

Приложение 3
ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
наименование дисциплины

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 6.1. – 6.4	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные положения экономической теории; - принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли; - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

	<ul style="list-style-type: none"> - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	94
в том числе практические занятия	40
теоретическое обучение	54
консультация перед экзаменом	2
в том числе промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики		54	
Тема 1.1. Экономика как система общественного производства	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 10, ОК 11
	Основные положения экономической теории. Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции, структура.		
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма. Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1 - 6.4
	Функции и роль предприятия питания. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий.		
	Практические занятия	2	
	1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.		
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения	Содержание учебного материала	6	ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета.		
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Товарооборот общественного питания. Сущность товарооборота, особенности состав, структура товарооборота.		
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Понятие себестоимости продукции в общественном питании.		ОК 01, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия	10	ПК 6.1 - 6.4 ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.		

	3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве.		ПК 6.1 - 6.4 ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	4. Расчет и анализ товарооборота, влияния факторов на изменение объема. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).		ПК 6.1 - 6.4 ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	5. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения.		ПК 6.1 - 6.4 ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	6. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.		ПК 6.1 - 6.4 ОК 01 - ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	2	ОК 01 – ОК 02
	Понятие цены, ее элементы. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.		
	Практические занятия	2	ОК 01 – ОК 02, ПК 6.1 - 6.4
	7. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.		
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.		
	Практические занятия	2	ОК 01 – ОК 02, ПК 6.1 - 6.4
	8. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		
Тема 1.6. Финансовые результаты производственно- торговой деятельности предприятия питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 05
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.		
	Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Основные направления и пути повышения рентабельности предприятия питания.		
	Практические занятия	2	ОК 01 – ОК 05
			ОК 09, ОК 10,

	9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанный бизнес и факторов, влияющих на их величину.		ОК 11 ПК 6.1 - 6.4	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 11	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.			
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания.			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности.			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления.			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11
	Практические занятия	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11 ПК 6.1 - 6.4	
	10. Изучение источников финансирования деятельности организации.			
	11. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций.			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11 ПК 6.1 - 6.4
	12. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды.			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11 ПК 6.1 - 6.4
		13. Изучение разделов бизнес – плана.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11 ПК 6.1 - 6.4
Раздел 2. Основы менеджмента		20		
Тема 2.1. Менеджмент в области профессиональной деятельности. Предприятие как объект управления и контроля	Содержание учебного материала	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.			
	Практические занятия	4	ПК 6.1 - 6.4 ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма».				
	15. Изучение, анализ российского менеджмента. Решение ситуационных задач.			
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 05,	

Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Сущность и особенности управления персоналом организации. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические).		ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда.		ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия 16. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.		
	Практические занятия	4	ОК 01 – ОК 05, ПК 6.1
	17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»		
18. Психологические аспекты коммуникационного воздействия. Решение ситуационных задач.		ОК 01 – ОК 05, ПК 6.4	
Раздел 3. Основы маркетинга		20	
	Содержание учебного материала	8	ОК 10, ОК 11
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.		
	Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара.		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды.		
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка.		
	Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		

	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос.		ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания.		ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия	4	ПК 6.1 - 6.4 ОК 01 – ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	19. Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ.		
	20. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений		ПК 6.1 - 6.2 ОК 01 – ОК 03, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины проводится в кабинете № 58 «Экономики и менеджмента»

Оборудование учебного кабинета:

Доска учебная
Стол преподавателя
Стул преподавателя
Столы ученические
Стулья ученические
Мультимедийный проектор (переносной)
Ноутбук (переносной)
Учебные фильмы

Учебно-наглядные пособия:

- комплект учебно-методической документации (задания для выполнения практических и самостоятельных работ, методические указания по их выполнению).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Правовые источники:

1. Гражданский кодекс (ч. 4 в действующей редакции).
2. Налоговый Кодекс Российской Федерации, Ч.1,2 от 05.12.2007 (в действующей редакции).
3. Трудовой Кодекс Российской Федерации, от 30.06.2007 (в действующей редакции).
4. Федеральный закон «О рекламе» от 18 июля 1995 г. № 108-ФЗ (в действующей редакции).
5. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 28.12.2009г. №381-ФЗ (в действующей редакции).

Основные источники

1. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020, ЭБС - 254 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник/А.М. Фридман. – Москва: РИОР: ИНФРА – М, 2020. – 229с.
3. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020, ЭБС - 305 с.
4. Основы маркетинга: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Реброва. — Москва: Издательство Юрайт, 2020, ЭБС - 277 с.

Дополнительные источники:

1. УМК по дисциплине
2. Менеджмент: организационное поведение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Р. Латфуллин [и др.]; под редакцией Г. Р. Латфуллина, О. Н. Громовой, А. В. Райченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2019, ЭБС - 301 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс «Экономический портал» Форма доступа: www.economicus.ru
2. Электронный ресурс «Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики». Форма доступа: www.gks.ru
3. Электронный ресурс «Википедия». Форма доступа: www.ru.wikipedia.org

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - беседа; - оценка практического занятия; - тестирование; - оценка докладов, сообщений; - текущий контроль – письменный и устный опрос; <p>итоговая аттестация – экзамен</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - беседа; - оценка практического занятия; - тестирование; - оценка докладов, сообщений; - текущий контроль – письменный и устный опрос; <p>итоговая аттестация – экзамен</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет активность в получении профессионального опыта, умений и знаний; - аргументирует сущность и социальную значимость будущей профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - беседа; - оценка практического занятия; - тестирование; - оценка докладов, сообщений.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу; - выделяет из содержащего избыточную информацию источника информацию, необходимую для решения задачи; - демонстрирует умение осуществлять поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные источники. 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует способность принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за них. 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет ответственность за результат выполненных заданий каждым членом команды при работе в команде; - осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы и работы членов команды при групповом задании; - проявляет способность оказать и принять взаимную помощь. 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует способность эффективно общаться с преподавателями, студентами, потребителями, клиентами. 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение осуществлять поиск информации с использованием различных источников и информационно-коммуникационных технологий; - адекватно оценивает полученную информацию с позиции ее своевременности и актуальности для эффективного выполнения задач профессионального и личностного развития. 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса 	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - демонстрирует умение анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - демонстрирует умение грамотно определять маркетинговую политику 	

	организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке).	
--	---	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - Рассчитывает основные технико - экономические показатели деятельности организации; - Применяет в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - Анализирует ситуацию на рынке товаров и услуг. 	<p>Текущий контроль – письменный и устный опрос, тестирование.</p> <p>Итоговая аттестация – экзамен</p>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		