Приложение 14

к ППССЗ по специальности 35.02.08.Электрификация и автоматизация сельского хозяйства

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 08. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

**(Заочное отделение)**

2016 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **35.02.08. Электрификация и автоматизация сельского хозяйства,** утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 457.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Суворова Н.А., преподаватель общепрофессиональных дисциплин высшей категории

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 8 |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** | 14 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 15 |

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 «Основы экономики, менеджмента, маркетинга»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.08 Электрификация и автоматизация сельского хозяйства**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке специалистов общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина **Основы экономики, менеджмента, маркетинга** входит в цикл профессиональных дисциплин.

**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;

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями:

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

В процессе освоения дисциплины студент должен овладевать общими компетенциями:

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.

**1.4.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **99** часов, в том числе:

Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося **20** часов;

Самостоятельной работы обучающегося **79** 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)** | **99** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **20** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **79** |
| **Итоговая аттестация в форме зачета** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины « Основы экономики, менеджмента, маркетинга»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены***)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Основы экономики** |  |  |  |
| **Тема 1.1.**  **Экономика как система общественного производства** | Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. | *1* | *2* |
| **Самостоятельная работа**  Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция)*.* Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. | *4* |  |
| **Тема 1.2.**  **Экономические системы и рыночные структуры** | **Самостоятельная работа**  Виды и характерные особенности экономических систем.  Собственность как основа экономической системы, разновидности форм собственности.  Конкуренция и модели рынков. Положительные и отрицательные стороны конкуренции. | *8* |  |
| **Тема 1.3.**  **Производственные фонды и издержки производства и обращения в общественном** **питании** | **Самостоятельная работа**  1.Ресурсы организации.Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.  2.Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой.Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП.  3.Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. | *12* |  |
| **Практическая работа**  Расчет экономических показателей производства | *1* |  |
| **Тема 1.4. Ценообразование на предприятиях общественного питания** | **Самостоятельная работа**  Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения.Понятие калькуляции в общественном питании. | *8* |  |
| **Тема 1.5.**  **Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания.** | Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. | *1* | *2* |
| **Самостоятельная работа**  Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | *4* |  |
| **Тема 1.6.**  **Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания.** | **Самостоятельная работа**  Валовойдоход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли*.* Рентабельность: понятие и показатели рентабельности.Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность | *4* |  |
| **Раздел 2.**  **Основы менеджмента** |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  **Предприятие как объект управления и контроля.** | Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды | *1* | *2* |
| **Самостоятельная работа**  Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий | *5* |  |
| **Тема 2.2.**  **Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания.** | **Самостоятельная работа**  Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.  Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда.  Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений. | *15* |  |
| **Тема 2.3.**  **Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда.** | Трудовые ресурсы предприятий общественного питания, их характеристика и порядок формирования.  Современная политика оплаты труда. | *1* |  |
| **Самостоятельная работа.**  Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | *15* |  |
| **Практическая работа.**  Расчет заработной платы.  Определение среднесписочной численности работников. | *2* |  |
| **Тема 2.4.**  **Коммуникации в управлении.** | **Самостоятельная работа.**  Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.  Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.  Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места. | *5* |  |
| **Раздел 3.**  **Основы маркетинга.** |  |  |  |
| **Тема 3.1.**  **Основы маркетинга услуг общественного питания.** | **Самостоятельная работа.**  Рынок как объективная экономическая основа маркетинга.  Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции.  Принципы, функции и цели маркетинга.  Маркетинговая среда предприятия.  Содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания. | *6* |  |
| **Тема 3.2.**  **Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания.** | Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях  общественного питания | *1* | *2* |
| **Самостоятельная работа.**  Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания.  Выбор целевого рынка предприятием.  Поведение потребителей на рынке. | *6* |  |
| **Тема 3.3.**  **Разработка комплекса маркетинга.** | **Самостоятельная работа.**  Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания.  Товарная политика предприятия.  Система товародвижения и управление каналами распределения на предприятиях общественного питания.  Ценовая политика в комплексе маркетинга.  Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания. | *8* |  |
| **Практическая работа.**  Оформление рекламы с использованием рекламных акций. | *1* |  |
| **Тема 3.4.**  **Управление маркетингом на предприятиях общественного питания.** | Принципы организации структур управления маркетингом | *1* | *2* |
| **Самостоятельная работа.**  Организационные структуры маркетинга на предприятии общественного питания.  Составить схемы структур маркетинга.  Составить таблицу «Сильные и слабые стороны организационных структур службы маркетинга». | *6* |  |
| **Тема 3.5.**  **Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания.** | **Самостоятельная работа.**  Концепция планирования маркетинга. Этапы планирования. Виды планов.  Разработка стратегии маркетинга. Составные части SWOT – анализа. | *5* |  |
| **Итого по дисциплине** |  | ***99*** |  |
| **Итоговая аттестация в форме экзамена** |  |  |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **Основы экономики, менеджмента, маркетинга.**

Оборудование учебного кабинета:

- плакаты;

- компьютерная программа «Консультант Плюс».

**Технические средства обучения**: Компьютеры с пакетом прикладных программ.

**3.2.Информационное обеспечение обучения**

***Основные источники (печатные издания):***

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

**(электронные издания)**

1. http:// www. Management-Portal.ru
2. http:// www. Economi.gov.ru
3. http:// www. Minfin.ru
4. [http://www.aup.ru](http://www.aup.ru/books/m21/)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, выполнения студентами контрольных работ и итоговая аттестация в форме экзамена.