Министерство образования, науки и молодежной политики

 Краснодарского края

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

Форма обучения

очная

2018 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренаучебно-методическим объединениемтехнологических специальностей«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 ­­­\_\_\_\_ г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. МатвееваРассмотрена на заседании педагогического совета протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. | УтверждаюДиректор ГБПОУ КК АТТС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П.Буров«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

Рабочая программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. N 384. Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014г. N 33234.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Каракашев А.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

КучинскаяТ.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Преподаватель экономики высшей квалификационной категории ГБПОУ КК "Армавирский медицинский колледж"

Андрусенко А.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Преподаватель экономических дисциплин

ГБПОУ КК "Армавирский индустриально-строительный техникум"

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 7 |
| 1. условия реализации программы
 | 16 |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины
 | 19 |
|  |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по названной специальности, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Связь с другими дисциплинами:

изучение дисциплины ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга рекомендуется проводить после освоения дисциплины ОУДб.09 Обществознание (включая экономику и право), ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих общих компетенций:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за нести за них ответственность;

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 06. 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, заниматьсясамообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина ориентирована на развитие следующих профессиональных компетенций:

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. Организовать 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, мясаи 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.

**1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины студент 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 учебной дисциплины обучающийся должен знать:

− основные положения экономической теории;

− принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития отрасли;

− роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике

−механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;

− формы оплаты труда;

− стили управления, виды коммуникации;

− принципы делового общения в коллективе;

− управленческий цикл;

- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

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

− формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**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 | 10 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 35 |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** | 2 |