

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы экономики, менеджмента
и маркетинга.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
	У. 2	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
	У. 3	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
	У. 4	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
	У. 5	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
	У. 6	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);
	У. 7	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;
	У. 8	анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
	У. 9	вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
	У. 10	калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
	У. 11	рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
	У. 12	рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
	У. 13	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
	У. 14	выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
	У. 15	управлять конфликтами и стрессами в организации;
	У. 16	применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
	У. 17	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
	У. 18	составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;
	У. 19	анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
	У. 20	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
	У. 21	анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

	У. 22	грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
	У. 23	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
Знать	3. 1	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
	3. 2	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
	3. 3	виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
	3. 4	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
	3. 5	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
	3. 6	цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
	3. 7	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
	3.8	факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);
	3. 9	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;
	3. 10	виды экономических ресурсов (оборотные и вне-оборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
	3. 11	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;
	3. 12	понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
	3. 13	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,
	3. 14	учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
	3. 15	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;
	3.16	требования к реализации продукции общественного питания;
	3. 17	количественный и качественный состав персонала организации;
	3. 18	показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
	3. 19	формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
	3. 20	состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
	3. 21	механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
	3. 22	основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
	3. 23	понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
	3.24	сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
	3. 25	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;
	3. 26	понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
	3. 27	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование,

		организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
	3. 28	стили управления;
	3. 29	способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
	3. 30	правила делового общения в коллективе;
	3. 31	сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
	3.32	понятие сегментация рынка;
	3. 33	методы проведения маркетинговых исследований;
	3. 34	понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
	3. 35	организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
Формируемые компетенции	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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	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 и 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 рецептур 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 126 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 24 часа

Всего занятий 102 часов:

Теоретического обучения 26 часов;

Практические занятия 42 часа;

Курсовая работа 30 часов;

Консультации 4 часа;

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		Подготовка курсовой работы	30	Формирование представления об экономическом, управленческом и маркетинговом аспектах процесса приготовления продукции общественного питания; о комплексности деятельности предприятия общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	126
Всего занятий	126
Самостоятельна учебная нагрузка	24
Теоретического обучения	26
Практические занятия	42
Курсовая работа	30
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс	4 курс		Всего часов
	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
Объем образовательной нагрузки	34	40	52	126
Всего занятий	34	40	52	126
Самостоятельна учебная нагрузка	8	8	8	24
Теоретического обучения	10	10	6	26
Практические занятия	16	10	16	42
Курсовая работа	-	12	18	30
Консультации			4	4
Промежуточная аттестация в форме защиты курсовой работы				

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Основы экономики				10				
Тема 1.1. Экономика – система общественного воспроизводства	1,2	Содержание учебного материала Понятие экономики. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 1, 2, 4 У. 19, 20	ОК 4, ОК 5	3	
	3,4	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Изучение закона спроса и предложения, рыночного равновесия. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 2 У. 19, 22	ОК 1, ОК 2		
	5,6	Практическое занятие № 1 Определение типа эластичности спроса и предложения.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 2 У. 20	ОК 2		+
	7,8	Практическое занятие № 2 Определение равновесной цены.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 2 У. 20	ОК 2		+
	9,10	Практическое занятие № 3 Определение производственных возможностей предприятия.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 2 У. 19	ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		+
Раздел 2. Предприятие				6				

(организация) как субъект хозяйствования								
Тема 2.1. Предприятия общественного питания в Российской экономической системе	11,12	Содержание учебного материала Организация (предприятие) – понятие, признаки и организационно-правовые формы. Порядок создания и ликвидации предприятий. Особенности функционирования предприятий общественного питания	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 3-7 У. 1	ОК 4 - ОК 6	3	+
	13,14	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Классификация предприятий общественного питания города в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа ЭОР: справочно-правовая система КонсультантПлюс	2	3. 5, 6 У. 1	ОК 1, ОК 2, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	15,16	Практическое занятие № 4 Исследование состава, динамики и структуры товарооборота предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 9, 14-16, 23 У. 2, 3, 10	ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		+
Раздел 3. Ресурсы предприятия				26				
Тема 3.1 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания	17,18	Содержание учебного материала Сущность трудовых ресурсов предприятий общественного питания; производительность и эффективность труда в общественном питании; структура и характеристика трудового договора; права и обязанности работников предприятий общественного питания.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 10, 17-18 У. 2-4	ОК 4, ОК 5	3	
	19,20	Практическое занятие № 5 Расчет показателей эффективности использования трудовых ресурсов предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 10, 17-18 У. 4	ОК 2, ОК 6 ПК 6.4		+
Тема 3.2 Оплата труда в общественном питании	21,22	Содержание учебного материала Виды и функции заработной платы; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; принципы заработной платы в условиях рыночной экономики; элементы организации	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-	2	3. 19 У. 4, 7	ОК 4, ОК 5		

		оплаты труда на предприятиях; фонд оплаты труда; формы и системы оплаты труда	поисковый					
	23,24	Практическое занятие № 6 Расчет заработной платы на предприятии общественного питания.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 19 У. 3, 4	ОК 2 ПК 6.4		+
	25,26	Самостоятельная работа обучающегося № 3 Решение задач по расчету отпускных и пособий по больничному листу.	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 19 У. 3, 4	ОК 1, ОК 2 ПК 6.4		
Тема 3.3 Материальные ресурсы предприятия общественного питания	27,28	Содержание учебного материала Состав и классификация материальных ресурсов предприятия общественного питания. Назначение, виды основных фондов. Оценка и износ основных фондов.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 10-14 У. 6	ОК 4, ОК 5 ПК 6.3	3	
	29,30	Практическое занятие № 7 Определение амортизационных отчислений основных фондов различными способами.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 10 У. 6	ОК 2, ОК 10		+
	31,32	Практическое занятие № 8 Расчет и оценка показателей эффективности использования основных фондов.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 10 У. 4, 7	ОК 2, ОК 7 ПК 6.3		+
	33,34	Самостоятельная работа обучающегося № 4 Оценка целесообразности использования нематериальных активов в деятельности предприятий общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 10 У. 5, 7	ОК 1, ОК 2 ПК 6.3		
	35,36	Содержание учебного материала Сущность и состав оборотных средств. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 10-14 У. 6	ОК 4, ОК 5 ПК 6.3	3	
	37,38	Практическое занятие № 9 Расчет и оценка показателей оборачиваемости оборотных	Тип занятия: Урок совершенствования умений и	2	3. 10-14 У. 4, 7	ОК 2, ОК 7 ПК 1.1-1.4,		+

		средств	навыков Метод занятия: Практический			2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, ПК 6.3		
	39,40	Содержание учебного материала Нормирование оборотных средств на предприятиях общественного питания	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 10-14 У. 6	ОК 4, ОК 5 ПК 6.3	3	
	41,42	Самостоятельная работа обучающегося № 5 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.	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 10-14 У. 5-8	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, ПК 6.3		
Подготовка курсовой работы	43,44	Выбор темы курсовой работы. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
	45,46	Определение источников информации для выполнения курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
Раздел 4. Результаты деятельности предприятия				8				
Тема 4.1 Основные результативные показатели деятельности предприятий общественного питания	47,48	Содержание учебного материала Сущность и состав доходов и расходов деятельности предприятия общественного питания. Цена продукции общественного питания. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса. Прибыль и рентабельность деятельности предприятия. Порядок распределения и использования прибыли. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 20, 21 23 У. 8,10	ОК 4, ОК 5 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6	3	+
	49,50	Практическое занятие № 10 Анализ расходов деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков	2	3. 20, 22 У. 4, 7, 19	ОК 2, ОК 11 ПК 6.4		+

			Метод занятия: Практический					
	51,52	Самостоятельная работа обучающегося № 6 Расчет точки безубыточности деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 21 У. 10	ОК 1, ОК 2, ОК 11 ПК 6.4		
	53,54	Практическое занятие № 11 Расчет и оценка показателей прибыли и рентабельности деятельности	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 22, 23 У. 4, 10, 11, 19	ОК 2		+
Подготовка курсовой работы	55,56	Построение плана курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
	57,58	Построение введения курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2		ОК 1, ОК 2		
Раздел 5. Основы менеджмента				24				
Тема 5.1. Сущность и функции менеджмента	59,60	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 27, 29	ОК 3 – ОК 6	3	
		Исходные положения менеджмента: принципы и методы. Содержание функций менеджмента: планирования, организации, мотивации, контроля. Делегирование полномочий.						
	61,62	Практическое занятие № 12 Построение дерева целей предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 27 У. 13, 18	ОК 2, ОК 11 ПК 6.4		+
		Самостоятельная работа обучающегося № 7 Анализ теорий мотивации персонала. Подбор методики оценки удовлетворенности персонала предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 27, 29 У. 15	ОК 1, ОК 2, ОК 6 ПК 6.4		
	65,66	Практическое занятие № 13 Составление мотивационного плана предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 27, 29 У. 13	ОК 2, ОК 6, ОК 11 ПК 6.4		+
Подготовка	67,68	Работа над теоретической главой курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления	2	3. 1-35	ОК 1, ОК 2		

курсовой работы			материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский		У. 1-23	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	69,70	Работа над теоретической главой курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	71,72	Самостоятельная работа обучающегося № 8 Работа над теоретической главой курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Тема 5.2. Организация и ее среда	73,74	Содержание учебного материала Внутренняя среда организации. Внешняя среда и ее воздействие на организацию. Руководство организацией как социальной системой. Неформальные группы и управление ими. Лидерство, руководство, власть. Стили руководства. Коммуникации и деловое общение	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 8, 28 ,29	ОК 4, ОК 5	3	
	75,76	Практическое занятие № 14 Проектирование организационной структуры предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 8, 27 У. 18	ОК 2, ОК 11 ПК 6.2, ПК 6.4		+
	77,78	Практическое занятие № 15 SWOT-анализ предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 8 У. 17, 20	ОК 2 ПК 6.3		+
	79,80	Самостоятельная работа обучающегося № 9 Определение объемов делегирования полномочий заместителю руководителя предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 27 У. 13	ОК 1 – ОК 3 ПК 6.2		
	81,82	Практическое занятие № 16 Составление плана беседы (переговоров, совещания). Использование приемов делового общения.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков	2	3. 30 У. 13-16	ОК 2 ПК 6.4		+

	83,84	Практическое занятие № 17 Анализ стиля руководства на предприятии	Метод занятия: Практический Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 28 У. 15	ОК 2		+
Консультация	85,86	Методика анализа деятельности предприятия общественного питания. Интерпретация результатов анализа	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 3, ОК 4 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Подготовка курсовой работы	87,88	Расчет и оценка показателей деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	89,90	Расчет и оценка показателей эффективности использования ресурсов предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	91,92	Самостоятельная работа обучающегося № 10 Расчет и оценка показателей деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Тема 5.3. Управленческие решения	93,94	Самостоятельная работа обучающегося № 11 Изучение процесса принятия и реализации управленческих решений.	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	3. 24-27 У. 14	ОК 1, ОК 2		
	95,96	Практическое занятие № 18 Решение ситуационных задач на выбор вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	3. 24-27 У. 11, 12, 14	ОК 2 ПК 6.3, ПК 6.4		+
Консультация	97,98	Результаты проведенного анализа, как источник	Тип занятия: Урок	2	3. 1-35	ОК 3, ОК 4		

		информации для разработки рекомендаций по повышению эффективности деятельности	закрепления материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		У. 1-23	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Подготовка курсовой работы	99,100	Разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	З. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
	101,102	Разработка рекомендаций по повышению эффективности деятельности предприятия общественного питания	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	З. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		
Раздел 6. Основы маркетинга				14				
Тема 6.1. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга	103,104	Содержание учебного материала Понятие маркетинга: принципы, функции, цели. Виды маркетинга. Объекты и субъекты маркетинга. Сущность, виды, емкость, сегментирование рынка.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	З. 31-33	ОК 4, ОК 5	3	
	105,106	Практическое занятие № 19 Сегментация рынка по географическому и демографическому признаку	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	З. 31-33 У. 20	ОК 2		+
	107,108	Практическое занятие № 20 Составление прогноза покупательского спроса с учетом факторов сегментирования.	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков Метод занятия: Практический	2	З. 31-33 У. 20, 21	ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, ПК 6.1		+
Подготовка курсовой работы	109,110	Построение заключения курсовой работы. Оформление списка использованных источников	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	З. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2		
	111,112	Оформление курсовой работы в соответствии с	Тип занятия: Урок закрепления	2		ОК 1, ОК 2		

		требованиями	материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский					
Тема 6.2. Ценовая и ассортиментная стратегия	113,114	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	3. 34, 35 У. 23	ОК 4, ОК 5 ПК 6.1	3	
		Маркетинговое понимание товара. Классификация товаров. Концепция жизненного цикла товаров. Управление ассортиментом и продвижением товара. Ценовые стратегии.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый					
	115,116	Практическое занятие № 21	Тип занятия: Урок совершенствования умений и навыков	2	3. 34, 35 У. 22, 23	ОК 2 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6		+
		Классификация товаров предприятия общественного питания по различным признакам.	Метод занятия: Практический					
117,118	Самостоятельная работа обучающегося № 12	Тип занятия: Урок закрепления материала	2	3. 34, 35 У. 20, 22, 23	ОК 1, ОК 2 ПК 6.1			
	Определение условий повышения цен на продукцию предприятия общественного питания. Разработка рекламной компании предприятия	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа						
119,120	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	3. 34, 35 У. 23	ОК 4, ОК 5 ПК 6.1	3		
	Понятие и виды маркетинговых коммуникаций. Маркетинговый треугольник. Инструменты маркетинговых коммуникаций.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый						
Подготовка курсовой работы	121,122	Подготовка к защите курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2		
	123,124	Подготовка к защите курсовой работы	Тип занятия: Урок закрепления материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	3. 1-35 У. 1-23	ОК 1, ОК 2		
	125,126	Защита курсовой работы	Тип занятия: Урок проверки усвоения материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный	2				
	Всего:			126				

Тематика курсовых работ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ценовая политика предприятия общественного питания. 2. Стратегии ценообразования на предприятии общественного питания. 3. Функционирование рынка труда общественного питания в современных условиях. 4. Формы организации и оплаты труда на предприятиях питания в условиях рыночных отношений. 5. Эффективность и производительность труда на предприятии общественного питания. 6. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений на предприятии общественного питания. 7. Оплата труда на предприятиях общественного питания. 8. Мотивация труда на предприятиях общественного питания. 9. Инфраструктура рынка услуг общественного питания, анализ его современного состояния. 10. Предприятие общественного питания и его среда. 11. Сбытовая политика и организация товародвижения на предприятии общественного питания. 12. Товар предприятия общественного питания в системе маркетинга. 13. Рынок общественного питания, его структура и условия функционирования. 14. Реклама предприятия общественного питания в системе маркетинговых коммуникаций и её эффективность. 15. Маркетинговые коммуникации предприятия общественного питания. 16. Маркетинговая политика предприятия общественного питания. 17. Малые предприятия общественного питания как форма организации бизнеса. 18. Сущность, принципы и типы планирования на предприятиях общественного питания. 19. Предпринимательство и его место в современной экономике. 20. Обратные средства предприятия общественного питания. 21. Основные фонды предприятий общественного питания. 22. Модели и методы выбора решений в процессе управления предприятием общественного питания. 23. Эффективность системы управления на предприятии общественного питания. 24. Организация разработки и принятия управленческих решений на предприятии общественного питания. 25. Авторитет, лидерство и власть в управлении предприятием общественного питания. 	30				
--------------------------------	---	-----------	--	--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики).)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебной аудитории/кабинета экономических дисциплин.

Оборудование учебной аудитории/кабинета:

учебная доска, рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся, учебно-методический комплекс.

Технические средства обучения:

персональные компьютеры, калькуляторы,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Беляцкий Н.П. Менеджмент: Деловая карьера / Н.П. Беляцкий. – Мн.: Высш.шк., 2013. – 300 с.
2. Бусыгин А.В. Эффективный менеджмент: Учебник. – М.: Изд-во «Финпресс», 2013. – 1056 с.
3. Дафт Р.Л, Менеджмент – СПб.: Изд-во «Питер», 2013. – 83с.: ил.- (серия «Теория и практика менеджмента»)

Интернет-ресурсы:

1. Курс лекций по менеджменту [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://audit-kontrakt.com/>, свободный.
2. Курс лекций по менеджменту [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://www.twirpx.com/files/business/management/lectures>, свободный.
3. Федеральный образовательный портал ЭСМ [Электронный ресурс], Режим доступа: <http://ecsocman.edu.ru/text/19159967/>, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных занятий, курсовой работы, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <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 ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций; - понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементные факторы 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 организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - 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 и 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 методики расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, - обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет

<p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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; - 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>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - пользоваться нормативной документацией и оформлять и вести учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу складовщика, 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>дифференцированный зачет</p>

<p>качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>салькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг</p> <p>оставлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации товаров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
---	--	--