания</p>	<p>Практическая работа: Основные концепции маркетинга Виды маркетинга и их характеристика.</p> <p>Содержание учебного материала 1. Специфика маркетинговых исследований на ПОП 2. Определение спроса и потребностей в услугах ПОП 3. Выбор целевого рынка предприятием.</p>	3	1
<p>Тема 3.3. Разработка комплекса маркетинга</p>	<p>Практическая работа: Методы маркетинга</p> <p>Содержание учебного материала 1. Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания.</p>	4	1.2

	2. Товарная политика предприятия. 3. Система товародвижения. 4. Ценовая политика в комплексе маркетинга.		
	Практическая работа: Система оценки кадров Определение цены и условия максимизации прибыли	4	
Тема 3.4. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала 1. Организационная структура маркетинга на предприятии общественного питания и принципы ее формирования. 2. Правовые основы рекламы.	2	2
	Практическая работа Разработка и составление рекламы Разработка рекламного обращения, рекламных текстов	4	
Тема 3.5. Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания и анализ в маркетинге	Содержание учебного материала 1. Концепция планирования маркетинга. 2. Разработка стратегий маркетинга.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Мотивы шоппинга	1	
Тема 3.6. Анализ в маркетинге	Содержание учебного материала 1. Ситуационный анализ в маркетинге 2. Ситуационный анализ в маркетинге	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к зачету	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		108	

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, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

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 Череданова.- .- М.: издательский центр «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

1. Ким С.А. Маркетинг: учебник. - М.: Дашков и К, 2013. - 260с.

Internet-ресурсы:

1. <http://ecsocman.edu.ru> - Федеральный образовательный портал "Экономика. Социология, Менеджмент"
2. www.consultant.ru- справочно- правовая система Консультант Плюс
3. <http://studyspace.ru> – бесплатная библиотека.
4. 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
Умения: - Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	самостоятельная работа, практические занятия, зачет.

- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	контрольная работа, самостоятельная работа, практические занятия, зачет.
Знания:	
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.	контрольная работа, 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	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. –ПК.1.5.	- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тестирование Устный опрос Экспертная оценка защиты практической работы
ПК.2.1-ПК.2.8	-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тестирование Самостоятельная работа Экспертная оценка защиты практической работы
ПК.3.1-ПК.3.6.	- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Тестирование Письменный опрос Экспертная оценка защиты практической работы
ПК.4.1.-ПК.4.5.	-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Тестирование Экспертная оценка защиты практической и самостоятельной работы
ПК.5.1.-ПК.5.5.	- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тестирование Экспертная оценка защиты практической и самостоятельной работы
ПК.6.1.-ПК.6.5.	-контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Тестирование Устный опрос
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	<p>профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и личном социальном контексте.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>	<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны</p>

		риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.