

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухов Тимур Александрович
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:47:38
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания

Направление подготовки	19.04.04	Технология	продукции	и	организация	общественного питания
Направленность (профиль)		Технология	продукции	и	организация	предприятий
Год начала обучения	2023					питания туристско-рекреационного кластера
Форма обучения	Очная	Заочная				
Реализуется в семестре	3	4				

Разработано:

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Лимарева Н.С.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью и задачами изучения дисциплины «Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания» является формирование теоретических и практических основ прогнозирования и анализа потребностей потенциальных потребителей продукции, умение выбирать оптимальные программно-целевые методы решения производственных и научных проблем, успешно проводить разработки и исследования, направленные на создание конкурентоспособной продукции и услуг в сфере организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, разработку эффективных технологических процессов производства продуктов питания, обеспечение высокоэффективного функционирования технологических процессов пищевых производств, систем автоматизации, управления, контроля, обеспечения безопасности продукции, формирование знаний по нахождению и новым источникам повышения конкурентоспособности продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-2. Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	ИД-1 _{ПК-2} Осуществляет выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон	Учитывает выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон
	ИД-2 _{ПК-2} Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	Осуществляет организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке
ПК-4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ИД-1 _{ПК-4} Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания	Реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания
	ИД-2 _{ПК-4} Оценивает эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания	Анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания
	ИД-3 _{ПК-4} Выявляет и анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: ___3___ з.е. 108 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа:	48/0	8/0
Лекции/из них практическая подготовка	24/0	4/0
Практических занятий/из них практическая подготовка	24/0	4/0
Самостоятельная работа	60	100
Формы контроля		
Зачет с оценкой		

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				заочная форма			
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
			3 семестр				4 семестр			
1	Сущность и значение конкуренции и конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания. Теоретические основы конкуренции и конкурентоспособности. Характеристика понятий "конкуренция" и "конкурентоспособность". Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия. Критерии оценки конкурентоспособности товаров. Методические подходы к оценке конкурентоспособности объектов. Оценка конкурентоспособности товаров. Оценка конкурентоспособности предприятий.	ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2,0	2,0		5,0	2,0	2,0		10,0

2	Методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий Методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий. Направления повышения конкурентоспособности предприятий. Государственные меры по проблемам повышения конкурентоспособности предприятий. Роль технического регулирования в обеспечении конкурентоспособности товаров и услуг. Применение систем менеджмента для повышения конкурентоспособности предприятий. Обеспечение конкурентоспособности на основе баланса интересов поставщика и потребителя. Разработка практических рекомендаций по формированию конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0	2,0			10,0
3	Формирование конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания Теоретические аспекты формирования конкурентоспособности предприятий общественного питания Особенности формирования конкурентоспособности предприятий общественного питания Методические подходы к оценке конкурентоспособности предприятия розничной торговли Внешние факторы конкурентоспособности предприятий общественного питания Внутренние факторы конкурентоспособности предприятий общественного питания Методы оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания Направления повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания Система менеджмента качества как инструмент обеспечения и повышения качества услуг розничной торговли	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0				10,0

4	Продвижение ресторана как фактор формирования конкурентоспособности Сопоставить и выявить особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения. Перечислить и разъяснить функции рекламы. Определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана. Сопоставить и выявить степень эффективности разных медиасредств. Определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию. Процесс продвижения ресторанов. Цели продвижения ресторанов. Стадии процесса продвижения ресторанов для потребителей. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Критерии выбора медиасредств. Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0	2,0	10,0
5	Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити. Осуществление PR-программы.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0		10,0
6	Ценообразование и анализ меню как фактор формирования конкурентоспособности Определить, какие функции выполняет меню Выявить современные тенденции в составе и содержании меню Сопоставить три разных подхода к установлению цен в меню Сопоставить и выявить особенности разных методов ценообразования Описать разные методы указания цен в меню Сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и ценообразованию, которые будут способствовать повышению средней суммы чека и одновременно стимулировать продажи Назначение и принципы составления меню Цели изучения меню. Значение меню в деятельности предприятия общественного питания Содержание меню. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню. Ценообразование. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Ценообразование путем наценки. Ценообразование на основе себестоимости. Фактическое ценообразование.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0		10,0

7	Методы ценообразования Метод валовой наценки или валовой прибыли. Метод базовой цены. Оценка совокупной эффективности меню. Дизайн ресторанный меню. Обложка меню. Размещение наименований блюд в карте меню. Специальные предложения. Описание блюд. Шрифты и гарнитуры. Карта вин. Альтернативные форматы меню Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0				10,0
8	Высококачественное обслуживание как фактор формирования конкурентоспособности ресторана Определить факторы, которые придают уникальность соприкосновению с сервисом Указать способы выявления проблем, которыми «болен» сервис Установить, из-за каких пробелов в обслуживании посетители не удовлетворены качеством сервиса, и предложить пути их устранения Определить процедурные аспекты сервиса и особенности обращения с клиентами Рассказать о принципах обслуживания Описать профессиональные обязанности и степень ответственности метрдотеля, официанта и помощника официанта в обеспечении качества обслуживания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию. Встреча и размещение потребителей. Оформление заказа	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0				10,0
9	Особенности высококачественного обслуживания Подача буфетной продукции. Подача заказных блюд, горячих и холодных напитков. Банкеты приемы, специальные формы обслуживания. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами. Дипломатический прием.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0				5,0
10	Маркетинговая деятельность как фактор формирования конкурентоспособности ресторана Организация и проведение маркетинговых исследований в ресторане Разработка стратегического маркетинга ресторана Разработка тактического маркетинга ресторана Управление рестораном с помощью административного маркетинга	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0				5,0

11	Разработка стратегического маркетинга ресторана Организация и проведение маркетинговых исследований в ресторане Разработка тактического маркетинга ресторана Управление рестораном с помощью административного маркетинга Особенности организации бизнеса в ресторанной сфере Разработка маркетингового плана	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0				5,0
12	Сущность и значение конкуренции и конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания. Теоретические основы конкуренции и конкурентоспособности. Характеристика понятий "конкуренция" и "конкурентоспособность". Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия. Критерии оценки конкурентоспособности товаров. Методические подходы к оценке конкурентоспособности объектов. Оценка конкурентоспособности товаров. Оценка конкурентоспособности предприятий.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	2,0	2,0	5,0				5,0
	ИТОГО 3 семестр		24	24	60				
	ИТОГО 4 семестр					4	4		100
	ИТОГО		24	24	60	4	4		100

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1 Перечень основной литературы:

1. Колочева, В.В. Основы конкурентоспособности: учебное пособие / В.В. Колочева. - Новосибирск: НГТУ, 2012. - 72 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Философова, Т.Г. Конкуренция. Инновации. Конкурентоспособность: учебное пособие / Т.Г. Философова, В.А. Быков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 296 с.

8.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания» направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания., направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

2. <http://www.biblioclub.ru> «Университетская библиотека online»

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.
2	Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.
3	Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-за/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674

Информационные технологии: Не используются

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей).

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.