

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Щепалова А.В. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

У2 - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

У3 - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1 - основные положения экономической теории;

З2 - принципы рыночной экономики;

З3 - современное состояние и перспективы развития отрасли;

З4 - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

З5 - механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

З6 - механизмы формирования заработной платы;

З7 - формы оплаты труда;

З8 - стили управления, виды коммуникации;

З9 - принципы делового общения в коллективе;

З10 - управленческий цикл;

З11 - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

З12 - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

З13 - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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.

Освоение дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

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 дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **105** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70** часов;
самостоятельной работы обучающегося **35** 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)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.	Основы экономики.	22	12	15	
Тема 1.1. Основные положения экономической теории.	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Понятие экономической науки. Предмет, метод экономической теории. Связь экономики с другими дисциплинами. Роль и место знаний по дисциплине в подготовке специалистов-технологов. Принципы рыночной экономики. 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.</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.1</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Выполнение заданий самостоятельной работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение (доклад, презентацию), темы: <ul style="list-style-type: none"> - Влияние НТП на преодоления относительной ограниченности ресурсов. - Принципы рыночной экономики. - Основные факторы рыночного саморегулирования. - Характерные черты Российской модели экономики. - Об истории возникновения собственности. - Составить схему: Достоинства и недостатки форм собственности. - Изучить дополнительно источники информации по вопросам государственного регулирования: <ul style="list-style-type: none"> - Кредитно-денежная политика центрального банка: рестрикция и экспансия. - Регулирование трудовых отношений путем участия в процессе воспроизводства рабочей силы, стимулирования занятости и создания условий для формирования мобильной рабочей силы. - Регулирование социальных отношений. 	2	-		1
		-	-	1	
Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития отрасли.	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Отрасль общественного питания в системе рыночной экономики. 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. Материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли. Основные экономические показатели развития отрасли в условиях рынка. Роль и организация хозяйственных субъектов в рыночной экономике. Сущность, значение и виды предпринимательской</p>	2	-		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>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. Малый бизнес: понятие, значение, развитие Франчайзинг как форма взаимоотношений крупного и мелкого предпринимательство.</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Выполнение заданий самостоятельной работы (подбор материала, анализ материалов СМИ)).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение (доклад, презентацию), темы: <ul style="list-style-type: none"> - Отрасль общественного питания: современное состояние и перспективы развития. - Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. - Малое предпринимательство. - Государственная поддержка малого предпринимательства. - Предпринимательский риск: сущность, виды. - Процедуры создания, реорганизации и ликвидации организации. 	-	-	2	
Тема 1.3. Планирование как основа экономики предприятий общественного питания.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Основы планирования хозяйственно-финансовой деятельности предприятий питания. Сущность и этапы процесса планирования деятельности предприятий общественного питания. Принципы планирования. Виды и типы планирования. Методы планирования. Планирование в кризисные времена. Бизнес-планирование.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 1</i> Изучение разделов бизнес- плана. Назначение, виды бизнес-плана. Структура бизнес-план.	-	2		
<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.3</i>	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий самостоятельной работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).	-	-	2	
	<i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i>				
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Принципы планирования торговых предприятий. - Методы планирования торговых предприятий. - Разработать проект бизнес-плана предприятия малого бизнеса в сфере индустрии питания. 				
Тема 1.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Экономическое обоснование производственной программы и товарооборота предприятий общественного питания.	Производственная программа и товароборот предприятий общественного питания. Содержание, назначение. Факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения. Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях общественного питания. План товарооборота и выпуска продукции. Методы планирования. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Производственная мощность предприятия: понятие и расчет.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 2</i> Экономическое обоснование производственной программы и товарооборота.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.4</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ, решение задач). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Изучить дополнительно специальную литературу и подготовить сообщение по вопросам «Анализ товарооборота и производственной программы», «Продукция и товароборот предприятий общественного питания». - Решение задач на расчет показателей производственной программы и товарооборота.	-	-	2	
Тема 1.5. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.	<i>Содержание учебного материала</i> Снабжение предприятий общественного питания сырьем и товарами 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. Производственные фонды предприятий общественного питания. Основные фонды предприятий общественного питания., их воспроизводство. Оборотные средства предприятий общественного питания.	2	-		1,2
<i>Практическая работа 3</i> Расчет показателей экономической эффективности использования основных и оборотных средств. Расчет, анализ и экономическое обоснование товарных запасов и товарооборачиваемости.	-	2			
<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.5</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).	-	-	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение по теме «Снабжение предприятий общественного питания сырьем и товарами». - Рассчитать продуктовый баланс. - Решение задач по определению показателей использования основных и оборотных средств предприятия. 				
Тема 1.6. Механизм ценообразования на продукцию (услуги).	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Экономическая сущность затрат предприятий питания и их характеристика. Сущность, классификация издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на расходы предприятия питания. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькуляция себестоимости продукции. Политика предприятия общественного питания по снижению издержек.	2	-		1,2
	Экономическое содержание и функции цен. Цена: понятие, сущность, ее функции в рыночных условиях. Рыночный механизм ценообразования. Виды цен. Классификация цен по различным признакам. Состав и структура цен. Розничные и продажные цены. Торговые надбавки и наценки. Косвенные налоги.	2	-		
	<i>Практическая работа 4</i> Расчет цен на продукцию общественного питания.	-	2		
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.6</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Особенности ценообразования в общественном питании. - Ценовые стратегии. - Ценообразование на различных типах рынков. - Методы ценообразования. - Особенности формирования себестоимости на малых предприятиях общественного питания. - Составить блок - схему: Определение цены потребления на услуги. - Решение задач по определению цен на продукцию общественного питания. 	-	-	2		
Тема 1.7. Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда в общественном питании.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Персонал предприятия и его структура. Состав и классификация работников предприятий общественного питания. Эффективность и производительность труда. Характеристика показателей и методов измерения производительности труда работников предприятий общественного питания. Резервы повышения эффективности использования трудовых ресурсов предприятий общественного питания.	2	-		1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	Сущность и принципы оплаты труда. Зарботная плата: понятие, функции. Номинальная и реальная зарботная плата. Механизм формирования зарботной платы. Тарифная и бестарифная системы оплаты труда. Основная и дополнительная зарботная плата. Формы оплаты труда.: сдельная и повременная оплата труда и их системы.	2	-		
	<i>Практическая работа 5</i> Расчет зарботной платы различным категориям работников предприятий общественного питания.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.7</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Изучить дополнительно источники информации по вопросам: Фонд зарботной платы, источники его образования, Методы измерения и оценки производительности труда. - Подготовить сообщение, темы: - Человеческий капитал и человеческие ресурсы. - Персонал предприятия и мотивация его труда. - Факторы увеличения оплаты труды. - Профессионально-квалификационная структура кадров предприятия общественного питания. - Решение задач по расчету показателей производительности труда, движения трудовых ресурсов, зарботной платы различных категорий работающих.	-	-	2	
Тема 1.8.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Финансовый механизм и финансовые результаты деятельности предприятия общественного питания.	Финансовый механизм предприятий общественного питания. 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.	2	-		
	Валовой доход. Понятие, сущность, источники образования валового дохода. Прибыль предприятия общественного питания. Понятие, экономическая сущность прибыли. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, виды, порядок определения. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 6</i> Расчет основных технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.8</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций	-	-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучить дополнительно источники информации по вопросу: Факторы, влияющие на валовой доход и прибыль. - Составить схему: Финансовые результаты предприятия общественного питания. - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Прибыль и распределение прибыли. - Особенности формирования рентабельности на малых предприятиях общественного питания. - Решение задач по расчету основных технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания. 				
Раздел 2	Основы менеджмента.	12	8	10	
Тема 2.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Управленческий цикл, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления.	2	-		1,2
	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.	2	-		
	<i>Практическая работа 7</i> - Составление алгоритма управленческого решения по заданной ситуации на предприятии общественного питания.	-	4		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучить дополнительно источники информации по вопросу «Основные школы развития менеджмента. - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Особенности российского менеджмента. - Основные типы структур управления, их преимущества и недостатки. - Варианты управленческих решений в зависимости от сферы применения. - Основные функции управления. 	-	-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> - Регламентация функций управления. - Методы управления. - Составить логические схемы: «Факторы внешней среды предприятия»; Элементы внутренней среды предприятия. - Составить схему: «Принципы и факторы, определяющие организационную структуру предприятия». - Определить тип и вид организационной структуры управления предприятия общественного питания (базы практики), анализ ее сильных и слабых сторон. - Составить схему управленческого цикла. - Составить схему проведения предварительного, текущего и заключительного контроля в предприятии общественного питания. - Решение ситуационных задач. 				
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<p>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 труд.</p>	2	-		1,2
	<p><i>Практическая работа 8</i> Организация труда персонала и его эффективность. Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к труду в предприятии общественного питания.</p>	-	2		
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Совершенствование мотивации труда в России» по материалам периодической печати - Новый человек в трудовом коллективе. - Управление человеком и управление группой. - Управление трудовой мотивацией. - Основные направления улучшения использования рабочего времени. - Улучшение условий и режима работы. - Изучить тему: Формирование и развитие трудового коллектива. Дать психологическую характеристику трудового коллектива. - Решение ситуационных задач. 	-	-	2		
Тема 2.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Коммуникация как функция менеджмента	Процесс коммуникации как средство передачи информации. Коммуникации: понятие, виды (вербальные и невербальные, внутренние и внешние, горизонтальные и вертикальные). Основные элементы и этапы коммуникационного процесса. Обратная связь.	2	-		1,2
	Принципы делового общения в коллективе. Деловое и управленческое общение. Формы общения. Деловые беседы и совещания, их виды (проблемные, инструктивные, оперативные) и особенности проведения. Правила ведения бесед, совещаний. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решений. Техника телефонных переговоров. Конфликт: сущность, причины, классификация. Способы разрешения конфликтных ситуаций.	2	-		
	<i>Практическая работа 9</i> Отработку навыков общения, преодоления барьеров в коммуникации, умения строить эффективный обмен информацией. Решение ситуационных задач.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.3</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение, темы: - Деловое партнёрство, его особенность. - Факторы, влияющие на эффективность влияния (одежда и внешний вид; осанка; поведение; улучшение личных взаимоотношений; вознаграждение; умение давать указания подчинённым). - Этичность и имидж руководителя: понятие, роль и эффективности делового общения. - Составить таблицу: Основные элементы культуры управления: культура содержания рабочего места; культура приёма посетителей; личная культура работника аппарата управления, культура работы с письмами; культура составления управленческих документов. - Подобрать материалы по вопросам деловой культуры из печати и Интернета, составить письменный сообщение. - Решение ситуационных задач.	-	-	2	
Тема 2.4. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.	<i>Содержание учебного материала</i> Управление персоналом в современных социально-экономических условиях. Принципы управления, особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания. Роль руководящих кадров в обеспечении эффективности менеджмента. Стили руководства в управлении. Авторитарный, демократический и либеральный стиль управления. Управленческая решетка.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 10</i> Определение способов влияния руководителя на подчинённых и оптимальных путей построения взаимоотношений с подчинёнными; определение эффективности стилей управления в различных ситуациях.	-	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.4</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Составить сравнительную таблицу: Стили руководства. - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Особенности менеджмента на предприятиях общественного питания. - Власть и руководитель. - Роль индивидуально-психологических особенностей личности в профессиональной пригодности. - Профессиональное обучение и повышение квалификации. - Решение ситуационных задач. 	-	-	2	
Раздел 3:	Основы маркетинга.	8	8	10	
Тема 3.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Основы маркетинга услуг общественного питания.	<p>Сущность, цели, основные принципы маркетинга. Основные понятия маркетинга. Рынок как объект маркетинга. Цели и задачи маркетинга. Характеристика принципов маркетинга. Основные концепции маркетинга. Типы маркетинга. Функции маркетинга. Аналитическая, производственная, распределительно-сбытовая функции и функция управления и контроля.</p> <p><i>Практическая работа 11</i></p> <p>Анализ окружающей среды предприятия общественного питания.</p>	2	-		1,2
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.1</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - История возникновения и основные этапы развития маркетинга. - Маркетинг и его роль в развитии общественного питания. - Особенности комплекса маркетинга предприятий общественного питания. - Особенности поведения потребителей услуг общественного питания. - Составить таблицу: Составные элементы и функции маркетинга. - Составить таблицу: Потребители услуг общественного питания: особенности, их сегментация по уровню доходности и запросам, по времени обслуживания. 	-	2	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	- Составить таблицу: Окружающая среда маркетинга: виды, факторы, формирующие окружающую среду. - Составить таблицу: Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания.				
Тема 3.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания.	Специфика организации маркетинговых исследований. 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.	2	-		1,2
	<i>Практическая работа 12</i> Выбор целевого рынка предприятием. Признаки сегментирования потребительского рынка. Критерии выбора сегмента рынка. Позиционирование товара. Поведение потребителей на рынке.	-	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.2</i> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ). <i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i> - Подготовить сообщение, темы: - Значение маркетинговых для оптимизации ассортимента продукции и услуг общественного питания. - Методы маркетинговых исследований. - Особенности метода маркетингового исследования «Эксперимент». - Важнейшие направления маркетинговых исследований. - Составить схему маркетингового исследования. - Составить таблицу: Особенности сегментации различных по назначению товаров. - Составить таблицу: Обобщение способов сбора информации, характеристика достоинств и недостатков различных методов сбора информации. - Провести мини-исследование: разработать опросный лист для изучения спроса на кондитерские изделия и провести опрос с целью изучения спроса на кондитерские изделия.			2	
Тема 3.3	<i>Содержание учебного материала</i>				
Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Товарная политика предприятия. 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. Ценовая политика в комплексе маркетинга. Задачи, цели и сущность ценовой политики в маркетинге. Ценовые стратегии и их реализация.	2	-		1,2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p>Система товародвижения и управление каналами распределения на предприятиях общественного питания. Формирование каналов распределения: виды каналов, их характеристики, критерии выбора. Посредники: понятия, виды, роль в сбытовой политике.</p> <p>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».</p>				
	<p><i>Практическая работа 13</i></p> <p>Определение жизненного цикла товара и задач маркетинга. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг. Решение задач на стратегию разработки нового товара.</p>	-	2		
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.3</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. - Товарная и сбытовая политика организации. - Рынок рекламы, состав участников, инфраструктура и специфика функционирования. - Методы формирования спроса и стимулирования сбыта в предприятиях общественного питания г. Перми. - Влияние потребностей на психику человека. - Воздействие неценовых факторов на спрос и предложение товаров. - Провести мини-исследование: Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания на основе собранной информации о ценах на товары (например: ценовая политика хлебопекарных предприятий). - Составить схему: Характеристика избирательного канала сбыта. - Составить Бостонскую матрицу товарного ассортимента общедоступной столовой. - Составить таблицу: Рынок рекламы, состав участников, инфраструктура и специфика функционирования. - Разработка рекламных текстов для предприятия общественного питания. 	-	-	4	
Тема 3.4. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<p>Организационные структуры маркетинга на предприятии общественного питания.: функциональная, товарная, рыночная, товарно-рыночная структуры. Принципы организации структур управления маркетингом. Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания. Концепция планирования маркетинга. Разработка стратегии маркетинга.</p>	2	-		1,2
	<p><i>Практическая работа 14</i></p> <p>Стратегический анализ. Схемы стратегического анализа (результаты стратегического планирования).</p>	-	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Уровень освоения
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся по теме 3.4</i></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, рекомендованных преподавателем). Работа с нормативной документацией. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы (подбор материала, анализ материалов СМИ).</p> <p><i>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить сообщение, темы: <ul style="list-style-type: none"> - Особенности маркетинга в профессиональной деятельности. - Направления и виды стратегий маркетинга на предприятиях общественного питания, критерии их выбора. - Составить таблицу: Сильные и слабые стороны различных структур маркетинговой службы. - Составить логическую схему: Основные этапы процесса стратегического планирования. 	-	-	2	
	Всего	42	28	35	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Беляев, В.И. Основы маркетинга сферы услуг : учебник / Беляев В.И., Бутакова М.М., Бутакова Е.В., Пяткова О.Н. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — ISBN 978-5-406-07098-7. — URL: <https://book.ru/book/934313>

2. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Учебник+е-Приложение : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06870-0. — URL: <https://book.ru/book/931838>

3. Лебедева Е.М. Экономика отрасли: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.М. Лебедева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.

4. Котерова Н.П. Экономика организации: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.П. Котерова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.

5. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия) : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 407 с. — ISBN 978-5-406-06893-9. — URL: <https://book.ru/book/931451>

6. Пукалина Н.Н. Экономика отрасли: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.Н. Пукалина. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.

Дополнительные источники:

1. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-406-07411-4. — URL: <https://book.ru/book/932623>

2. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум : учебно-практическое пособие / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2020. — 193 с. — ISBN 978-5-406-07727-6. — URL: <https://book.ru/book/933583>

3. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: <https://book.ru/book/934349>

4. Егорова, Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие / Егорова Н.Р., Тарасова В.В., Трофимова Л.И., Хламова Т.А., Николаева Т.И. — Москва : КноРус, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-406-08693-3. — URL: <https://book.ru/book/940483>

5. Грибова, Н.А. Сервисная деятельность предприятий питания : учебное пособие / Грибова Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 179 с. — ISBN 978-5-406-06608-9. — URL: <https://book.ru/book/939831>

6. Савкина, Р.В. Управление экономической эффективностью деятельности предприятий питания в вузах : монография / Савкина Р.В., Феоктистова В.И. — Москва : Русайнс, 2020. — 69 с. — ISBN 978-5-4365-1449-9. — URL: <https://book.ru/book/934793>

7. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2016. — 231 с. — ISBN 978-5-406-05036-1. — URL: <https://book.ru/book/919266>

8. Умавов, Ю.Д. Основы маркетинга : учебное пособие / Умавов Ю.Д., Камалова Т.А. — Москва : КноРус, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-406-01072-3. — URL: <https://book.ru/book/934278>

9. Хлебович, Д.И. Сфера услуг: маркетинг : учебное пособие / Хлебович Д.И. — Москва : КноРус, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-390-00301-5. — URL: <https://book.ru/book/937050>

10. Грибов, В.Д. Основы маркетинга сферы услуг : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 168 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06869-4. — URL: <https://book.ru/book/930999>

11. Наумов, В.П. Экономика организации : учебное пособие / Наумов В.П. — Москва : Русайнс, 2020. — 101 с. — ISBN 978-5-4365-5467-9. — URL: <https://book.ru/book/936915>

12. Растова, Ю.И. Экономика организации : учебное пособие / Растова Ю.И., Масино Н.Н., Фирсова С.А., Шматко А.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-406-07192-2. — URL: <https://book.ru/book/932736>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1 - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У2 - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
У3 - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Знания:	
З1 - основные положения экономической теории	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З2 - принципы рыночной экономики	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З3 - современное состояние и перспективы развития отрасли	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З4 - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
35 - механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
36 - механизмы формирования заработной платы	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
37 - формы оплаты труда	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
38 - стили управления, виды коммуникации	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
39 - принципы делового общения в коллективе	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
310 - управленческий цикл	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
311 - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
312 - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
З13 - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Текущий контроль Экспертная оценка на практических занятиях: фронтальный и индивидуальный опрос, тестирование, выполнение практических заданий Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы
Промежуточная аттестация	Экзамен

Разработчик:

ГБПОУ «ПХТТ»

преподаватель

Щепалова А.В.

Технический эксперт:

И.О. Фамилия