

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2019г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
экономических дисциплин

Протокол № 8 от 19.04. 2019 г.
Председатель: _____ Батракова А..Н.

Автор: Корчинская Е.М.

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы 19.00.00
Промышленная экология и биотехнологии
по специальности: 19.02.03. Технология
хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Зам. директора по УР _____

А.А.Смирнова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного Министерством образования и науки РФ 22 апреля 2014 года № 373 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (базовой подготовки) в соответствии ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при профессиональной подготовке и переподготовке специалистов, а также в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: относится к профессиональному учебному циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникаций;
- 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 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.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс

производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **114** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **76** часов;
самостоятельной работы обучающегося **38** 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)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
Подготовка докладов	4
Решение производственных ситуаций	12
Изучение основной и дополнительной литературы	12
Работа с конспектом	18
Составление плана и тезисов ответа	2
Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики		36	
Тема 1.1. Экономика и ее основные проблемы.	Содержание учебного материала		
	1. Сущность экономики. Потребности человека и ограниченность ресурсов.	2	1
	Практические занятия		
	1 Построение кривой производственных возможностей	2	2
	2 Типы экономических систем	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление плана и тезисов ответа	3	3
Тема 1.2. Рынок, его структура, механизм функционирования	Содержание учебного материала		2
	1. Сущность рынка. Собственность и конкуренция	2	
	2 Законы рынка: закон спроса, закон предложения.	2	2
	Практические занятия:		
	1 Определение эластичности спроса	2	2
	2 Определение равновесной цены	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов, работа с конспектом	4	3
Тема 1.3. Факторный рынок	Содержание учебного материала		
	1. Понятие факторного рынка. Земля, труд, капитал как экономические ресурсы	2	2
	2 Рынок труда и заработная плата. Рынок капитала.	2	2
	Практические занятия:		
	1. Определение стоимости факторов рынка	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом	3	3
Тема 1.4. Макроэкономика	Содержание учебного материала		
	1. Сущность и показатели макроэкономики. Экономический рост	2	2
	Практические занятия:		
	1 Расчёт основных макроэкономических показателей	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение основной и дополнительной литературы	2	3
Раздел 2. Основы менеджмента организации		39	
Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	Содержание учебного материала		
	1. Сущность менеджмента, теоретические основы, цели и задачи менеджмента	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение основной и дополнительной литературы	1	3
Тема 2.2. Функции менеджмента, понятие управленческого цикла.	Содержание учебного материала		
	1. Классификация функций управления.	2	2
	Практическое занятие		
	1 Выработка решений по управлению целевой сферой организации	2	3
	2 Составление схем организационных структур управления	2	3
	3 Разработка мероприятий по мотивации деятельности	2	3
Самостоятельная работа обучающихся:			

Тема 2.3. Методы управления	Решение производственных ситуаций		4	3
	Содержание учебного материала			2
	1.	Организационно-распорядительные методы управления	2	
	2.	Экономические методы управления	2	2
	3.	Социально-психологические методы управления	2	2
	Практическое занятие			
	1.	Решение практических ситуаций по принятию управленческих решений	2	3
	2.	Использование различных методов управления для решения ситуаций	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, подготовка докладов		5	3
Тема 2.4. Лидерство и руководство	Содержание учебного материала			
	1.	Понятие о лидерстве и стиле руководства. Деловое общение	2	2
	Практическое занятие			
	1.	Использование в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения	2	2
	2.	Решение конфликтных ситуаций	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение основной и дополнительной литературы		3	3
Раздел 3 Основы маркетинга			39	
Тема 3.1. Цели задачи и структура маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала			
	1.	Сущность, задачи, функции маркетинга.	2	2
	Практическое занятие			
	1.	Выбор целевого рынка	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов.		2	3
Тема 3.2. Комплекс маркетинга	Содержание учебного материала			
	1.	Понятие комплекса маркетинга	2	2
	2.	Уровни товара в маркетинге. Классификация товара	2	2
	3.	Формирование спроса и стимулирование сбыта.	2	2
	Практическое занятие			
	1.	Разработка товарной политики	2	3
	2.	Определение этапа жизненного цикла товара	2	3
	3.	Определение способов продвижения товара	2	3
	4.	Разработка ценовой политики	2	3
	5.	Разработка компонентов маркетингового воздействия	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение производственных ситуаций, работа с конспектом		8	3
Тема 3.3. Управление, планирование и контроль маркетинга	Содержание учебного материала			
	1.	Планирование маркетинга. Ситуационный анализ	2	2
	2.	Организационные структуры маркетинговых служб	2	2
	3.	Контроль маркетинговой деятельности	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, Изучение основной и дополнительной литературы		3	2
Всего:			114	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- Учебные столы;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-методической документации;
- Комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- Микрокалькуляторы;
- Компьютер;
- Принтер. ДВД - проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибов В.Д. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» Учебное пособие СПО//КноРус, 2018
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Учебник «Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании» М.: Издательский центр «Академия», 2017
3. Морозов Г.Б Учебное пособие для СПО// «Предпринимательская деятельность» Юрайт, 2017

Дополнительные источники:

1. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / Носова С.С. — Москва : КноРус, 2017. — 312 с.

Интернет-ресурсы:

<http://video.yandex.ru/users/bbsoftware/view/7/>

http://stepanov01.narod.ru/history/lect06_6.htm

http://stepanov01.narod.ru/history/lect06_6.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
Умения:	
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	Отчет по сбору информации
- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;	Защита практических работ
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	Защита выводов по анализу
Знания:	
- основные положения экономической теории;	Тестовый опрос
- принципы рыночной экономики;	Защита рефератов
- современное состояние и перспективы развития отрасли;	Защита рефератов
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Семинарские занятия
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Заполнение форм отчетности
- механизмы формирования заработной платы;	Зачет
- формы оплаты труда;	Заполнение форм отчетности
- стили управления, виды коммуникаций;	Защита рефератов
- принципы делового общения в коллективе;	Семинарские занятия
- управленческий цикл;	Контрольная работа
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Отчет по сбору информации
- сущность, цели, основные принципы и	Тестирование
- функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Семинарские занятия
- формы адаптации производства и сбыта.	Дифференцированный зачет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и	Интерпретация результатов

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации Использование различных источников включая электронные
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных	Текущий контроль в форме защиты практических занятий

кондитерских изделий	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Текущий контроль в форме защиты практических занятий