

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ОП. 10 Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях
общественного питания**

для профессии СПО (ПКРС)

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
экономических дисциплин,
дисциплин сервиса и туризма


Протокол № 10
от «05» 07 2022 г.

Председатель ПЦК

 Э.А. Кубалова


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР


И.М. Дзугцева
«05» 07 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Методист


М.Т. Туаева
«05» 07 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569.

Разработчик: преподаватель экономических дисциплин Гаспарян Анаида Николаевна.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП. 10 «Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания» относится к вариативной части основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих для профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК01	–Выявлять достоинства и недостатки	–системы управления
ОК02	коммерческой идеи;	трудоустройством организации.
ОК03	–организовывать работу коллектива	–психологию коллектива и личности;
ОК04	и команды;	–факторы внешней среды организации
ОК05	–взаимодействовать с	питания, элементы ее внутренней
ОК06	коллегами,руководством,клиентами;	среды и методики оценки влияния
ОК07	–выстраивать	факторов внешней среды на
ОК09	траекторию профессионального и	хозяйственную деятельность
ОК10	личностного развития;	организации (SWOT-анализ);
ОК11	–использовать приемы саморегуляции	–сущность, цели,
	поведения в процессе межличностного	основные принципы и функции маркетин
	общения;	га;
	–анализировать текущую ситуацию	–понятие сегментация рынка;
	на рынке товаров и услуг;	–методы проведения маркетинговых
	–анализировать спрос на товары и	исследований;
	услуги;	–понятие товарной, ценовой, сбытовой,
	–грамотно определять маркетинговую	коммуникационной политики
	политику организации	организации питания
	питания(товарную, ценовую	(комплекс маркетинга)
	политику, способы продвижения	
	продукции и услуг на рынке);	
	–проводить маркетинговые	
	исследования в соответствии с целями	
	организации анализ потребительских	
	предпочтений.	

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том

числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	62
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	60
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, час.	Осваиваемые эл-ты компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы менеджмента (26 часов)			
Тема 1.1. Сущность, цели и задачи менеджмента	Содержание учебного материала	6	
	Понятие менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Организация, планирование, контроль и мотивация, как функции управления. Понятие, цели и направления деятельности предприятия. Миссия организации, понятие и содержание.	4	ОК 01 – ОК 04; ОК 06, ОК 11
	Практическая работа №1 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение методом «мозгового штурма»	2	
Тема 1.2. Управление производственным персоналом в общественном питании	Содержание учебного материала	10	
	Особенности управления в организациях питания. Организационная структура управления и развития производства. Кадровая политика и ее планирование на предприятии. Трудовые ресурсы ПОП. Состав трудовых ресурсов организаций питания. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Сущность мотивации.	6	ОК 01– ОК 04 ОК06, ОК 09, ОК-11
	Практическая работа №2 Подбор кадров нормирование труда, мотивация персонала на ПОП.	2	
	Практическая работа №3 Методика расчета и анализа производительности труда	2	
Тема 1.3. Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала	10	
	Сущность и роль коммуникаций в системе управления. Структура управленческого общения. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение.	4	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,

	Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Цели и задачи самоменеджмента.		ОК06, ОК11
	Практическая работа №4 Решение проблемных производственных ситуаций в предприятиях питания (кейсы)	2	
	Практическая работа №5 Стили руководства.	2	
	Практическая работа №6 Деловая игра «ЧП на предприятии»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.	2	
Раздел 2. Основы маркетинга (34 часа)			
Тема 2.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	8	
	Рынок, как объективная экономическая основа маркетинга. Сегментирование рынка, Принципы, функции и цели маркетинга, их краткая характеристика. Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции. Окружающая среда предприятия. Содержание маркетинговой деятельности.	6	ОК01 - ОК 07, ОК-11
	Практическое занятие №7 Концепции маркетинга. Анализ окружающей среды предприятия питания.	2	
Тема 2.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	10	
	Организация маркетинговых исследований на ПОП. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Виды товаров. Поведение потребителей. Факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	4	ОК01, ОК02, ОК 04, ОК-09 ОК 07, ОК-11
	Методы и виды маркетинговых исследований. Наблюдение за потребителями.	2	

	Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Изучение реакции респондентов. Ситуационный анализ в маркетинге. SWOT-анализ ПОП.		
	Практическая работа №8 Анализ поведения потребителя при совершении покупок	2	
	Практическая работа №9 SWOT-анализ предприятия общественного питания.	2	
Тема 2.3. Разработка комплекса маркетинга	Содержание учебного материала	8	
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в ОП. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности	4	ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК09
	Практическая работа №10 Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса.	4	
Тема 2.4. Стимулирование сбыта и реклама	Содержание учебного материала	8	
	Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	6	ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК09
	Практическая работа №11 Проведение рекламного мероприятия по продвижению предприятия питания на рынке	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется в кабинете социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов по количеству обучающихся;
- учебно-методическая магнитно-меловая доска;
- технические средства обучения: наглядные пособия; комплект УМК.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.
8. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
10. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т.Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

2. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст: электронный.

3. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю.В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).

4. Кузьмина, Е.Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2022).

5. Михалева, Е.П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.]; под редакцией Л.С. Леонтьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).

7. Панцуркина, Т.К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т.К. Панцуркина. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И.В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И.В. Липсиц, В.А. Корецкий, А.Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва: ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с.: ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> –цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; –требования к реализации продукции общественного питания; –количественный и качественный состав персонала организации; –показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; –сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; –стили управления; –факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); –оплата труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний и заработной платы; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала. –правила делового общения в коллективе; –сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов Не менее 75%правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>исследований;</p> <p>–понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>–организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</p>		
<p>Умения:</p> <p>–анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>–планировать и контролировать собственную деятельность;</p> <p>–выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>–управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>–применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>–анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>–прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>–анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>–грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>–проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>