МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____Г.В. Санникова
«_31_» _08_____2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384), базовый уровень подготовки и примерной программы учебной дисциплины Основы менеджмента и маркетинга ФГАУ «ФИРО»

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»
Разработчик: Л.Т. Гареева - преподаватель

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № 1 от « 31 » 08 2017 г.
Председатель: Е.Н. Шутова

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Программа учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественногопитания, базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников при наличии среднего (полного) общего образования.

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

В результате изучения обязательной части учебного циклаобучающийсяпо общепрофессиональным дисциплинам 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;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к нейустойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способывыполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за нихответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективноговыполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональнойдеятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результатвыполнения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарнойпродукции.

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 исельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий ипраздничного 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 135часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 45 часов;

Рабочая программа включает в себя: паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Текущий контроль включает письменные работы, тесты, самоконтроль и взаимоконтроль, анализ документов и текстов, решение ситуационных задач, выполнение творческих и практических заданий, написание рефератов и докладов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.