
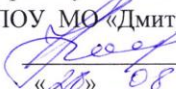


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
  
«20» августа 2018г.  
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-методической работе  
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»  
 /Н.Е.Горюшкина/  
«20» 08 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Специальность **43.02.15** Поварское и кондитерское дело

Дмитров 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

***Разработчик:***

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
Структура и содержание учебной дисциплины	7
Условия реализации программы учебной дисциплины	14
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к общепрофессиональному циклу.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 01-07;</b> <b>ОК 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>	-участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; -рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;	- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы её внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учёта на предприятии питания, объекты учёта, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учёта, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации

	<p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</li> <li>- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>- вести учёт реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и</li> </ul>	<p>питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</li> <li>- товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц;</li> <li>- учёт реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>- понятие «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчёта пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> </ul> <p>Показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчёта;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчёта, планирования, анализа;</li> <li>- сущность и виды кредита, принципы</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>	<p>кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчёта процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и государственные внебюджетные фонды, методику их расчёта;</li> <li>- понятие бизнес- планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стили управления;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;</li> <li>- правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>- понятие сегментация рынка;</li> <li>- методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки - 99 часов, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 86 часов;

Самостоятельная работа обучающегося – 7 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>99</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>86</b>
в том числе:	
лекции, уроки	50
лабораторные занятия	<b>не предусмотрено</b>
практические занятия	<b>34</b>
контрольные работы	<b>не предусмотрено</b>
курсовая работа (проект)	<b>не предусмотрено</b>
самостоятельная работа студента (всего)	<b>7</b>
Промежуточная аттестация в форме	экзамен

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 1.1. Экономика-система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	<b>4</b>	<b>ОК 01-07; ОК 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как объект хозяйствования</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, её роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки	<b>6</b>	<b>ОК 01-07; ОК 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекта учёта, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания.		
	<b>Практическая работа обучающихся:</b> 1. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств 2. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых	<b>10</b>	



	<p>предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения</p> <p>3. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)</p> <p>4. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания</p> <p>5. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет и анализ, планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания</p>		
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Понятие цены, её элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.</p>	4	<p><i>ОК 01-07; ОК 09-11</i> ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>
	<p><b>Практическая работа обучающихся:</b></p> <p>Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчёт цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек</p>	2	
<p><b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Понятие «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов</p>	4	<p><i>ОК 01-07; ОК 09-11</i> ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>
	<p><b>Практическая работа обучающихся:</b></p> <p>Изучение методики планирования и расчёта производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её</p>	2	

	экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания		
<b>Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>ОК 01-07; ОК 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа обучающихся:</b> Изучение методики расчёта, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>16</b>	<b>ОК 01-07; ОК 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры поддержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика его составления.		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.		
<b>Практическая работа обучающихся:</b> 1. Изучение источников финансирования деятельности организации; 2. Методика расчёта платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций 3. Расчёт налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды; 4. Изучение разделов бизнес-плана	<b>8</b>		

<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие менеджмента, условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функция управления. Понятие, назначение и виды.	<b>8</b>	<b>OK 01-07; OK 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание.		
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческие решения: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	<b>Практическая работа обучающихся:</b> 1. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» 2. Деловая игра на умение организовать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полёт на Луну»	<b>4</b>	
<b>Тема 2.2 Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	<b>6</b>	<b>OK 01-07; OK 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда.		
	<b>Практическая работа обучающихся:</b> Изучение методов расчёта и анализа производительности труда. Расчёт	<b>2</b>	

	показателей движения кадров.		
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	<b>OK 01-07; OK 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организации рабочего места.		
	<b>Практическая работа обучающихся:</b> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	<b>OK 01-07; OK 09-11</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b>
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества»		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта.		

	Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятии питания.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации, Реклама и её виды. Средства рекламы.		
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Ёмкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организаций питания	<b>8</b>	<b>ОК 01-07; ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</b>
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технологии и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
<b>Практическая работа обучающихся:</b> 1. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составления анкеты потребительских предпочтений 2. Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке	<b>4</b>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания	<b>7</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>86</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>7</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>99</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, плакаты по темам занятий; техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные источники**

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Электронный ресурс] : учебник / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2015. – 336 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=168118>.

2. Косьмин, А. Д. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / А. Д. Косьмин. – Москва : Академия, 2014. – 208 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=106719>.

3. Барышев А. Ф. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / А. Ф. Барышев. - 11-е изд., стер. – Москва : Академия, 2014. - 224 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=53867>.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Драчева, Е. Л. Менеджмент [Электронный ресурс] : учебник / Е. Л. Драчева. - 15-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 304 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94535>.

2. Шевелёва, С. А. Основы экономики и бизнеса [Электронный ресурс] / С. А. Шевелёва, В.Е. Стогов. - 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2017. - 432 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117701>.

3. Алексунин, В. А. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / В. А. Алексунин. – Москва: Дашков и К, 2014. — 200 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=70538](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70538).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Знания:</b>		
<p>Основные положения экономической теории.            Принципы рыночной экономики.            Современное состояние и перспективы развития отрасли.            Роль хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.            Механизмы ценообразования на продукцию (услуги).            Формы оплаты труда.            Стили управления, виды коммуникации.            Принципы делового общения в коллективе.            Управленческий цикл.            Особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства.            Сущность, цели, основные - принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.            Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные положения экономической теории;</li> <li>-принципы рыночной экономики;</li> <li>-современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>-роль хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>-механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>-формы оплаты труда;</li> <li>-стили управления, виды коммуникации;</li> <li>-принципы делового общения в коллективе;</li> <li>-управленческий цикл;</li> <li>-особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;</li> <li>-сущность, цели, основные - принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>-формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-устный индивидуальный и фронтальный опрос;</li> <li>- письменная работа в форме тестирования, индивидуальных заданий; устный индивидуальный опрос;</li> <li>- устный контроль в форме дискуссии, индивидуальный опрос;</li> <li>Заполнение таблиц</li> <li>Собеседование</li> <li>Творческие задания</li> <li>Подготовка стендовых докладов</li> </ul>
<b>Умения:</b>		
<p>Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации.            Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения.            Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ролевая игра</li> <li>Ситуационные задачи</li> <li>Практические задания</li> <li>Кейс – задания</li> <li>Индивидуальные проекты</li> <li>Экзамен</li> </ul>



	рынке товаров и услуг.	
--	------------------------	--