

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Сергеевна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 07:57:05

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины.....	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
3. Условия реализации дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	9

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: является обязательной частью профессионального учебного цикла образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга обучающийся 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.

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

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):

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. 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 и 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.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 28

2 Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	5 семестр	6 семестр
Объем образовательной программы дисциплины	90	39	51
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	<i>10</i>	<i>4</i>	<i>6</i>
в том числе:			
теоретическое обучение	32	14	18
практические занятия	28	12	16
консультации			
<i>самостоятельная работа</i>	30	13	17
Промежуточная аттестация в форме			Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4
5 семестр			
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины. Структура дисциплины. Внутрипредметные и межпредметные связи. Краткий исторический обзор возникновения и развития составных элементов дисциплины.	1	
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1. 1 Экономика - система общественного производства	Содержание учебного материала	3	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Понятие экономики. Предмет, метод и функции экономической теории. Структура экономической теории. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства. Их классификация. Производственные возможности общества. Безграничность потребностей и ограниченность ресурсов Проблема выбора и границы производственных возможностей. Альтернативная стоимость и кривые производственных возможностей	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Написание рефератов и подготовка презентаций по истории экономики, факторам производства. Подготовка сообщений об основных формах хозяйствования предприятий общественного питания.		
Тема 1. 2 Экономические системы и рыночные структуры	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Традиционная экономическая система. Командная экономическая система. Рыночная экономическая система. Смешанная экономическая система. Понятие собственности. Права собственников. Основные типы и формы собственности. Экономика предприятий общественного питания. Конкуренция. Функции конкуренции. Виды конкуренции. Её преимущества и недостатки. Критерии определения рыночных структур. Рынок совершенной (чистой) конкуренции. Рынок монополии. Рынок олигополии. Рынок монополистической конкуренции. Механизм и формы хозяйствования предприятий общественного питания. Сущность, принципы и элементы механизма хозяйствования. Реформирование отношений собственности и необходимость использования различных форм хозяйствования в общественном	2	

	питании		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Написание рефератов и подготовка презентаций по видам экономических систем. Изучение и анализ механизмов и форм хозяйствования предприятий общественного питания .		
Тема 1.3 Спрос и предложение: сущность и взаимосвязь	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Спрос, как элемент рынка потребительских товаров. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Формирование спроса населения в условиях рыночной экономики. Ёмкость рынка и методика его определения. Факторы, влияющие на ёмкость рынка. Предложение как элемент рынка потребительских товаров. Закон предложения. Факторы, влияющие на предложение. Товарные ресурсы и их формирование в рыночной экономике. Рыночное равновесие. Эластичность спроса и предложения. Факторы, влияющие на ценовую эластичность. Равновесная рыночная цена. Сдвиги равновесия. Политика ценообразования в рыночных условиях. Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Решение задач на нахождение равновесной цены, эластичность спроса, изменение функций спроса и предложения		
Тема 1.4 Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	Содержание учебного материала	9	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Понятие производственных фондов, издержек производства и реализации на предприятиях общественного питания. Сущность издержек производства общественного питания, их состав. Факторы, влияющие на уровень расходов в общественном питании. Анализ расходов общественного питания. Особенности анализа расходов по общему уровню и отдельным статьям. Порядок планирования расходов общественного питания. Методика планирования расходов по общему уровню и отдельным статьям. Понятие себестоимости. Состав и классификация затрат на производство и реализацию продукции на предприятиях общественного питания. Калькулирование себестоимости продукции на предприятиях общественного питания. . Планирование себестоимости продукции на предприятиях общественного питания. Объективная необходимость снижения издержек производства в современных условиях на предприятиях общественного питания. Выявление резервов	2	
	Практическое занятие	3	
	Практические занятия №1 Смета затрат на производство. Расчет себестоимости единицы продукции		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка сообщений, докладов, презентаций о причинах высокой себестоимости производства в РФ, о мерах по снижению издержек производства на предприятиях общественного питания		
Тема 1.5	Содержание учебного материала	5	ОК 1 – ОК 9

Ценообразование на предприятиях общественного питания	Цена и ее функция в условиях рыночной экономики. Система цен и их взаимосвязь. Сущность и классификация цен. Ценовая политика и ценовые стратегии. Методы ценообразования Ценообразование на предприятиях общественного питания Виды цен и порядок их утверждения Классификация предприятий общественного питания; основные нормы и требования, предъявленные к организациям общественного питания. ГОСТы для оформления меню, прейскурантов, ценников. Действующая нормативная и технологическая документация, ее обзор. Выбор учетной цены, методы списания стоимости сырья реализованной продукции. Калькуляция в общественном питании. Ошибки при нормативной калькуляции: нерациональный выбор учетной цены; искажение норм закладок сырья для его списания; роль плана меню.	2	ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Практическое занятие	3	
	Практические занятия №2,3 Группировка затрат по статьям калькуляции. Методы калькулирования. Порядок ценообразования на предприятиях общественного питания		
Тема 1.6 Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	8	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Экономическое содержание оборота предприятий общественного питания. Показатели деятельности предприятий общественного питания, их экономическая характеристика. Товарооборот предприятий общественного питания, его классификация по видам реализуемой продукции. Состав оборота общественного питания. Инструкция по учёту РТО предприятий общественного питания. Отчётность о товарообороте общественного питания, источники данных для её составления. Понятие сырья в общественном питании и его классификация. Источники снабжения сырьём. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции общественного питания Планирование товарооборота общественного питания и оборота по выпуску продукции собственного производства. Экономическое обоснование плана оборота по выпуску блюд. Планирование поступления продуктов и роста товарного обеспечения	2	
	Практическое занятие	3	
	Практические занятия №4 Расчет и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
Изучение инструкции по учёту товарооборота предприятий общественного питания, отчетности о товарообороте общественного питания На основе СМИ подготовить сообщения о товарообороте ведущих предприятий общественного питания			
Тема 1.7 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Прибыль в системе рыночных отношений, её экономическое содержание и назначение. Сущность и показатели рентабельности, методика их рынка. Порядок формирования и обоснования размера доходов в условиях конкуренции и развития рынка потребительских товаров. Рентабельность ресурсов и продукции. Определение точки безубыточности. Понятие и виды эффективности. Факторы, влияющие на доходы предприятий общественного питания. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания. Информация, используемая	2	

	для анализа Экономическое обоснование величины доходов по объединению предприятий общественного питания.		ЛР 16-18, 21,25,28
	Практическое занятие	3	
	Практические занятия №5 Расчет плановой прибыли организации общественного питания. Расчет рентабельности активов (производства), текущих издержек (продукции) и продаж.		
6 семестр			
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Функции и методы управления. Организационные структуры управления. Принципы построения организационной структуры. Законы организации. Типы структур организаций. Нормативные требования к управлению и политика деятельности предприятия общественного питания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Анализ различных типов организационных структур управления на предприятиях общественного питания. Составление схемы организационной структуры управления на предприятии общественного питания		
Тема 2.2 Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	5	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Понятие предприятия, цели и направления деятельности. Организационно-правовые формы предприятий. Правовые основы функционирования предприятий. Внешняя и внутренняя среда предприятия Конкурентоспособность предприятия	1	
	Практическое занятие	3	
	Выбор организационно-правовой формы предприятия общественного питания. Формирование регистрационных документов для открытия предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Найти и проанализировать информацию о деятельности успешных российских предприятий общественного питания и выявить факторы их внутренней и внешней среды, конкурентные преимущества			
Тема 2.3 Эффективность управления	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Цикл менеджмента. Характеристика составляющих цикла менеджмента. Мотивация: понятие и виды. Теории мотивации. Система методов управления на предприятиях общественного питания(организационные, административные, экономические, социально-психологические. Процесс принятия решений: понятие, виды. Выявление и анализ проблем. Процесс выработки рационального решения. Реализация решения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовка сообщений, докладов, рефератов, презентаций по системам методов управления на предприятиях общественного питания(организационным, административным, экономическим,		

	социально-психологическим) в РФ и за рубежом.		
Тема 2.4 Управление производственным персоналом общественном питании	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Организационная и функциональная структуры производства. Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Управление трудовым коллективом. Должностные инструкции. Профессиональные стандарты, обучение, мотивация, создание команды на производстве. Организация производственного процесса: требования к организации рабочих мест сотрудников. Договора о материальной ответственности. Организация материальной ответственности на предприятиях общепита. Договорные отношения с контрагентами. Основы законодательства о труде и об охране труда. Санитарные требования к безопасности на производстве, факторы риска, безопасные приемы труда, ответственность заведующего производством за безопасность на производстве.	2	
	Практическое занятие	3	
	Практические занятия №7 Деловая игра «Персонал предприятия общественного питания»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания	1	
Тема 2.5 Трудовые ресурсы и организация оплаты труда работников общественного питания	Содержание учебного материала	3	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Трудовые ресурсы общественного питания, их характеристика и порядок формирования. Основные принципы оплаты труда работников общественного питания в условиях формирования рыночной экономики. Формы оплаты труда работников общественного питания их характеристика. Формирование средств на оплату труда. Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	На основе СМИ подготовить сообщения о проблемах дифференциации оплаты труда в РФ, о совершенствовании тарифной и бестарифной систем оплаты труда, о методах совершенствования организации труда на предприятии.		
Тема 2.6 Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Эффективная коммуникация. Деловое общение, его характеристика. Управленческое общение, его функции и назначение. Управление конфликтами и стрессами. Конфликты в коллективе. Сущность и классификация конфликтов. Стресс: природа и причины. Самоменеджмент	2	
	Практическое занятие	3	
	Практические занятия №8 Деловая игра «Практика делового общения»		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Написание докладов, сообщений рефератов, подготовка презентаций о культуре делового общения, управлению конфликтами и стрессами в трудовых коллективах		

Раздел 3. Основы маркетинга			
Тема 3.1 Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	4	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	История маркетинга. Понятие маркетинга. Его цели и функции. Категории маркетинга. Концепции маркетинга. Маркетинговые стратегии. Виды маркетинга в зависимости от состояния спроса	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Написание рефератов, создание презентаций по истории возникновения, развития маркетинга как философии бизнеса		
Тема 3.2 Маркетинговый подход к предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	7	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Потребительские рынки и покупательское поведение потребителей. Рынок предприятий и поведение покупателей от имени предприятия. Сегментирование рынка, выбор целевых сегментов, позиционирование товара. Товары. Товарные марки. Услуги. Стратегия разработки новых товаров. Жизненный цикл товара (услуги). Структура цикла создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Бизнес-план создания и функционирования предприятия общественного питания	2	
	Практическое занятие	3	
	Практические занятия №9 Разработка нового товара (услуги) на основе жизненного цикла. Обоснование бизнес идеи		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Творческая работа «Мечта, ставшая реальностью» Описание собственного предприятия общественного питания		
Тема 3.3 Комплекс маркетинга. Маркетингмикс	Содержание учебного материала	8	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	1р: товар (product) Товарная политика фирмы. Товар в маркетинговой деятельности. Разработка нового товара. 2р: место (place) Каналы распределения товаров. Формирование спроса и стимулирование сбыта. 3р: цена (price) Разработка ценовой политики на предприятиях общественного питания 4р: продвижение (promotion) Интегрированные маркетинговые коммуникации Элементы процесса коммуникационной деятельности Инструменты маркетинговых коммуникаций Этапы разработки рекламной кампании на предприятиях общественного питания. Другие модели комплекса маркетинга: 4D маркетинга, 4С маркетинга, 7р маркетинга для сферы услуг (предприятий общественного питания), 10р маркетинга, 4D брендинга. Понятие бренда. Бренд в работе современных организаций. Обеспечение конкурентоспособности брендов Бренд как социально-психологическое явление	2	
	Практическое занятие	4	
	Практические занятия №10 Рекламная компания предприятия общественного питания. Разработка бренда на		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	На основе СМИ найти, изучить и проанализировать информацию о ведущих брендах в области общественного питания в РФ и за рубежом		
Тема 3.4 Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
	Методы маркетинговых исследований. Качественные методы исследования. Проекционные методы качественных исследований. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение физической реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов опроса в маркетинговых исследованиях на предприятиях общественного питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях. Определение размеров рынка.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Составление анкеты и проведение опроса потребителей услуг общественного питания		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21,25,28
Всего:		90	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Кабинет социально-экономических дисциплин**. Помещение кабинет должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет социально-экономических дисциплин:

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Кабинет социально-экономических дисциплин обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Виханский, О. С. Менеджмент : учебник для средних специальных учебных заведений / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1105872>
2. Мазилкина, Е. И. Менеджмент : учебное пособие / Е. И. Мазилкина. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012447-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141805>

Дополнительная литература:

1. Райченко, А. В. Менеджмент : учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 342 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012233-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1043394>
2. Кнышова, Е. Н. Менеджмент: Учебное пособие / Кнышова Е. Н. - Москва : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 304 с.: - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0106-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052237>
3. Балашов, А. П. Менеджмент : учебное пособие / А.П. Балашов. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0627-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1048495>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.</p>	<p>Проверка конспектов, практических работ, Лабораторных работ, контрольных заданий по темам. Заслушивание сообщений, докладов, презентаций. Проверка рефератов. Дифференцированный зачет.</p>