

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ МРМК  
А.Ф.Цимбалов  
« 09 » 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г.Минеральные Воды

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Разработчики:

Перебайло М.В. – Зам. директора по УР и ПМ ГБПОУ «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Покидова Е.М. – преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ «Минераловодский региональный многопрофильный колледж»

Рецензент:

Ковалева О.В. - преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ «Колледж архитектуры и строительства № 7» (Минераловодский филиал)

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения отделения сервисных технологий  
ГБПОУ МРМК

Протокол № « 1 » от « 30 » 08 201 8 г.

Руководитель МО  Л.В. Полякова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

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

**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;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- 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.

**Формируемые общие компетенции:**

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.

### **Формируемые 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>186</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>124</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>Не предусмотрено</i>
практические занятия	30
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>62</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	10
работа с источниками информации по вопросам экономики, менеджмента и маркетинга с использованием современных средств коммуникаций (включая ресурсы Интернета) .....решение познавательных и практических задач, отражающих типичные экономические ситуации .....написание творческих работ по вопросам экономики, менеджмента и маркетинга анализ кейса составление кроссворда разработка презентаций, тестовых заданий составление опорно-логической схемы дополнение конспекта	52
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>	<b>/72/24/48(34/14)</b>		
<b>Тема 1.1. Основные положения экономической теории</b>	Содержание учебного материала	2	1
	1 <b>Понятие экономической науки.</b> Предмет, метод экономической теории. Связь экономики с другими дисциплинами. Роль и место знаний по дисциплине в подготовке специалистов-технологов		
	2 <b>Принципы рыночной экономики.</b> Сущность рыночной экономики. Пространство экономических действий. Свободный выбор форм деятельности. Равноправие рыночных субъектов с различными формами собственности. Саморегулирование хозяйственной деятельности. Принцип договорных отношений. Свободное ценообразование. Самофинансирование. Экономическая самостоятельность и ответственность. Государственное регулирование.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа	1	
Дополнить конспект по вопросу «Принципы рыночной экономики»			
<b>Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития отрасли</b>	Содержание учебного материала	4	2
	1. <b>Отрасль общественного питания в системе рыночной экономики.</b> Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Признаки отрасли, современное состояние и перспективы развития Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования. Услуги питания и их место в сфере обслуживания.		
	2. <b>Материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли.</b> Основные экономические показатели развития отрасли в условиях рынка		
	3 <b>Роль и организация хозяйственных субъектов в рыночной экономике.</b> Сущность, значение и виды предпринимательской деятельности. Субъекты предпринимательства. Организация (предприятие), как хозяйствующий субъект в рыночной экономике. Понятие, основные признаки организации. Классификация организаций по различным признакам. Организационно- правовые формы организаций (предприятий), их основные характеристики и принципы функционирования. Унитарное предприятие. Хозяйственные товарищества и общества. Производственные кооперативы		
	<b>Малый бизнес: понятие, значение, развитие</b> Франчайзинг как форма взаимоотношений крупного и мелкого предпринимательство.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
Контрольные работы – не предусмотрены	-		



	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Написание творческих работ (эссе) по вопросу «Отрасль общественного питания: современное состояние и перспективы развития»		
	2. Написание творческих работ (реферат) по темам: 1. Малое предпринимательство. 2. Государственная поддержка малого предпринимательства 3. Предпринимательский риск: сущность, виды 4. Процедуры создания, реорганизации и ликвидации организации		
<b>Тема 1.3. Планирование как основа экономики предприятий общественного питания</b>	Содержание учебного материала	2	2
	1. <b>Основы планирования хозяйственно-финансовой деятельности предприятий питания.</b> Сущность и этапы процесса планирования деятельности ПОП. Принципы планирования. Виды и типы планирования. Методы планирования. Планирование в кризисные времена		
	2. <b>Бизнес-планирование.</b> Назначение, виды бизнес-плана. Структура бизнес-плана		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
	Практические занятия – <i>не предусмотрены</i>	-	
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
1. Разработка бизнес-плана			
<b>Тема 1.4. Экономическое обоснование производственной программы и товарооборота предприятий питания</b>	Содержание учебного материала	4	2
	1 <b>Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания.</b> Содержание, назначение. Факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения. Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания.		
	2 <b>Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях общественного питания.</b> План товарооборота и выпуска продукции. Методы планирования. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Производственная мощность предприятия: понятие и расчет.		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
	Практические занятия	2	
	№1 Кейс-метод «Экономическое обоснование производственной программы и товарооборота»;		
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Изучение и дополнение конспекта по вопросу «Анализ товарооборота и производственной программы», используя специальную литературу		
	2. Кейс-метод «Анализ производственной программы и товарооборота»		
3. Решение задач на расчет показателей производственной программы			
<b>Тема 1.5 Материально-техническое снабжение ПОП</b>	Содержание учебного материала	4	2
	<b>Снабжение предприятий общественного питания сырьем и товарами</b> План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами. Организация снабжения предприятий. Определение потребности в сырье и продуктах. Продуктовый баланс		

		Запасы сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Нормирование и планирование товарных запасов. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Анализ запасов и товарооборачиваемости		
		<b>Производственные фонды предприятий общественного питания.</b> Основные фонды предприятий общественного питания., их воспроизводство. Оборотные средства предприятий общественного питания		
		Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
		Практические занятия	4	
	№2	Мозговой штурм «Расчет, анализ и экономическое обоснование товарных запасов и товарооборачиваемости		
	№3	Расчет показателей экономической эффективности использования основных и оборотных средств		
		Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.	Расчет продуктового баланса		
	2.	Разработка презентации по теме «Снабжение предприятий общественного питания сырьем и товарами»		
	3.	Решение задач по теме «Основные фонды»		
	4.	Решение задач по теме «Оборотные средства предприятий общественного питания»		
<b>Тема 1.6. Механизм ценообразования на продукцию (услуги)</b>		Содержание учебного материала	4	2
	1.	<b>Экономическая сущность затрат предприятий питания и их характеристика.</b> Сущность, классификация издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на расходы предприятия питания. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькуляция себестоимости продукции. Методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. Политика предприятия общественного питания по снижению издержек		
		<b>Экономическое содержание и функции цен.</b> Цена: понятие, сущность, ее функции в рыночных условиях. Рыночный механизм ценообразования		
	2.	<b>Виды цен.</b> Классификация цен по различным признакам		
	3.	<b>Состав и структура цен.</b> Розничные и продажные цены. Торговые надбавки и наценки. Косвенные налоги		
		Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
		Практические занятия	4	
		№4 Кейс-метод «Анализ издержек производства и обращения»		
		№5 Расчет цен на продукцию общественного питания		
		Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	1.	Решение практических задач по определению цен на продукцию общественного питания		
	2.	Написание творческих работ (реферат) по темам «Особенности ценообразования в общественном питании»; «Ценовые стратегии»; «Ценообразование на различных типах рынков». «Методы ценообразования».		

	3.	Составление калькуляции		
	4	Разработка презентаций по теме		
<b>Тема 1.7. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда</b>	Содержание учебного материала		4	2
	1	<b>Трудовые ресурсы предприятий общественного питания, их характеристика и порядок формирования.</b> Сущность трудовых ресурсов и их показатели. Состав и классификация работников предприятий общественного питания. Методика изучения структуры и движения персонала предприятий общественного питания		
	2	<b>Эффективность и производительность труда.</b> Характеристика показателей и методов измерения производительности труда работников предприятий общественного питания. Резервы повышения эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания		
	3	<b>Сущность и принципы оплаты труда.</b> Зарботная плата: понятие, функции. Номинальная и реальная зарботная плата		
	4	<b>Механизм формирования заработной платы.</b> Тарифная и бестарифная системы оплаты труда. Основная и дополнительная зарботная плата. Формы оплаты труда.: сдельная и повременная оплата труда и их системы		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		-	
	Практические занятия		2	
	№ 6	Расчет заработной платы различным категориям работников предприятий общественного питания		
	Контрольные работы – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	1.	Решение практических задач, отражающих типичные экономические ситуации		
	2..	Изучение источников информации и дополнение конспекта по вопросу «Фонд заработной платы, источники его образования		
	3.	Решение задач на расчет показателей движения трудовых ресурсов		
<b>Тема 1.8 Финансовые результаты деятельности ПОП</b>	Содержание учебного материала		4	2
	1.	<b>Валовой доход.</b> Понятие, сущность, источники образования валового дохода		
	2.	<b>Прибыль предприятия общественного питания.</b> Понятие, экономическая сущность прибыли. Показатели и виды прибыли		
	3.	<b>Рентабельность: понятие, виды, порядок определения.</b> Факторы влияющие на прибыль и рентабельность		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		-	
	Практические занятия		2	
	№7	Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации		
	Контрольные работы – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	1.	Изучение источников информации и дополнение конспекта по вопросу «Факторы, влияющие на валовой доход и прибыль»		
2.	Кейс-метод «Анализ прибыли и рентабельности»»			
3	Разработка презентации «Финансовые результаты ПОП»			

<b>1.9 Финансовые отношения и финансовый механизм предприятия питания</b>	Содержание учебного материала		4	2
	1.	<b>Налоговая система Р Ф: понятие, принципы построения, основные элементы</b> Налог: понятие, сущность, назначение. Классификация налогов. Прямые и косвенные налоги. Налоги, уплачиваемые во внебюджетные фонды. Основные элементы налога: субъект и объект налога, налоговая база, налоговая ставка, налоговые льготы, порядок и сроки уплаты. <b>Виды налогов.</b> Упрощенная система по налогообложению. Порядок расчета налогов.		
	2..	<b>Финансовый механизм предприятий общественного питания.</b> Финансовые ресурсы предприятия. Источники получения финансовых ресурсов. Собственные и заемные финансовые ресурсы. Финансирование. Самофинансирование. Инвестирование. Кредитование. Кредит, его сущность, функции и формы. Порядок получения и погашения кредитов предприятиями общественного питания. Особенности кредитования предприятий общественного питания.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		-	
	Практические занятия – не предусмотрены		-	
	Контрольные работы – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	1.	Изучение Налогового кодекса Российской Федерации		
	2.	Решение задач по теме		
	3.	Подготовка к зачету		
<b>Дифференцированный зачет</b>			2	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента 42/14/28 (20/8)</b>			42	
<b>Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента</b>	Содержание учебного материала		2	1
	1.	<b>Менеджмент как составная часть управления.</b> Основные понятия менеджмента. Условия и предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства		
	2.	<b>Национальные особенности менеджмента.</b> Управленческие идеи в России. Использование мирового опыта менеджмента в условиях России. Особенности Российского менеджмента.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		-	
	Практические занятия – не предусмотрены		-	
	Контрольные работы – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Изучение источников информации по вопросу «Основные школы развития менеджмента»		
2.	Написание творческих работ (реферат) по теме «Особенности российского менеджмента»			
<b>Тема 2.2. Внутренняя и внешняя среда организации</b>	Содержание учебного материала		4	2
	1.	<b>Организация как объект менеджмента.</b> Уровни управления. Субъекты и объекты управления. Признаки организации. Формальные и неформальные группы. Вертикальное и горизонтальное разделение труда		
	2.	<b>Внутренняя и внешняя среда организации.</b> Среда организации. Элементы внешней среды. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь. Подвижность и неопределенность внешней среды. Внутренняя среда организации: цели, задачи, структура, технология и персонал		

	3.	<b>Организационные структуры управления.</b> Принципы построения организационных структур. Основные типы структур управления, их преимущества и недостатки		
	4.	<b>Управленческие решения.</b> Управленческое решение: понятие, классификация. Этапы принятия управленческого решения. Методы принятия управленческих решений. Индивидуальные стили принятия решений.		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Практические занятия – <i>не предусмотрены</i>		2	
	№8	Кейс-метод «Анализ внутренней и внешней среды организации»		
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	1.	Составление опорно-логические схемы «Факторы внешней среды предприятия»; «Элементы внутренней среды предприятия»		
	1.	Разработка тестов по теме Внешняя и внутренняя среда организации		
	3..	Анализ кейсов		
Содержание учебного материала		4	2	
1.	<b>Цикл менеджмента: понятие, содержание.</b> Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.			
2.	<b>Функция планирования.</b> Роль планирования в организации. Основные этапы и модель планирования. Формы планирования. Виды планов. Основные стадии планирования. Стратегическое (перспективное) планирование. Тактическое (текущее) планирование. Оперативное планирование			
3.	<b>Функция организации.</b> Определение и сущность функции организации. Департаментация: подходы и схемы. Делегирование полномочий. Организационные полномочия			
4.	<b>Функция мотивации.</b> Определение и сущность функции мотивации. Критерии мотивации: потребности (первичные и вторичные), стимулы (принуждение, материальное поощрение, моральное поощрение, самоутверждение), вознаграждение (внутреннее и внешнее). Современные теории мотивации: содержательные и процессуальные теории мотивации			
5.	<b>Функция контроля.</b> Содержание, элементы и основные задачи функции контроля. Виды контроля. Основные этапы и модель процесса контроля			
Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		-		
Практические занятия		2		
№ 9	Кейс-метод «Функции менеджмента»			
Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>		-		
Самостоятельная работа обучающихся		3		
1.	Написать сообщение на тему: «Совершенствование мотивации труда в России» по материалам периодической печати			
2.	Изучить учебную, специальную литературу и дополнить конспект по вопросам: 1. Основные принципы системы Ф. Тейлора 2. Основные принципы управления по Файолю			

		3. Десять принципов современного менеджмента		
	3.	Составление презентации по теме «Функции менеджмента: Планирование. Организация. Мотивация. Контроль»		
<b>Тема 2.4. Стили управления</b>	Содержание учебного материала		2	2
	1.	<b>Руководство: власть и партнерство.</b> Власть и влияние. Лидерство и власть. Виды власти: власть, основанная на принуждении; власть, основанная на вознаграждении; законная власть (влияние через традиции); власть примера (влияние с помощью харизмы); экспертная власть. Методы влияния, их содержание.		
	2.	<b>Стили руководства в управлении.</b> Авторитарный, демократический и либеральный стиль управления. Управленческая решетка.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		-	
	Практические занятия – не предусмотрены		-	
	Контрольные работы – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Изучить литературу и дополнить конспект по вопросу: «Управленческая решетка»,		
<b>Тема 2.5. Коммуникации в менеджменте</b>	Содержание учебного материала		2	2
	1.	<b>Управленческая информация.</b> Понятие, назначение и виды управленческой информации		
	2.	<b>Процесс коммуникации как средство передачи информации.</b> Коммуникации: понятие, виды (вербальные и невербальные, внутренние и внешние, горизонтальные и вертикальные). Основные элементы и этапы коммуникационного процесса. Обратная связь.		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		-	
	Практические занятия – не предусмотрены		-	
	Контрольные работы – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Изучить и составить опорно-логическую схему по вопросу «Трансанкционный анализ»		
<b>Тема 2.6. Принципы делового общения в коллективе</b>	Содержание учебного материала		2	2
	1.	<b>Деловое и управленческое общение.</b> Роль общения для современного менеджера. Формы общения. Деловые беседы и совещания, их виды (проблемные, инструктивные, оперативные) и особенности проведения		
	2.	<b>Планирование деловых бесед и совещаний.</b> Правила ведения бесед, совещаний. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решений. Техника телефонных переговоров		
	Лабораторные работы – не предусмотрены		-	
	Практические занятия		2	
	№10	Мозговой штурм «Делового общения в коллективе»		
	Контрольные работы – не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
1.	Написание творческих работ по теме «Культура делового общения»			

	2.	Разработать презентацию по теме		
<b>Тема 2.7. Управление конфликтами и стрессами</b>	Содержание учебного материала		2	
	1.	<b>Конфликт: сущность, причины, классификация.</b> Конфликт: понятие. Причины конфликтов. Виды конфликтов. Последствия конфликтов. Способы разрешения конфликтных ситуаций.		
	2.	<b>Стресс.</b> Понятие стресса. Последствия стрессов. Методы борьбы со стрессами.		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Практические занятия– <i>не предусмотрены</i>		-	
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		1-	
	1.	Анализ кейса «Управление конфликтами и стрессами»		
<b>Тема 2.8. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</b>	Содержание учебного материала		2	2
	1.	<b>Управление персоналом в современных социально-экономических условиях.</b> Роль руководящих кадров в обеспечении эффективности менеджмента.		
	2.	<b>Отбор персонала.</b> Оценка сотрудников и прием на работу. Повышение квалификации персонала.		
	Практические занятия		2	
	№11	<b>Кейс-метод «Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности»</b>		
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Написание творческих работ по темам: «Роль индивидуально-психологических особенностей личности в профессиональной пригодности»; «Профессиональное обучение и повышение квалификации»		
2.	Анализ кейса			
<b>Раздел 3. Основы маркетинга 42/14/28 (20/8)</b>			42	
<b>Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания</b>	Содержание учебного материала		4	2
	1.	<b>Взаимосвязь маркетинга и менеджмента.</b> Межпредметные связи маркетинга с другими дисциплинами. Значение маркетинга в подготовке специалистов.		
	2.	<b>Сущность, цели, основные принципы маркетинга.</b> Основные понятия маркетинга. Рынок как объект маркетинга. Цели и задачи маркетинга. Характеристика принципов маркетинга. Основные концепции маркетинга. Типы маркетинга		
	3.	<b>Функции маркетинга.</b> Аналитическая, производственная, распределительно-сбытовая функции и функция управления и контроля		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Практические занятия– <i>не предусмотрены</i>		-	
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
1.	Ознакомление с рекомендациями по выполнению проекта «Маркетинговая деятельность предприятия общественного питания» на примере конкретного предприятия			
2.	Разработка презентаций по теме «Основы маркетинговых услуг общественного питания»			

<b>Тема 3.2. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания</b>	Содержание учебного материала		4	2
	1.	<b>Специфика организации маркетинговых исследований на ПОП.</b> Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований. Этапы маркетинговых исследований: установление проблемы и формулирование целей исследования, сбор, анализ информации, оценка результатов, применение полученных результатов для принятия решений. Определение спроса и потребностей в услугах ПОП.		
	2.	<b>Выбор целевого рынка предприятием.</b> Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические, социально-демографические, психографические, поведенческие. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существенность сегмента, прибыльность, совместимость с рынком основных конкурентов, эффективность работы на выбранный сегмент рынка, защищенность выбранного сегмента от конкуренции. Позиционирование товара: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров. Поведение потребителей на рынке.		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Практические занятия		2	
	№12	Кейс-метод «Выбор целевого рынка предприятием»		
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>			
Самостоятельная работа обучающихся		3		
1.	Анализ кейса по теме « <b>Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания</b> »			
2.	Составление тестовых заданий по теме « <b>Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания</b> »			
3.	Решение задач			
<b>Тема 3.3. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</b>	Содержание учебного материала		8	2
	1.	<b>Товарная политика предприятия.</b> Задачи, цели и сущность товарной политики в маркетинге. Маркетинговое понятие товара. Уровни товара и его подкрепление. Концепция жизненного цикла товара: понятие РЖЦ, характеристика этапов. Особенности маркетинговых решений на каждом этапе		
	2.	<b>Ценовая политика в комплекса маркетинга.</b> Задачи, цели и сущность ценовой политики в маркетинге. Ценовые стратегии и их реализация		
	3.	<b>Система товародвижения и управление каналами распределения на предприятиях общественного питания.</b> Формирование каналов распределения: виды каналов, их характеристики, критерии выбора. Посредники: понятия, виды, роль в сбытовой политике.		
	4.	<b>Формирование коммуникационной политики предприятия общественного питания.</b> Цели, задачи и правила коммуникационной политики. Цели, задачи и функции рекламы. Классификация рекламы. Средства рекламы и их применение. Эффективность рекламы разных видов. Факторы, влияющие на эффективность рекламы. Стимулирование сбыта. Мероприятия «паблик рилейшнз»		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>			
Практические занятия		4		



	№13	Деловая игра «Разработка комплекса маркетинга»		
	№14	Кейс-метод «Коммуникационная политика ПОП»		
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1.	Изучить литературу и дополнить конспект по вопросам: «Новые виды услуг на ПОП»		
	2.	Написание творческих работ по теме: «Зарубежный опыт в области ценообразования»		
	3.	Анализ кейса «.Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации»		
	4.	Разработка тестовых заданий		
	5.	Составление калькуляции блюда		
<b>Тема 3.4. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания</b>	Содержание учебного материала		2	
	1.	<b>Организационные структуры маркетинга на предприятии общественного питания.:</b> функциональная, товарная, рыночная, товарно-рыночная структуры. Принципы организации структур управления маркетингом.		
	2.	<b>Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания.</b> Концепция планирования маркетинга. Разработка стратегии маркетинга.		
	Лабораторные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Практические занятия		2	
	№15	«Анализ в маркетинге»		
	Контрольные работы – <i>не предусмотрены</i>		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	1.	Изучить и дополнить конспект по вопросу «Анализ в маркетинге»		
	2.	Кейс –метод «Маркетинговые стратегии»		
3.	Подготовка к дифференцированному зачету			
	Дифференцированный зачет		2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			20	
1. Предприятие общественного питания как специфический объект хозяйствования. 2. Организация планирования в предприятиях общественного питания. 3. Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания. 4. Налогообложение предприятий общественного питания. 5. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и эффективность их использования. 6. Пути повышения производительности труда в предприятиях питания в условиях рынка. 7. Основные фонды предприятия общественного питания и их использование. 8. Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания. 9. Малый бизнес и его развитие в ресторанном бизнесе в предприятиях питания.				

10. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий питания 11. Бизнес-план предприятий питания, его место в системе внутрифирменного планирования. 12. Рынок продукции и услуг предприятий питания в условиях рыночной экономики. 13. Планирование и прогнозирование товарооборота предприятий питания. 14. Особенности формирования спроса на продукцию предприятий общественного питания. 15. Значение и особенности инвестиционной деятельности предприятия питания. 16. Материальное стимулирование труда в предприятиях питания. 17. Система формирования и распределения прибыли на предприятиях питания. 18. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятий питания 19. Источники формирования основных и оборотных средств. 20. Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях. 21. Финансы предприятий общественного питания. 22. Планирование как элемент экономического управления предприятием. 23. Стратегическое планирование в предприятиях общественного питания. 24. Экономические методы управления, используемые в предприятиях общественного питания. 25. Товарооборот предприятий общественного питания. 26. Имущество предприятий общественного питания. 27. Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях общественного питания. 28. Воспроизводство основных фондов в предприятиях общественного питания. 29. Формирование финансовых ресурсов предприятий общественного питания. 30. Финансовое планирование в предприятиях общественного питания. 31. Анализ и планирование издержек производства и обращения в предприятиях общественного питания. 32. Формирование цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания. 33. Мотивация труда в предприятиях общественного питания. 34. Оплата труда в предприятиях общественного питания. 35. Франчайзинг в предприятиях питания в современных условиях		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)	<i>10</i>	
<b>Всего:</b>	<b><i>186</i></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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика».

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

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. Гомола А.И. Экономика: учебник/А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А.Жанин – М.: Издательский центр «Академия», 2015
2. Жабина С.Б, Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для учреждений средпроф.образования/С.Б.Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В.Колесова. М.: Издательский центр «Академия», 2013.
3. Драчева Е.Л. Менеджмент: учеб. для студ.учреждений сред.проф. образования/Е.Л.Драчева, Л.И.Юликов:-11-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Виханский, О. С. Менеджмент: учебник / О. С. Виханский, А. И. Наумов. – 4-е изд. – М. : Экономистъ, 2015.
5. Федько В.П., Федько Н.Г., Шопор О.А. Основы маркетинга, Серия «Учебники, учебное пособие». Ростов н/Д: Феникс, 2014.
6. Маркетинг: учебное пособие /Т.П. Прошкина. - Изд. 2-е Ростов н/Д: Феникс, 2014.

##### **Дополнительные источники:**

1. Веснин, Р. В. Основы менеджмента. – М. : ИНФРА-М, 2015. – 384 с.
2. Герчикова, И. Н. Менеджмент : учебник. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Банки и биржи, 2015.
3. Гомола А.И. Бизнес-планирование. Уч. пособие для СПО.- М., 2015.
4. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации: Учебник. - М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2016. – 336с.
5. Экономика и управление предприятием. Под. ред Ю.М. Соломенцева. - М.: Высшая школа, 2015, - 624 с: ил.

6. Мескон, М. Основы менеджмента / М. Мескон, М. Альберт, Ф. Хелоури. – М. : Дело, 2015
7. Румянцева, З. П. Менеджмент организации / З. П. Румянцева, Н. А. Саломатин, Р. З. Акбердин. – ИНФРА-М, 2015. – 432 с
8. Уткин, Э. А. Курс менеджмента : учебник для вузов. – М. : Зерцало, 2009. – 448 с.
9. Тарасевич Л.С., Гребенников П.И., Леусский А.И. Микроэкономика. Учебник. – М., 2013.
10. Чечевицына Л.Н. Микроэкономика. Экономика предприятия (фирмы). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014. – 384с.
11. Экономика предприятия (фирмы). Учебник под ред. проф. О.И. Волкова и доц. О.В. Девяткина – М.: ИНФРА – М, 2014г.
12. Экономика предприятия. Учебник для вузов; под ред. Горфинкеля В.Я., Швандера В.А.- М.: ЮНИТИ – Дана, 2015.
13. Кабушкин, Н. И. Основы менеджмента: учебник – 4-е изд. – Мн.: Новое знание, 2013. –
14. Казначевская, Г. Б. Менеджмент : учебник. – 7-е изд. – Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 346 с. – ISBN 978-5-222-12022-4.

#### **Нормативная литература:**

1. Налоговый кодекс РФ
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Закон ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300 (с изменениями от 01.05.2017)

#### **Периодические издания:**

1. Газета «Коммерсант»
2. Газета «Экономика и жизнь – АКДИ»
3. Российская газета.
4. Журнал «Вопросы экономики».

#### **Интернет – ресурсы:**

1. Федеральная служба государственной статистики России [www.gks.ru](http://www.gks.ru)
2. Федеральная служба по труду и занятости РФ [www.rostrud.info](http://www.rostrud.info)
3. Федеральная налоговая служба РФ <http://www.nalog.ru>
4. Банк России [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)
5. [www.marketing.spb.ru](http://www.marketing.spb.ru) – сайт «Энциклопедия маркетинга»
6. [www.4p.ru](http://www.4p.ru) - сайт «Маркетинг журнал «4p.ru»
7. [www.md-marketing.ru](http://www.md-marketing.ru) – сайт «Сайт «MD-Маркетинг»
8. <http://marketing.web-3.ru> – «Маркетинг» тематический портал
9. [www.marketopedia.ru](http://www.marketopedia.ru) – сайт «Свободная энциклопедия маркетинга»

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

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;	Текущий контроль: Оценка выполнения практического задания Рубежный контроль; Защита курсовой работы
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Текущий контроль: Оценка выполнения практического задания
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	Текущий контроль: Оценка выполнения практического задания
<b>Знания:</b>	
- основные положения экономической теории;	Текущий: устный опрос
- принципы рыночной экономики;	Текущий: устный опрос
- современное состояние и перспективы развития отрасли;	Текущий: устный опрос
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Текущий: устный опрос письменный опрос
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Текущий: устный опрос письменный опрос
- механизмы формирования заработной платы;	Текущий: устный опрос письменный опрос
- формы оплаты труда;	Текущий: устный опрос письменный опрос
- стили управления, виды коммуникации;	Текущий: устный опрос
- принципы делового общения в коллективе;	Текущий: устный опрос
- управленческий цикл;	Текущий: устный опрос

- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Текущий: устный опрос
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Текущий: устный опрос
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Текущий: устный опрос письменный опрос
	Итоговый контроль – дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	- умение планировать основные показатели производства продукции общественного питания этики при выполнении подготовительных работ по обслуживанию клиентов	<i>Текущий контроль:</i> - оценка практических занятий; -устный опрос -тестирование <i>Рубежный контроль:</i>
ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.	- умение выполнять оценку эффективности производственной деятельности	-защита курсовой работы; . <i>Итоговый контроль:</i> - дифференцированный зачет