

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Строительно-промышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая учебной частью

_____ /А.А. Гарифуллина/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И
МАРКЕТИНГА

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа подготовки
базовая

Форма обучения
очная и заочная

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565. Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года, № 44828.

Организация-разработчик: ГБПОУ Республики Марий Эл

«Строительно-промышленный колледж»

Разработчики: Васина Л.В. преподаватель ГБПОУ Республики Марий Эл «Строительно-промышленный колледж»

**Рассмотрено цикловой методической комиссией преподавателей и мастеров п/о
отделения «Общественное питание»**

Председатель ЦМК _____/Ардашева Е.Л. /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью ОП.00 Общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК и ОК:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

- 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.
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
ОК 02		принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
ОК 03		виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
ОК 04	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
ОК 05	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
ОК 09		цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания;
ОК 10		этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
ОК 11		факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);
ПК 1.1;	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
ПК 1.2;		виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанный бизнеса и методы определения эффективности их использования;
ПК 1.3;		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;
ПК 1.4,		
ПК 2.1;	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	
ПК 2.2;		
ПК 2.3;	пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	
ПК 2.4;		
ПК 2.5;		
ПК 2.6;		
ПК 2.7;		
ПК 2.8,		
ПК 3.1;		
ПК 3.2;		
ПК 3.3;		
ПК 3.4;		
ПК 3.5;		
ПК 3.6;		
ПК 3.7,		
ПК 4.1;		
ПК 4.2;		
ПК 4.3;		
ПК 4.4;		
ПК 4.5;		
ПК 4.6,		
ПК 5.1;		
ПК 5.2;		
ПК 5.3;		
ПК 5.4;		
ПК 5.5;		
ПК 5.6,		
ПК 6.1;		
ПК 6.2;		
ПК 6.3;		
ПК 6.4		
ЛР1	рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в	
ЛР2		

ЛР3	государственные внебюджетные фонды,	понятие продуктового баланса организации
ЛР4	рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	питания, методику планирования
ЛР5	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
ЛР6	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
ЛР7	управлять конфликтами и стрессами в организации;	учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
ЛР9	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
ЛР10	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	требования к реализации продукции общественного питания;
ЛР13	составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	количественный и качественный состав персонала организации;
ЛР14	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
ЛР15	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
ЛР16	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
	грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
		понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
		сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
		налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
		понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

		<ul style="list-style-type: none">- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;- стили управления;- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала- правила делового общения в коллективе;- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;- понятие сегментация рынка;- методы проведения маркетинговых исследований;- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	86
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	36
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1 Основы экономики				
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР1, ЛР 2, ЛР 3
	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.	2		
	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.	2		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР4, ЛР5, ЛР 6, ЛР7
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее 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.	2		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, 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	2		

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала		8	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	2		ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР13, ЛР14
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2		
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2		
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практическое занятие 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	3	2	
	Практическое занятие 3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	3	2	
	Практическое занятие 4. 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).	3	2	

	Практическое занятие 5. Расчета абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	3	2	
	Практическое занятие 6. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	3	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала		4	
	Понятие цены, ее 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	2	2	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ЛР3, ЛР6, ЛР7, ЛР10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	3	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		4	
	Понятия «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	2	2	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 8. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	3	2	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала		4	

Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	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	2	2	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 6, ЛР7, ЛР9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.		2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала		14	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР14, ЛР15
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	2		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	2		
	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	2		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 10. Изучение источников финансирования деятельности организации	3	2	
	Практическое занятие 11. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	3	2	

	Практическое занятие 12. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	3	2	
	Практическое занятие 13. Изучение разделов бизнес- плана	3	2	
Тема 1.8. Коммерция	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3;ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР3,ЛР4,ЛР7
	Управление куплей-продажей товаров на коммерческой основе. Адаптация коммерции к изменениям окружающей среды. Обеспечение учета издержек, связанных с коммерческой деятельностью.	2		
Тема 1.9. Внешний экспорт	Содержание учебного материала		2	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3;ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР3,ЛР4,ЛР7
	Внешняя торговля России и проблемы ее развития. Экспорт – понятие. Классификация видов экспорта. Методы государственного регулирования внешней торговли. Организация, планирование и контроль за внешнеторговой деятельностью	2		
Раздел 2. Основы менеджмента				
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала		8	
	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 функции управления. Понятие, назначение и виды	2	2	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3;ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2	2	

	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.			ЛР3,ЛР4, ЛР7,ЛР10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практическое занятие 14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»		2	
	Практическое занятие 15. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»		2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала		6	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3;ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР1,ЛР2,ЛР3 ,ЛР4,ЛР5
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		2	
	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		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие 16. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.		2	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала		8	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3;ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР1,ЛР2,ЛР3 ,ЛР4,ЛР5
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	2		

	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие 17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	3	2	
Раздел 3.	Основы маркетинга			
Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала		8	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3;ПК 6.4 ОК 1, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 ЛР 7, ЛР9,ЛР10,ЛР 13,ЛР14,ЛР1 5,ЛР16
	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.	2		
	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	2		
	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 предприятиях питания.	2		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2		
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном	Содержание учебного материала		8	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3;ПК 6.4 ОК 1, ОК 02,
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2		

питании	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). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2		ОК 03, ОК 04, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 ЛР 7, ЛР9, ЛР10, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практическое занятие 18. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	3	2	
	Практическое занятие 19. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	3	2	
Промежуточная аттестация	Экзамен			
Всего:			86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины проходит в учебном кабинете Общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, оборудованном:

- ✓ Ноутбук HP;
- ✓ Персональный компьютер;
- ✓ Манипулятор типа мышь GeniusNetScroll;
- ✓ Интерактивная доска;
- ✓ Пульты для голосования «VOTUM»
- ✓ Учебно-методические компоненты: учебники, хрестоматии, рабочие тетради, познавательные задания.
- ✓ Презентации по изучаемым темам;
- ✓ Аудиовизуальные средства (звукозаписи, слайды).

Учебно-методическая документация

- ✓ Раздаточный материал по темам
- ✓ Задания для практических занятий
- ✓ Задания для самостоятельной работы обучающихся

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 336 с.
2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 144 с.
3. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М.: Изд. центр «Академия», 2015.- 424 с.

Основные источники (электронные издания):

1. Социальные и экономические права в России
<http://www.seprava.ru>
2. Основы экономики: вводный курс
<http://be.economicus.ru>
3. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер
<http://www.opes.ru>
4. Права человека в России
<http://www.hro.org>

Дополнительные источники(электронные издания)

1. <http://www.poreson.ru> - занимательная экономика
2. <http://www.eur.ru> - экономическая литература
3. <http://www.slou.ru> – экономика и право

3.3.Организация образовательного процесса

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными дисциплинами: социология, основы права, менеджмент, основы бухгалтерского учета.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Экономика и бухгалтерский учет" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 26 августа 2010 г. N 761н г. Москва "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования".

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю)

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю)

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и(или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства

Для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года

Педагогические работники обязаны проходить в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда

Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года

Особые условия допуска к работе

Отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации.

Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Прохождение в установленном законодательством Российской Федерации порядке аттестации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее 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 учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых 	<p style="text-align: center;">Тестирование:</p> <p>Тест состоит из десяти заданий. В каждом задании необходимо выбрать один правильный ответ. Правильное выполнение каждого задания оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов – 10.</p> <p>Для получения оценки «3» ТРЕБУЕТСЯ набрать 6 баллов.</p> <p>Для получения оценки «4» ТРЕБУЕТСЯ набрать 8 баллов.</p> <p>Для получения оценки «5» ТРЕБУЕТСЯ набрать 10 баллов.</p> <p style="text-align: center;">Критерии оценки устных ответов и ситуационных задач:</p> <p>Оценка "5" ("пять") ставится за ответ, полностью соответствующей теме, глубоко и аргументированно ее раскрывающей, демонстрирующее отличное знание темы вопроса. Обязательно должна быть выдержана правильная последовательность действий. Оценка "4" ("четыре") ставится за ответ, достаточно полно раскрывающей тему, обнаруживающей хорошее знание материала, логичное и последовательное его изложение. При определении последовательности</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования

<p>организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций 	<p>действий допущена одна незначительная ошибка, не влияющая на принципы безопасности.</p> <p>Оценка " 3 " ("три") ставится за ответ, в целом раскрывающей тему, но имеющий отдельные неточности, незначительное нарушение последовательности действий, не влияющие на принципы безопасности.</p> <p>Оценка "2" ("два") ставится за ответ, в котором вопрос не раскрыт, в котором обнаруживается незнание материала, определенная последовательность действия нарушает принципы соблюдения безопасности.</p> <p style="text-align: center;">Критерии оценки реферата:</p> <p>Оценка 5 ставится, если обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка 4 – имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны</p>	
--	--	--

<p>ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 	<p>неполные ответы. Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.</p>	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно -	Критерии оценки выполнения	Текущий контроль: - экспертная оценка

<p>правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); - 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 - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией 	<p>практических работ:</p> <p>Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.</p> <p>Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов..</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
---	---	--

<p>ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса 		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у студентов уровень сформированности и развития общих компетенций в соответствии с ФГОС.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использует актуальную нормативно-правовую документацию по специальности Применяет современную научно профессиональную терминологию Определяет траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участствует в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирует профессиональную деятельность	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устное и письменное деловое общение на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий

ценностей.		
ОК 07. Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационные технологии для ведения профессиональной деятельности	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий