

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ

Петрова Л.А.

Ф.И.О.



подпись

« 17 » 05 20 20 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина	Б1.Б.21 Менеджмент, маркетинг и планирование производства в общественном питании <small>код и наименование дисциплины</small>
Направление подготовки/специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания <small>код и наименование направления подготовки /специальности</small>
Направленность/специализация	Технология продукции и организация ресторанного дела <small>наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы</small>
Квалификация выпускника	бакалавр <small>указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО</small>
Кафедра-разработчик	Экономики и управления морехозяйственной деятельностью <small>наименование кафедры-разработчика рабочей программы</small>

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

Часть 1	доцент должность	ЭиУМХД кафедра	 подпись	Н.Б. Гапоненкова И.О.Фамилия
Часть 2	должность	кафедра	подпись	И.О.Фамилия
Часть 3	должность	кафедра	подпись	И.О.Фамилия

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

ЭиУМХД
название кафедры

02.09.2020 протокол № 1
дата

Заведующий кафедры – разработчика

<u>02.09.2020</u> дата	 подпись	С.Б. Савельева И.О.Фамилия
---------------------------	--	-------------------------------

3. Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности).

Заведующий выпускающей кафедры Технологий пищевых производств
название кафедры

<u>02.09.2020</u> дата	 подпись	В.А. Гроховский И.О.Фамилия
---------------------------	---	--------------------------------

Лист изменений, вносимых в РП *

к рабочей программе по дисциплине **Менеджмент, маркетинг и планирование производства в общественном питании**, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) Технология продукции и организация ресторанного дела, 2020 года начала подготовки.

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения	Дата внесения дополнения или изменения

Дополнения и изменения внесены « ____ » _____ г.

* *Изменения, вносимые в РП – действия по изменению тематики и перечня лабораторных, практических работ, форм текущего и промежуточного контроля. В случае внесения изменений в РП в части количества часов, РП должна переутверждаться полностью. Лист изменений включается в структуру РП.*

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б1.Б.21	Менеджмент, маркетинг и планирование производства в общественном питании	<p>Цель дисциплины - подготовка обучающегося в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и рабочим учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», что предполагает освоение обучающимися теоретических знаний – 1) в области маркетинга, позволяющих успешно осуществлять деятельность, связанную с изучением спроса, созданием продукции и продвижением продукции от производителя к потребителю; -2) в области менеджмента, необходимые для организации деятельности предприятия и принятия управленческих решений.</p> <p>Задачи дисциплины: ознакомление обучающихся с методологическими основами менеджмента и маркетинга, позволяющими сформировать у студентов готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; формирование навыков самоорганизации и самообразования.</p> <p>В результате изучения дисциплины бакалавр должен:</p> <p>Знать: общие положения теории менеджмента и маркетинга, методы и принципы; основные пути повышения эффективности управления;</p> <p>Уметь: использовать источники экономической, социальной и управленческой информации; находить организационно-управленческие решения;</p> <p>Владеть: методами и приемами анализа управленческих явлений и процессов с помощью стандартных теоретических моделей менеджмента.</p> <p>Содержание разделов дисциплины: Менеджмент в системе понятий рыночной экономики. Эволюция менеджмента. Закономерности управления различными системами. Функции менеджмента. Руководство: власть и личное влияние. Лидерство. Группы и динамика групп в системе менеджмента. Управление трудовыми ресурсами. Эффективность и качество менеджмента Введение в маркетинг Маркетинговые исследования. Маркетинговая среда предприятия. Сегментация рынка Товарная политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга Ценовая политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга Сбытовая политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга Коммуникационная политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга Организация маркетинговой деятельности на предприятии. Международный маркетинг</p> <p>Реализуемые компетенции ОК-7; ОПК-5</p> <p>Формы промежуточной аттестации Экзамен</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного 12 ноября 2015 г. приказом №1332 Минобрнауки РФ, учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) Технология продукции и организация ресторанный дела, 2020 года начала подготовки, утвержденной Ученым советом МГТУ.

2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля).

Целью дисциплины «Менеджмент, маркетинг и планирование производства в общественном питании» является подготовка обучающегося в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и рабочим учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», что предполагает освоение обучающимися теоретических знаний – 1) в области маркетинга, позволяющих успешно осуществлять деятельность, связанную с изучением спроса, созданием продукции и продвижением продукции от производителя к потребителю; -2) в области менеджмента, необходимые для организации деятельности предприятия и принятия управленческих решений.

Задачи дисциплины (модуля):

1) ознакомить обучающихся с методологическими основами менеджмента и маркетинга, позволяющими сформировать у студентов системное представление об организации управленческой деятельности на предприятиях питания;

2) сформировать навыки использования теоретических знаний для принятия верных управленческих решений;

3) научить студентов самостоятельно работать с литературой, творчески мыслить, вести дискуссию по проблемным вопросам, четко и аргументировано отстаивать свою позицию.

3. Требования к уровню подготовки бакалавра и планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представленных в таблице:

Таблица 2 –Результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции
1	ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	Знать: основные типы организационных структур; основные составляющие внешней и внутренней среды организации и их характеристики; основные понятия, категории маркетинга и маркетинговой среды организации Уметь: анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации для планирования производства

			Владеть: навыками самостоятельной работы, самоорганизации и самообразования
2	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	Знать: - основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами Уметь: - использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований, для осуществления эффективных управленческих решений в области производства и организации обслуживания на предприятиях питания Владеть: - методами организации производства и обслуживания на предприятиях питания

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3 - Распределение учебного времени дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Вид учебной нагрузки**	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения					
	Очная		Очно-заочная		Заочная	
	Семестр	Всего часов	Се-местр	Всего часов	Семестр/Курс	Всего часов
	3				-/3	
Аудиторные часы						
Лекции	28	28			2	2
Практические занятия	30	30			8	8
Лабораторные работы	-	-			-	-
Часы на самостоятельную и контактную работу						
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) ¹	-	-			-	-
Прочая самостоятельная и контактная работа	50	50			125	125
Подготовка к промежуточной аттестации	36	36			9	9
Всего часов	144	144			144	144

¹ Контактная работа при выполнении курсовой работы (проекта) - 2 а.ч. (3 а.ч.) соответственно. Конкретный объем часов на выполнение курсовой работы (проекта) определяет разработчик

по дисциплине						
---------------	--	--	--	--	--	--

Формы промежуточного и текущего контроля

Экзамен	1	1			1	1
Зачет/зачет с оценкой	-	-			-	-
Курсовая работа (проект)	-	-			-	-
Количество расчетно-графических работ	-	-			-	-
Количество контрольных работ	1	1			1	1
Количество рефератов	-	-			-	-
Количество эссе	-	-			-	-

Таблица 4 - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины		Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения		
		Очная Л /ПЗ/СРС	Заочная Л/ПЗ/СР	Очно-заочная Л/ПЗ/СР
1	Менеджмент в системе понятий рыночной экономики. Эволюция менеджмента.	2/2/3	1/1/9	
2	Закономерности управления различными системами.	2/2/3	-/-/9	
3	Функции менеджмента.	2/4/10	-/2/10	
4	Руководство: власть и личное влияние. Лидерство.	2/2/3	-/-/9	
5	Группы и динамика групп в системе менеджмента.	2/2/3	-/-/9	
6	Управление трудовыми ресурсами.	2/2/3	-/1/9	
7	Эффективность и качество менеджмента	2/2/3	-/1/9	
8	Введение в маркетинг	2/2/3	1/-/9	
9	Маркетинговые исследования. Маркетинговая среда предприятия. Сегментация рынка	2/2/4	-/2/9	
10	Товарная политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга	2/2/3	-/-/9	
11	Ценовая политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга	2/2/3	-/-/9	
12	Сбытовая политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга	2/2/3	-/-/9	
13	Коммуникационная политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга	2/2/3	-/-/9	
14	Организация маркетинговой деятельности на предприятии. Международный маркетинг	2/2/3	-/1/9	
Итого:		28/30/50	2/8/125	

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм текущего контроля

Перечень компетенций	Виды занятий и оценочные средства ²								Формы текущего контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР	р	к/р	э	СРС	
ОК-7	+		+			+		+	Контрольная работа Тест
ОПК-5	+		+			+		+	Контрольная работа Практические задания

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПЗ – практические занятия, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э - эссе, СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 6 - Перечень лабораторных работ

№ п\п	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов	№ темы по Таблице 2
1	2	3	4
	не предусмотрены		
	Итого:		

Таблица 7- Перечень практических работ

№ п\п	Наименование практических работ	Кол-во часов очная/заочная	№ темы по табл. 2
1	2	3	4
ПР 1	Менеджмент в системе понятий рыночной экономики. Эволюция менеджмента.	2/1	1
ПР 2	Закономерности управления различными системами.	2/-	2
ПР 3	Функции менеджмента.	2/1	3
ПР 4	Планирование	2/1	3
ПР 5	Руководство: власть и личное влияние. Лидерство.	2/-	4
ПР 6	Группы и динамика групп в системе менеджмента.	2/-	5
ПР 7	Управление трудовыми ресурсами.	2/1	6
ПР 8	Эффективность и качество менеджмента.	2/1	7
ПР 9	Маркетинговые исследования	2/1	9
ПР 10	Сегментация рынка	2/1	9
ПР 11	Товарная политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга	2/-	10
ПР 12	Ценовая политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга	2/-	11
ПР 13	Сбытовая политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга	2/-	12
ПР 14	Коммуникационная политика фирмы как составляющая комплекса маркетинга	2/-	13

² Оценочные средства указываются в соответствии с учебным планом

ПР 15	Организация маркетинговой деятельности на предприятии	2/1	14
	Итого:	30/8	

5. Перечень примерных тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрен.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Методические указания для практических занятий.
2. Методические указания для самостоятельной работы.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. **Переверзев, М. П.** Менеджмент : учебник для вузов / М. П. Переверзев, Н. А. Шайденко, Л. Е. Басовский; под общ. ред. М. П. Переверзева. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Инфра-М, 2013. - 328, [1] с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - Библиогр.: с. 325-326 (библиотека МГТУ 9 экз.)
2. **Виханский, О. С.** Менеджмент : учебник для вузов / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 5-е изд., стер. - Москва : Магистр : Инфра-М, 2013. - 573, [2] с. : ил. - Библиогр.: с. 569-574. (библиотека МГТУ 10 экз.)

Дополнительная литература

3. **Семенов, А. К.** Основы менеджмента : практикум / А. К. Семенов, В. И. Набоков. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2013. – 468с. (библиотека МГТУ 6 экз.)

9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Бизнес-портал «Корпоративный менеджмент» - <http://www.cfin.ru>
2. Веб-сайт InfoManagement - <http://infomanagement.ru>
3. Административно-управленческий портал - <http://www.aup.ru>
4. HR-портал – Сообщество HR-менеджеров - <http://hr-portal.ru>
5. INEAM – технологии корпоративного правления <http://iteam.ru>

10. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа

1. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional (подписка Microsoft Azure Dev Tools for Teaching, Институт «Морская академия» – 700514554)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 г. (договор №32/285 от 27.07.2010)
3. Операционная система Microsoft Windows XP Professional (подписка Microsoft Azure Dev Tools for Teaching, Институт «Морская академия» – 700514554)
4. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор №32/224 от 14.07.2009)

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8 – Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	<p>303 С Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, практикумов), выполнения курсовых работ (проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестаций</p> <p>г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (Корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 16 шт.; - аудиторная доска – 1 шт.; - проектор BENQ MX514 – 1 шт.; - настенный экран ScreenMedia -1 шт.; - переносной ноутбук TOSHIBA Satellite C850-BLK – 1 шт. <p>Посадочных мест – 32</p>
2.	<p>305 С Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, практикумов), выполнения курсовых работ (проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестаций</p> <p>г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (Корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 13 шт.; - аудиторная доска – 1 шт.; - проектор TOSHIBA TLP-X2500– 1 шт.; - настенный экран ScreenMedia – 1 шт.; - переносной ноутбук ASUS K50I – 1 шт.; <p>Посадочных мест – 26</p>
3.	<p>307С Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, практикумов), выполнения курсовых работ (проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестаций</p> <p>г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (Корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 16 шт.; - аудиторная доска – 1 шт.; - проектор TOSHIBA TLP-X2500 – 1 шт.; - настенный экран DINON Manual – 1 шт.; - переносной ноутбук Dell Inspiron 1525 – 1 шт. <p>Посадочных мест – 32</p>
4.	<p>309С Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, практикумов), выполнения курсовых работ (проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестаций</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 15 шт.; - аудиторная доска – 1 шт.; - проектор TOSHIBA TDP-SP1 - настенный экран PROCOLOR - переносной нетбук Acer Aspire One D255E-N558Qws

	тестаций г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (Корпус «С»)	- телевизор LG JOY MAX Посадочных мест – 30
5.	227 В Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, пр-т Кирова, д.2 (Корпус «В»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории - персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета – 6 шт.; - копировальный аппарат XEROX CopyCentre C118 – 1 шт.; - принтер HP LJ Pro P1566 – 2 шт.; - сканер EPSON Perfection V10 – 1 шт. Посадочных мест – 6
6.	213С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: - доска аудиторная – 1 шт. - персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета: Intel(R) Core(TM) 2 DUO CPU E7200 2,53 ГГц, 1 Гб ОЗУ – 2 шт.; Intel(R) Pentium(R) CPU G840 2,8 ГГц, 2 Гб ОЗУ – 3 шт.; Intel(R) Celeron(R) CPU 2,8 ГГц, 1 Гб ОЗУ – 1 шт.; Intel(R) Pentium(R) 4CPU 2,8 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ – 1 шт.; Посадочных мест – 11
7.	311 С Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (Корпус «С»)	Помещение укомплектовано специализированной мебелью для хранения

Таблица 9 -Технологическая карта дисциплины (промежуточная аттестация – экзамен)
Дисциплина «Менеджмент, маркетинг и планирование производства в общественном питании»

Текущий контроль			
№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов min-max	График прохождения (неделя сдачи)
1.	Посещение занятий	10-20	1-16 неделя
2.	Работа на практических занятиях (подготовка и демонстрация презентаций, доклады; выполнение практических заданий)	10-20	1-16 неделя
3.	Контрольная работа	10-20	10 неделя
4.	Тест	10-20	в течение семестра
	ИТОГО за работу в семестре	60	17-я неделя

60 баллов означает допуск к экзамену				
Промежуточная аттестация - экзамен				
	Промежуточный контроль - экзамен	1	20	Экзаменационная сессия
	Итого за дисциплину	61	100	
	Шкала перевода суммы баллов в оценку: 60 и менее баллов – неудовлетворительно 61-80 баллов – удовлетворительно 81-90 баллов – хорошо 91- 100 баллов – отлично.			
	Если обучающийся не набрал минимальное зачетное количество баллов, то он не допускается к промежуточной аттестации (экзамену). В этом случае, ему предоставляется возможность повысить рейтинг до минимального зачетного путем ликвидации задолженностей по отдельным точкам текущего контроля.			