

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

С.И.Ляшок

01 сентября 2023 г.




## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**


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

2023 г.

Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю:  
заместитель директора по ИМР

  
Добышева О.В.  
«01» сентября 2023 г.

Программа учебной дисциплины ОП. 10 Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) «Повар, кондитер».

Разработчик: Яковенко Светлана Анатольевна

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания является частью дополнительного профессионального блока ОПОП – П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК,ПК	Умения	Знания
ОК 01 -ОК 07 ОК 09 ОК 11	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	-основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности
ОК 01 -ОК 07 ОК 09	- организовывать работу коллектива и команды	- системы управления трудовыми ресурсами в организации.
ОК 01 -ОК 07 ОК 09	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-психологию коллектива и личности;
ОК 01 -ОК 07 ОК 09 ОК 11	- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	

ОК 01 -ОК 07 ОК 09 ОК 11	-анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг	- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга
ОК 01 -ОК 07 ОК 09	-анализировать спрос на товары и услуги	- понятие сегментация рынка
ОК 01 -ОК 07 ОК 09	-грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке)	- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации (SWOT-анализ)
ОК 01 -ОК 07 ОК 09 ОК 11	-проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений.	-методы проведения маркетинговых исследований; -понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга)

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Основы менеджмента</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1</b> Сущность, цели и задачи менеджмента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01–ОК 04;</b> <b>ОК 06,</b> <b>ОК 11</b>
	1.Понятие, цели и задачи менеджмента		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
Практическое занятие №1 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение методом «мозгового штурма»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01–</b> <b>ОК 04,ОК 06,</b> <b>ОК 09,ОК11</b>
Особенности управления в организациях питания.	<b>2</b>		
<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>		
Практическое занятие №2 «Личность в организации»	<b>2</b>		
Практическое занятие №3 «Подбор кадров в предприятиях общественного питания»	<b>2</b>		
Практическое занятие №4 «Мотивация персонала».	<b>2</b>		
Практическое занятие №5 «Решение конфликтных ситуаций»	<b>2</b>		
<b>Тема 1.3</b> Коммуникации в управлении	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01–ОК 04</b> <b>ОК 06, ОК 09,</b> <b>ОК11</b>
	Практическое занятие №6 «Стили руководства»	<b>2</b>	
	Практическое занятие №7 «Применение тайм-менеджмента в общественном питании»	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Основы маркетинга</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01, ОК 02,</b> <b>ОК 03, ОК 04,</b> <b>ОК 06,ОК 07,</b> <b>ОК11</b>
	Рынок, как объективная экономическая основа маркетинга	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие №8 «Концепции маркетинга»	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01, ОК 02,</b> <b>ОК 04,ОК-09</b> <b>ОК 07, ОК11</b>
	Практическое занятие №9 «Анализ поведения потребителей»	<b>2</b>	
	Практическое занятие №10 «Решение ситуаций»	<b>2</b>	
<b>Тема2.3.</b> Разработка комплекса маркетинга	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 02, ОК 03, ОК</b> <b>04, ОК 06, ОК 09</b> <b>ОК-11</b>
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в ОП.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Стимулирование сбыта и реклама	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 02, ОК 03, ОК</b> <b>04, ОК 06, ОК 09</b>
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге	<b>2</b>	
<b>В том числе практических занятий</b>			

	Практическое занятие №11 «Проведение рекламного мероприятия по продвижению предприятия питания на рынке»	2	<i>OK-11</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений «Основные организационные формы бизнеса»	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего</b>		<b>36</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: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, опорно–двигательного аппарата, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

- увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,
- индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),
- регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;
- дверной проем (без порога) 1000 мм;
- дополнительный источник освещения - настольная лампа;
- дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Печатные издания**

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 304 с.
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., А.В. Колесова Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Учебник для учреждений сред. проф. образования / Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., А.В. Колесова. – М. Издательский центр «Академия», 2020.
3. Иванов П.В. Менеджмент Учебное пособие / П.В. Иванов, Н.И. Турянская, Е.А. Носкова. – Ростов н/Д: Феникс, 2021. – 333 с. (Среднее профессиональное образование).

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: Актуальная редакция с Комментариями по состоянию на 18.05.2022. Режим доступа <https://gkodeksrf.ru/> Дата обращения 13.06.2022.
2. АUPru Административно-управленческий портал Режим доступа <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал. (Дата обращения 13.06.2022)
3. Портал Ресторановфф. Режим доступа <https://restoranoff.ru/> (Дата обращения 13.06.2022).

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

4. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник, - М. ПрофОбрИздат, 2020 г.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</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>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания;</li> <li>– оплата труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; 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>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по</p>

<p>планировать и контролировать собственную деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</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>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>практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	---

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.