

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Смирнова Н.В., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии _____ М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

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

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуги.

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

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися соответствующих основных видов профессиональной

деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями(ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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
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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 97 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 65 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 32 часов;
 практической работы 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>97</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>65</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>32</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики		5	
Тема 1.1. Предмет, методология и функции экономической теории.	Основные понятия. Функции экономической теории. Цели экономической теории.	1	1 ОК 1-9
Тема 1.2. Производство и экономика	Основные понятия.	1	1 ОК 1-9
Тема 1.3. Основные теории рынка	Формирование рыночных цен. Механизм рыночных цен. Дефицит и избыток товара.	1	1 ОК 1-9
Тема 1.4. Основы макроэкономики	Основные понятия.	1	1 ОК 1-9
Тема 1.5. Макроэкономическое регулирование	Основные понятия.	1	1 ОК 1-9
Раздел 2 Экономика отрасли	Основные понятия.	6	
Тема 2.1.	Основные понятия.	1	1

Место отрасли в экономике страны			ОК 1-9
Тема 2.2. Предприятие- основное звено отрасли	Основные понятия.	1	1 ОК 1-9
Тема 2.3. Факторы производства	Основные понятия.	1	1 ОК 1-9
Тема 2.4 Оплата труда в общественном питании	Основные понятия.	1	1 ОК 1-9
Тема 2.5 Механизм ценообразования в отрасли	Основные понятия.	1	1 ОК 1-9
Тема 2.6 Доход и прибыль на предприятиях общественного питания	Основные понятия.	1	1 ОК 1-9
Раздел 1. Основы менеджмента		42	1 ОК 1-9
Тема 1.1. Понятия менеджмента. Цели,	1. Понятие менеджмента. Развитие теории и практики менеджмента. Менеджмент как особый вид профессиональной		1 ОК 1-9

задачи управления организациями различных организационно-правовых форм.	<p>деятельности.</p> <p>2. Подходы к управлению. Цели и задачи управления организациями. Особенности управления организациями различных организационно-правовых форм</p>	4	
Тема 1.2. Функции менеджмента	<p>1. Функции менеджмента. Цели менеджмента. Планирование как функция менеджмента. Организация как функция менеджмента.</p> <p>2. Мотивация как функция менеджмента. Контроль как функция менеджмента. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.</p>	4	1 ОК 1-9 ПК 6.2
Тема 1.3. Внутренняя и внешняя среда организации	<p>1. Организация как открытая система.</p> <p>2. Внутренняя среда организации. Внутренние переменные факторы (структура, цели, задачи, технология, персонал)</p> <p>3. Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия (поставщики материальных и трудовых ресурсов, финансовые институты, потребители, конкуренты, государственные и местные органы управления).</p> <p>4. Факторы среды косвенного воздействия (научно-технические, экономические, политические, природные, социо-культурные факторы)</p>	4	1 ОК 1-9 ПК 6.3
Тема 1.4. Основы теории принятия	<p>1. Понятия управленческих решений. Основные черты.</p>	2	1 ОК 1-9

управленческих решений	<ul style="list-style-type: none"> 2. Классификация управленческих решений 3. Процесс принятия решений. Методы принятия решений. 4. Уровни принятия решений. Этапы принятия решений. 		
Тема 1.5. Стратегический менеджмент	<ul style="list-style-type: none"> 1. Стратегический менеджмент. Процесс стратегического планирования. Миссия и цели предприятия. 2. Анализ внешней среды, анализ сильных и слабых сторон. 3. Методы SWOT-анализа. Анализ стратегических альтернатив. 4. Выбор стратегий. Управление реализацией стратегий. Оценка стратегий. 	4	1 ОК 1-9
Тема 1.6. Система мотивации труда.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Определение мотивации. Составные элементы мотивации. 2. Содержательные теории мотивации. Мотивация и иерархия потребностей. 3. Первичные и вторичные потребности. Потребности и мотивационное поведение. 4. Процессуальные теории мотивации. Методы и способы мотивирования персонала. 	2	1 ОК 1-9
Тема 1.7. Управление рисками	<ul style="list-style-type: none"> 1. Понятие риска. Виды рисков. Управление рисками. Принципы управления рисками. 2. Этапы оценок рисков. Способы обработки рисков. 	3	1 ОК 1-9
	Практическая работа	1	2

			ОК 1-9
Тема 1.8. Управление конфликтами	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие конфликта. Сущность конфликта. Классификация конфликтов. 2. Типы и причины конфликтов. Стадии развития конфликта. 3. Типичные конфликтные ситуации. Тактика поведения в конфликте. 4. Методы управления конфликтами. Последствия конфликтов 	3	1 ОК 1-9
	Практическая работа	1	2 ОК 1-9
Тема 1.9. Психология менеджмента	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие о психике. Личность и ее структура. Индивидуально-типологические особенности личности :типы темперамента, акцентуация характера, организаторские способности. 2. Психологические аспекты малых групп и коллективов :классификация и стадии развития групп, формальные и неформальные группы. 3. Социально-психологический климат в коллективе. 4. Власть и лидерство. Понятие имиджа, его составные компоненты. 	3	1 ОК 1-9
	Практическая работа	1	2 ОК 1-9

Тема 1.9.1. Этика делового общения.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Деловое общение, его характеристика. Виды делового общения. 2. Правила построения и ведения деловой беседы. 3. Практические рекомендации по ведению деловых бесед и переговоров. 4. Правила подготовки делового совещания. 	3	1 ОК 1-9
	Практическая работа	1	2 ОК 1-9
Тема 1.9.2. Информационные технологии в сфере управления производством.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие информационной технологии. 2. Особенности профессионального общения с использованием современных средств коммуникаций. 	3	1 ОК 1-9
	Практическая работа	1	2 ОК 1-9
Тема 1.9.3. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные законы управления и их особенности в производстве. 2. Роль менеджеров в управлении производством.. Структура управления фирмой.. 3. Планирование работы менеджера. Затраты и потери рабочего времени. Основные направления улучшения использования времени. 4. Организация рабочего дня, рабочей недели, рабочего места. <p>Улучшение условий и режима работы. Рабочее</p>	1	1 ОК 1-9

	место руководителя, его эргономические характеристики.		
	Практическая работа	1	2 ОК 1-9
Раздел № 2 Основы маркетинга.		12	
Тема 2.1. Методологические основы маркетинга	<ol style="list-style-type: none"> 1. Концепция развития рыночных отношений. 2. Структура маркетинговой деятельности 3. Классификация маркетинга 4. Сегментация рынка 	3	1 ОК 1-9
Тема 2.2. Практический маркетинг.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Объекты маркетинговой деятельности 2. Субъекты маркетинговой деятельности 3. Окружающая среда маркетинга. 4. Конкурентная среда 5. Средства маркетинга 6. Ценовая политика 7. Сбытовая политика предприятий торговли 	3	1 ОК 1-9 ПК 6.2 ПК 6.3
	Практическая работа <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы маркетинга 2. Реклама. 3. Маркетинговые исследования рынка 4. Стратегия и планирование маркетинга. 	6	2 ОК 1-9
Темы самостоятельных работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. 2. Этика делового общения 		32	ОК 1-9 ПК 6.3-6.5

3. Психология менеджмента 4. Управление конфликтами 5. Управления рисками 6. Система мотивации труда 7. Стратегический менеджмент 8. Основные теории принятия управленческих решений. 9. Внутренняя и внешняя среда организации.		
Всего:	97	

3. Условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет № 31 « Основы экономики, менеджмента и маркетинга».
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий ;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драчева Е.Л. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 304 с.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 11-е издание, стер. – Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
3. Райченко А.В., Хохлова И.В. Менеджмент: учебное пособие / Под ред. А.В. Райченко, И.В. Хохловой. – М.: Форум, 2015 – 368 с.

Дополнительная

4. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономистъ, 2015. – 670 с.
5. Жаворонков Е.П., Пермякова Л.В. Менеджмент в строительстве:

учебное пособие. – М.: «Издательство Элит», 2015. – 416 с.

6. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента: учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – 11-е изд., испр. – М.: Новое знание, 2015. – 336 с.
7. Основы менеджмента / Под ред. А.И. Афоникина. – СПб.: Питер, 2015. – 528 с.
8. Семенов А.К., Набоков В.И. Основы менеджмента: Учебник. – 5-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 20015. – 556 с.

Интернет – ресурсы:

www.edu.ru – единое окно доступа к образовательным ресурсам России

www.libs.ru – библиотека России

www.cnlr.ru – электронная библиотека России

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, самостоятельной работы а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, , представленных в комплекте фондов оценочных средств.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>уметь:</p> <p>планировать и организовывать работу подразделения;</p> <p>формировать организационные структуры управления;</p> <p>разрабатывать мотивационную политику организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>принимать эффективные решения, используя систему методов управления;</p> <p>учитывать особенности менеджмента и маркетинга в производственных отношениях;</p> <p>анализировать рынок производства, осуществлять его сегментацию и позиционирование;</p> <p>определять стратегию и тактику относительно ценообразования;</p> <p>знать:</p> <p>сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям);</p> <p>внешнюю и внутреннюю среду организации;</p> <p>цикл менеджмента;</p> <p>процесс принятия и реализации управленческих решений;</p> <p>функции менеджмента в рыночной экономике:</p>	<p>Оценка выполнения задания в форме итогового тестирования по всем темам курса (итоговое занятие).</p> <p>Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования.</p> <p>Оценка результатов устных ответов.</p> <p>Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования.</p> <p>Оценка выполнения заданий по сравнению достижений ведущих стран мира в области науки, культуры.</p> <p>Оценка результатов выполнения проблемных заданий</p> <p>Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования.</p>

<p>организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;</p> <p>систему методов управления;</p> <p>методику принятия решений;</p> <p>стили управления, коммуникации, деловое общение;</p> <p>сущность и функции маркетинга;</p> <p>конъюнктуру рынка производства, динамику спроса и предложения на соответствующем рынке с учетом долгосрочных перспектив</p>	<p>Оценка результатов устных ответов.</p> <p>Оценка результатов письменного опроса в форме тестирования.</p> <p>Оценка выполнения заданий по сравнению достижений ведущих стран мира в области науки, культуры.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только освоенные умения, усвоенные знания но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ; 	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.

ответственность	холодной кулинарной продукции.	
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся занятиях.
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-наблюдение, оценка на практических занятиях. - отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.

Пропушено и
прошито 19 листов

Заб. УМО

