

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ИПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

**1.2. Место дисциплины в структуре ИПССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ИПССЗ.

### 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;
- определять уровень рентабельности и прибыльности предприятий общественного питания;
- выявлять факторы внешней среды, влияющих на деятельность предприятия;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- выбирать варианты управленческих решений в конкретной ситуации;
- 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 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;
- маркетинговую политику предприятия общественного питания.

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов, включая курсовой работы 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 100 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>120</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
практические занятия	4
курсовая работа	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита курсовой работы)</b>	

### **2.2. Учебная работа**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>1 курс</b>		<b>Всего часов</b>
	<b>1 семестр</b>	<b>2 семестр</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	6	14	<b>20</b>
в том числе:	4	2	<b>6</b>
практические занятия курсовая работа		10	<b>10</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	-	-	<b>100</b>

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (защита курсовой работы)

### 2.3 Тематический план и содержание дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>					
<b>Темы для аудиторного изучения:</b>				<b>6</b>	
<b>Тема</b> Предприятия общественного питания в Российской экономической системе	<b>1-2</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Предприятия общественного питания как хозяйствующий субъект; классификация субъектов общественного питания; экономические методы управления предприятиями общественного питания; принципы прибыльности и финансовой устойчивости предприятия.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	2
<b>Тема</b> Товарооборот предприятий общественного питания	<b>3-4</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Продукция и товарооборот предприятий общественного питания; планирование выпуска продукции и товарооборота предприятий общественного питания; порядок анализа товарооборота и выпуска готовой продукции; факторы влияния на объем товарооборота и их взаимосвязь.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	
	<b>5-6</b>	<b>Практическая работа № 1.</b> Анализ товарооборота предприятия общественного питания.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков Метод урока: Практический, исследовательский	2	
<b>Темы для самостоятельного изучения:</b>				<b>48</b>	
<b>Тема</b> Планирование как основа экономики предприятий общественного питания		<b>Содержание учебного материала</b> Сущность и необходимость планирования на уровне предприятий общественного питания; методические основы планирования; система планирования на предприятиях общественного питания	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе		Закрепление тем курсовой работы. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе		Малые предприятия как форма организации бизнеса. Сущность, принципы и типы планирования на предприятиях общественного питания. Предпринимательство и его место в современной экономике.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
<b>Тема</b> Трудовые ресурсы предприятий общественного питания		<b>Содержание учебного материала</b> Сущность трудовых ресурсов предприятий общественного питания; производительность и эффективность труда в общественном питании; структура и характеристика трудового договора; права и обязанности работников предприятий общественного питания.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	

<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе.		Функционирование рынка труда в современных условиях. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений на предприятии общественного питания.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
<b>Тема</b> Оплата труда в общественном питании		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	
		Виды и функции заработной платы; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; принципы заработной платы в условиях рыночной экономики; элементы организации оплаты труда на предприятиях; фонд оплаты труда; цели и задачи анализа и планирования фонда заработной платы.			
		<b>Практическая работа № 2.</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	
		Расчет заработной платы на предприятии общественного питания с учетом дифференциации.			
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе.		Формы организации и оплаты труда на предприятиях питания в условиях рыночных отношений. Оплата труда на предприятиях общественного питания.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
<b>Тема</b> Основные фонды предприятий общественного питания		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	
		Назначение, виды и задачи основных фондов; классификация основных фондов, факторы улучшения основных фондов; виды оценки основных фондов; направления анализа основных фондов.			
<b>Тема</b> Износ и амортизация основных фондов предприятий общественного питания		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	
		Понятие и виды износа. Способы начисления амортизации.			
<b>Тема</b> Оборотные средства предприятий общественного питания		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	
		Экономическая сущность и состав оборотных средств; классификация оборотных средств; цель, структура анализа и изучения оборотных средств; показатели, анализ и значимость оборачиваемости оборотных средств.			
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе		Основные фонды предприятий общественного питания. Оборотные средства предприятия.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
<b>Тема</b> Эффективность деятельности предприятий общественного питания		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	
		Показатели, характеризующие экономическую эффективность работы предприятий общественного питания; факторы и формулы расчета уровня рентабельности и прибыльности предприятия общественного питания.			
		<b>Практическая работа № 3.</b>	Тип урока: Урок усвоения нового	4	

		Определение уровня рентабельности и прибыльности предприятий общественного питания.	материала Метод урока: поисковый		
Подготовка по курсовой работе		Эффективность и производительность труда на предприятии общественного питания.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: поисковый	2	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>				<b>24</b>	
<b>Тема</b> Сущность менеджмента		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4	2
		Исходные положения менеджмента: принципы и методы. Модели национального менеджмента.			
Подготовка по курсовой работе		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: поисковый	2	
		Современный менеджмент: сущность и характерные черты.			
<b>Тема</b> Организация и ее среда		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
		Внутренняя среда организации. Внешняя среда и ее воздействие на организацию.			
		<b>Практическая работа № 4.</b>			
		Выявление факторов внешней среды, влияющих на деятельность организации.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
<b>Тема</b> Основные функции менеджмента		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
		Организация. Делегирование полномочий. Мотивация и потребности. Понятие мотивации, теории мотивации. Контроль.	Метод урока: поисковый		
<b>Тема</b> Принятие решений		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
		Виды решений. Процесс принятия решений. Методы решения управленческих проблем.			
		<b>Практическая работа № 5.</b>			
		Решение ситуационных задач на выбор вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе		Модели и методы выбора решений в процессе управления предприятием общественного питания. Организация разработки и принятия управленческих решений на предприятии общественного питания	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
<b>Тема</b> Руководство организацией как социальной системой		<b>Содержание учебного материала</b>	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
		Неформальные группы и управление ими. Лидерство, руководство, власть. Стили руководства. Природа конфликта в организации. Стресс.			
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе		Эффективность системы управления на предприятии общественного питания. Авторитет, лидерство и власть в управлении предприятием общественного питания.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема</b> Деловое общение		Психология делового общения. Деловое общение и деловой этикет.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: поисковый	2	
		Тактика делового общения: переговоры, подготовка сообщения, общение по телефону, правила ведения бесед и совещаний.			
<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>				<b>28</b>	

<b>Тема</b> Сущность и содержание маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>			
		<b>Содержание учебного материала</b> Основы маркетинговой деятельности. Понятие маркетинга: принципы, функции, цели. Виды маркетинга. Объекты и субъекты маркетинга.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4
<b>Тема</b> Рынок как условие и экономическая основа маркетинга		<b>Содержание учебного материала</b> Классификация рынков. Сегментация рынка: понятие, критерии сегментирования, признаки; выбор целевого сегмента. Экономические субъекты рынка.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4
		<b>Практическая работа № 6.</b> Составление прогноза покупательского спроса с учетом факторов сегментирования.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4
<b>Тема</b> Товар в системе маркетинга		<b>Содержание учебного материала</b> Маркетинговое понимание товара. Классификация товаров. Концепция жизненного цикла товаров.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4
<b>Тема</b> Маркетинговая политика предприятия		<b>Содержание учебного материала</b> Товарная, инновационная, ассортиментная политика. Факторы, определяющие ассортиментную стратегию предприятия.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4
<b>Тема</b> Реализация товара, сбытовая политика предприятия		<b>Содержание учебного материала</b> Планирование сбытовой политики. Функции каналов товародвижения. Факторы формирования сбытовой сети.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4
<b>Тема</b> Ценовая политика предприятия		<b>Содержание учебного материала</b> Разработка стратегии ценообразования предприятия общественного питания.	Тип урока: Урок усвоения нового материала Метод урока: поисковый	4
<b>Темы для аудиторного изучения:</b>				<b>14</b>
<b>Тема</b> Цена и ценообразование	<b>7-8</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие цены, виды, назначение, функции. Процесс ценообразования.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2
	<b>9-10</b>	<b>Практическая работа № 7.</b> Расчет торговой наценки и розничной цены на продукцию предприятия общественного питания.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков Метод урока: Практический	2
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе	<b>11-12</b>	Сегментация рынка и позиционирование товара. Рынок, его структура и условия функционирования. Инфраструктура рынка товаров и услуг, анализ его современного состояния.	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся. Метод урока: Самостоятельная работа, учебное сотрудничество	2
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе	<b>13-14</b>	Товар в системе маркетинга. Реклама в системе маркетинговых коммуникаций и её эффективность. Маркетинговые коммуникации. Маркетинговая политика предприятия общественного питания.	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся. Метод урока: Самостоятельная работа, учебное сотрудничество	2



<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе	<b>15-16</b>	Ценовая политика предприятия общественного питания. Цена и ее роль в системе экономических отношений. Стратегии ценообразования на предприятии общественного питания.	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся. Метод урока: Самостоятельная работа, учебное сотрудничество	2	
<b>Тема</b> Подготовка по курсовой работе	<b>17-18</b>	Сбытовая политика и организация товародвижения на предприятии общественного питания. Выполнение презентаций по теме курсовой работы, составление доклада по защите.	Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся. Метод урока: Самостоятельная работа, учебное сотрудничество	2	
<b>Диф/зачет</b>	<b>19-20</b>	Защита курсовой работы	Урок-защита	2	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>				<b>10</b>	
<b>Тематика курсовых работ</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ценовая политика предприятия общественного питания.</li> <li>2. Стратегии ценообразования на предприятии общественного питания.</li> <li>3. Функционирование рынка труда общественного питания в современных условиях.</li> <li>4. Формы организации и оплаты труда на предприятиях питания в условиях рыночных отношений.</li> <li>5. Эффективность и производительность труда на предприятии общественного питания.</li> <li>6. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений на предприятии общественного питания.</li> <li>7. Оплата труда на предприятиях общественного питания.</li> <li>8. Мотивация труда на предприятиях общественного питания.</li> <li>9. Инфраструктура рынка услуг общественного питания, анализ его современного состояния.</li> <li>10. Предприятие общественного питания и его среда.</li> <li>11. Сбытовая политика и организация товародвижения на предприятии общественного питания.</li> <li>12. Товар предприятия общественного питания в системе маркетинга.</li> <li>13. Рынок общественного питания, его структура и условия функционирования.</li> <li>14. Реклама предприятия общественного питания в системе маркетинговых коммуникаций и её эффективность.</li> <li>15. Маркетинговые коммуникации предприятия общественного питания.</li> <li>16. Маркетинговая политика предприятия общественного питания.</li> <li>17. Малые предприятия общественного питания как форма организации бизнеса.</li> <li>18. Сущность, принципы и типы планирования на предприятиях общественного питания.</li> <li>19. Предпринимательство и его место в современной экономике.</li> <li>20. Оборотные средства предприятия общественного питания.</li> <li>21. Основные фонды предприятий общественного питания.</li> <li>22. Модели и методы выбора решений в процессе управления предприятием общественного питания.</li> <li>23. Эффективность системы управления на предприятии общественного питания.</li> <li>24. Организация разработки и принятия управленческих решений на предприятии общественного питания.</li> <li>25. Авторитет, лидерство и власть в управлении предприятием общественного питания.</li> </ol>					
<b>Всего</b>				<b>120</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономических дисциплин.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Беляцкий Н.П. Менеджмент: Деловая карьера / Н.П. Беляцкий. - Мн.: Вышш.шк., 2013. - 300 с.

2. Бусыгин А.В. Эффективный менеджмент: Учебник. - М.: Изд-во «Финпресс», 2013. - 1056 с.

3. Дафт Р.Л, Менеджмент - СПб.: Изд-во «Питер», 2013. - 83с.: ил.- (серия «Теория и практика менеджмента»)

Интернет-ресурсы:

1. Курс лекций по менеджменту [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://audit-kontrakt.com/>, свободный.

2. Федеральный образовательный портал ЭСМ [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://ecsosman.edu.ru/text/19159967/>, свободный.

3. Курс лекций по менеджменту [Электронный ресурс], Режим доступа: [1.http://www.studfiles.ru/dir/cat29/subj358/file10768/view101748.html](http://www.studfiles.ru/dir/cat29/subj358/file10768/view101748.html), свободный.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>уметь:</b> рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Оценка результата выполнения практических заданий
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Оценка результата выполнения практических заданий
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	Оценка результата выполнения практических заданий
<b>знать:</b> основные положения экономической теории;	Оценка результата выполнения практических заданий
принципы рыночной экономики;	Оценка результата выполнения практических заданий
современное состояние и перспективы развития отрасли;	Оценка результата выполнения практических заданий
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Оценка результата выполнения практических заданий
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Оценка результата выполнения практических заданий
механизмы формирования заработной платы;	Оценка результата выполнения практических заданий
формы оплаты труда;	Оценка результата выполнения практических заданий
стили управления, виды коммуникации;	Оценка результата выполнения практических заданий
принципы делового общения в коллективе;	Оценка результата выполнения практических заданий
управленческий цикл;	Оценка результата выполнения практических заданий
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Оценка результата выполнения практических заданий
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Оценка результата выполнения практических заданий
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Оценка результата выполнения практических заданий

