

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

2024 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 8 от 06.05.2024 г.

Председатель МС Пет Петропавловская
Я.А.

Одобрена
цикловой методической
экономических дисциплин

Протокол № 9 от 16.05.2024 г.

Председатель: Крупикова Крупикова М.Ю.

Автор: Чернова Д.А.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»

Протокол № 7 от 18.05.2024 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 18.05.2024 г. №
170 /п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО) 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 Смирнова А.А. Смирнова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года N 373.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

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 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: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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:

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

Общие 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.

Профессиональные компетенции:

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:

объем образовательной программы – **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
Объем образовательной программы (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного 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 науки	Содержание учебного материала	2	1
	1. Сущность экономики. Потребности человека и ограниченность ресурсов.		
	Практические занятия.	2	2
	1. Построение кривой производственных возможностей. 2. Типы экономических систем.		
	Самостоятельная работа	3	3
1. Составление плана и тезиса ответов.			
Тема 1.2 Рынок, его структура, механизм формирования	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Сущность рынка. Собственность и конкуренция. 2. Законы рынка, законы спроса, закон предложения.		
	Практические занятия.	2	2
	1. Определение эластичности спроса. 2. Определение равновесной цены.		
	Самостоятельная работа	4	2
	Подготовка докладов, работа с конспектом.		
	Тема 1.3 Факторный рынок	Содержание учебного материала.	2
1. Понятие факторного рынка. Земля, труд, капитал как экономические ресурсы. 2. Рынок труда и заработная плата. Рынок капитала.			
Практические занятия.		2	2
1. Работа с конспектом.			
Самостоятельная работа		3	2
Изучение лекционного материала.			
Тема 1.4 Макроэкономика	Содержание учебного материала	2	2
	1. Сущность и показатели макроэкономики. Экономический рост		
	Практические занятия.	2	2

	Расчет основных макроэкономических показателей.		
	Самостоятельная работа	2	3
	Изучение основной и дополнительной литературы.		
Раздел 2. Основы менеджмента организации		39	
Тема 2.1 Сущность и характерные черты современного менеджмента	Содержание учебного материала	2	2
	1. Сущность менеджмента. теоретические основы: цели и задачи менеджмента.		
	Самостоятельная работа	2	3
	Изучение основной и дополнительной литературы.		
Тема 2.2 Функции менеджмента, понятие управленческого цикла	Содержание учебного материала		2
	1. Выработка решений по управлению целевой сферой организации.	2	
	2. Составление схем организационных структур управления.	2	
	3. Разработка мероприятий по мотивации деятельности.	2	
	Самостоятельная работа	4	2
	Решение производственных ситуаций.		
Тема 2.3 Методы управления	Содержание учебного материала		2
	1. Организационно-распорядительные методы управления.	2	
	2. Экономические методы управления.	2	
	3. Социально-психологические методы управления.	2	
	Практические занятия.		2
	1. Решение практических ситуаций по принятию управленческих решений.	4	
	2. Использование различных методов управления для решения ситуаций.		
Самостоятельная работа	5	3	
	Работа с конспектом, подготовка докладов,		
Тема 2.4 Лидерство м руководство	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие о лидерстве и стиле руководства. Деловое общение.		2
	Практические занятия.		
	1. Использование в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения.	2	
	2. Решение конфликтных ситуаций.	2	
	Самостоятельная работа	3	3
	Изучение основной и дополнительной литературы.		

Раздел 3. Основы маркетинга		39	
Тема 3. 1 Цели, задачи и структура маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	1. Сущность, задачи, функции маркетинга.		
	Практические занятия.	2	3
	1. Выбор целевого рынка.		
	Самостоятельная работа	2	3
	Подготовка докладов.		
Тема 3.2. Комплекс маркетинга	Содержание учебного материала		
	1. Понятие комплекса маркетинга.	2	2
	2. Уровни товара в маркетинге. Классификация товара.	2	
	3. Формирование спроса и стимулирование сбыта.	2	
	Практические занятия.		3
	1. Разработка товарной политики.	2	
	2. Определение этапа жизненного цикла товара.	2	
	3. Определение способов продвижения товара.	2	
	4. Разработка ценовой политики.	2	
	5. Разработка компонентов маркетингового воздействия	2	
	Самостоятельная работа		
Решение производственных ситуаций, работа с конспектом.	8	3	
Тема 12. Конкуренция и конкурентная среда.	Содержание учебного материала		3
	1. Планирование маркетинга. Ситуационный анализ.	2	
	2. Организационные структуры маркетинговых служб.	2	
	3: Контроль маркетинговой деятельности.	2	
Самостоятельная работа			
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. DVD - проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Басовский Л.Е. Менеджмент: учебное пособие/ Л.Е. Басовский – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 256 с.
2. Егоров Ю.Н. Основы маркетинга: учебник / Ю.Н. Егоров. – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 292 с. (Среднее профессиональное образование) – ISBN 978-5-16-014862-5
3. Егоршин А.П. Основы менеджмента: учебник / А.П. Егоршин – 3-е изд. перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 350 с.
4. Овчаренко Н.А. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебник для бакалавров/ Н.А. Овчаренко – 2-е изд. – Москва: Дашков и К. 2021 – 162 с.
5. Океанова З.К. Основы экономики: учебное пособие / З.К. Океанова – 5-е изд. перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 287 с. – (Среднее профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Резник Г.А. Маркетинг: учебное пособие/ Г.А. Резник – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 199 с. (Среднее профессиональное образование) – ISBN 978-5-16-016833-3
2. Столярова И.Ю. Менеджмент: учебное пособие/ И.Ю. Столярова – Москва: ФЛИНТА, 2021 – 83 с. – ISBN 978-5-9765-4790-2

6. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия общественного питания/ А.М. Фридман – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. – 229 с. - (Среднее профессиональное образование)

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
3. <http://allmedia.ru/>

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;	Защита практических работ.
– 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;	Практическая 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.
Общие компетенции:	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Тестирование, опрос индивидуальный или письменный
Профессиональные компетенции:	
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Опрос по индивидуальным заданиям.
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.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Опрос по индивидуальным заданиям.
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 кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	Опрос по индивидуальным заданиям.
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.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося.
ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий.
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды.
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды.
ПК 5.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.