



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Астрахань
2023**

Рабочая программа учебной дисциплины в соответствии с ФГОС разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	З.Г. Ахмедова (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

ООО «Крем-Кафе»	Бренд-шеф	П.В. Лаврененко
ООО «Посольство Хлебосоль- ство»	Шеф-повар	Е.В. Мажуц
ООО «Юг-Продукт» (место работы)	Шеф-повар (занимаемая должность)	В.Н. Курдюков (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /З.Г. Ахмедова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ / М.А. Муханова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2023 года

Заместитель директора по учебной работе _____ / А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	35
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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; ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборуду-

дования, 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; 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;

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

направлена на достижение личностных результатов при воспитании: 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1	У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; 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;	З 1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.2	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; У 7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); З 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; З 16 требования к реализации продукции общественного питания;
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.3	У 6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на	З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>У 7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов</p>	<p>(SWOT- анализ);</p> <p>З 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.4</p>	<p>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;</p> <p>У 7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У 10 использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов</p> <p>У 13 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса</p>	<p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 10 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования</p> <p>З 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно -</p>	<p>З 1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1	<p>правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>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;</p>	<p>теории;</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p>
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 2.2	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У11 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>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);</p> <p>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;</p> <p>3 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>3 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>3 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 2.3	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анали-</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3 3 виды экономической деятельности</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>зировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>(отрасли народного хозяйства);</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>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);</p> <p>3 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>3 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>3 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>3 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 2.4</p>	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>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);</p> <p>3 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>3 12 понятие продуктового баланса ор-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>ганизации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>3 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>3 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 2.5</p>	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>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);</p> <p>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;</p> <p>3 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>3 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>3 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 2.6</p>	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятель-</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>ность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>организации питания;</p> <p>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);</p> <p>3 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>3 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>3 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>3 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 2.7</p>	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситу-</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>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);</p> <p>3 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>3 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового ба-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>ацию на рынке товаров и услуг; У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>ланса; З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 2.8</p>	<p>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; У 7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); У 10 использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов У 13 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса</p>	<p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); З 10 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования З 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 3.1</p>	<p>У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; У 6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кла-</p>	<p>З 1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	довщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;	
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 3.2	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>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);</p> <p>3 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>3 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>3 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>3 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 3.3	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>У 6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кла-</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>3 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>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);</p> <p>3 11 понятие и виды товарных запасов,</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>довщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 3.4</p>	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 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;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 3.5	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 3.6	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p>	<p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изме-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>рения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 3.7</p>	<p>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;</p> <p>У 7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У 10 использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов</p> <p>У 13 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса</p>	<p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p> <p>З 10 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования</p> <p>З 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели изменения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.1</p>	<p>У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p>	<p>З 1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>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;</p>	
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.2</p>	<p>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 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; У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); З 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; З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.3</p>	<p>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;</p>	<p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 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;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.4</p>	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>	<p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 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;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; З 16 требования к реализации продукции общественного питания;
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.5	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 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; У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); З 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; З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; З 16 требования к реализации продукции общественного питания;
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 4.6	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; У 7 оформлять поступление и пе-	З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); З 10 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их ис-

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>редачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); У 10 использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов У 13 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса</p>	<p>пользования 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;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 5.1</p>	<p>У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; 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;</p>	<p>3 1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; 3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 5.2</p>	<p>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 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 по-</p>	<p>3 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; 3 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); 3 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; 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 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, поня-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>тери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>тие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 5.3</p>	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 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;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07</p>	<p>У 2 рассчитывать и планировать</p>	<p>З 2 принципы функционирования ры-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 09-11 ПК 5.4	<p>основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>ночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 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;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 5.5	<p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>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;</p> <p>У 8 оценивать имеющиеся на про-</p>	<p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 11 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику ана-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>изготовлении запасов в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У 20 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 16 требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 5.6</p>	<p>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;</p> <p>У 7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У 10 использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов</p> <p>У 13 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса</p>	<p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 10 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования</p> <p>З 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;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 6.1</p>	<p>У 6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кла-</p>	<p>З 8 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>З 10 виды экономических ресурсов</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>довщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>У 7 оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У 10 использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>У 12 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов</p> <p>У 13 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса</p> <p>У 21 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;</p> <p>У 22 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p>	<p>(оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования</p> <p>З 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;</p> <p>З 12 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>З 13 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p> <p>З 21 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>З 22 основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 6.2</p>	<p>У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У 2 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У 3 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>У 4 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>У 5 проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>У 6 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (за-</p>	<p>З 1 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>З 2 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>З 3 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>З 4 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>З 5 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>З 6 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>З 7 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предот-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>полнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>У 9 рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости;</p> <p>У 13 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>У 14 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>У 15 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>У 16 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>У 22 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню</p> <p>У 23 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса</p>	<p>вращения;</p> <p>З 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;</p> <p>З 14 товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов</p> <p>З 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</p> <p>З 19 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> <p>З 20 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>З 21 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>З 22 показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>З 23 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>З 24 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>З 25 налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организация-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
		<p>ми ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>З 26 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>З 31 понятие сегментация рынка;</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 6.3</p>	<p>У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У 16 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>У 17 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>У 18 управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>У 19 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>У 20 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>У 21 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p>	<p>З 10 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования</p> <p>З 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</p> <p>З 17 количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>З 18 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>З 22 показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>З 29 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;</p> <p>З 30 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>З 32 методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>З 33 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
<p>ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 6.4</p>	<p>У 1 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У 16 планировать и контролиро-</p>	<p>З 17 количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>З 22 показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>З 27 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планиро-</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>вать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>У 17 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>У 18 управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>У 19 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>У 20 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>У 21 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>У 24 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>У 25 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>	<p>вание, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>З 28 стили управления;</p> <p>З 30 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>З 32 методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>З 33 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
Всего, в т.ч.	84
теоретическое обучение	40
практические занятия	42
Самостоятельная работа	6
Консультации	2
Промежуточная аттестация - экзамен	6

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		62	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала: 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.	4	
	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	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала: 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.	4	
	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	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала: 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. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения	12	
		2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7

1	2	3	4
	сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 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	
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 1 Расчет покупательных фондов населения и емкости рынка.	2	
	Практическое занятие № 2 Расчет показателей товарооборачиваемости	2	
	Практическое занятие № 3 Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям.	2	
	Практическое занятие №4 Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по предприятию в целом.	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала:	8	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования.	2	
	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 5 Расчет продажной цены продукции собственного производства и покупных товаров.	2	
	Практическое занятие № 6. Расчет себестоимости и валового дохода.	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:	8	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.	2	

1	2	3	4
	Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 7 Расчет производственной мощности предприятия общественного питания	2	
	Практическое занятие № 8 Расчет производственной программы и товарооборота	2	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала: 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	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес - планирования	Содержание учебного материала: Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения 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. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией Практические занятия Практическое занятие № 9 Создание малого предприятия общественного питания	24 2 2 20 2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2

1	2	3	4
	Практическое занятие № 10 Определение производственной программы, мощности предприятия (годового объема выпуска продукции).	2	
	Практическое занятие № 11 Планирование потребности сырья, продовольственных товаров, его стоимости	2	
	Практическое занятие № 12 Планирование потребности тарных материалов и его стоимости	2	
	Практическое занятие № 13 Планирование потребности электроэнергии для производственных нужд	2	
	Практическое занятие № 14 Планирование численности работников	2	
	Практическое занятие № 15 Планирование основного фонда заработной платы, дополнительной зарплаты и выплат на социальные нужды	2	
	Практическое занятие № 16 Определение расходов на содержание оборудования, транспортных, цеховых и прочих расходов	2	
	Практическое занятие №17 Определение себестоимости продукции отпускной цены и прибыли, рентабельности	2	
	Практическое занятие № 18 Определение критического объема выпускаемой продукции, построение графика безубыточности.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		14	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала:	6	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
	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 Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение:	2	

1	2	3	4
	понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Практическое занятие №19 Решение ситуационных задач по планированию деятельности организации (предприятия) общественного питания.	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала:	4	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. 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	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Практическое занятие № 20. Решение ситуационных задач по выбору метода управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания.	2	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала:	4	
	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. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Практическое занятие № 21. Анализ конфликтных ситуации на производстве	2	ЛР 2
Раздел 3. Основы маркетинга		6	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала:	2	
	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. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара	2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6

1	2	3	4
	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. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). 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. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала: Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. 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	4 2 2	ОК 01-07 ОК 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР 2
Самостоятельная работа		6	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация-экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Социально-экономических дисциплин, гуманитарных и социально-экономических дисциплин, философии

Оборудование учебного кабинета:

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул),
- 3 Аудиторная доска меловая
- 4 Стенды-
- 5 Макеты
- 6 Плакаты
- 7 Портреты

Технические средства обучения: лаборатория «Компьютерного тестирования» (компьютеры с лицензионным программным обеспечением, аудиторная доска мультимедийная) и «Технических средств» (мультимедийное оборудование).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.
5. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с.
6. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
7. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
8. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
9. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
10. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 390 с.

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва: ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.auditorium.ru/aud/lib/> -Библиотека

<http://www.aup.ru/library/> - Электронная библиотека экономической и деловой литературы.

<http://www.garant.ru> – Гарант;

<http://www.togrus.ru> – Новости и технологии торгового бизнеса.

3.3.Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Деловая игра применяется при изучении следующих тем:

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.

Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании.

Решение ситуационных задач применяется при изучении следующих тем:

Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства.

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

Кейс –метод применяется при изучении следующих тем:

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента

3.4.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2.Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного

заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	– Демонстрация знания понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	– Демонстрация знания принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли;	
– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	– Демонстрация знания видов 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;	– Демонстрация знания сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, мер господдержки малому бизнесу, видов предпринимательских рисков и методов их минимизации;	
– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	– Демонстрация знания классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	
– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	– Демонстрация знания целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятия концепции организации питания;	
– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	– Демонстрация знания этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения;	
– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	– Демонстрация знания факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методик 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 бухгалтер-	– Демонстрация знания функций и задач бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организации учета на предприятии питания, объектов учета, основных принципов, форм ведения бухгалтерского учета, рекви-	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;	зитов первичных документов, их классификации, требований к оформлению документов, прав и обязанностей главного бухгалтера организации питания, понятия инвентаризации;	
– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	– Демонстрация знания видов экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методов определения эффективности их использования;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
– 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;	– Демонстрация знания понятия и видов товарных запасов, их роли в общественном питании, понятия товарооборачиваемости, абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов, методики анализа товарных запасов предприятий питания;	
– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	– Демонстрация знания понятия продуктового баланса организации питания, методики 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;	– Демонстрация знания источников снабжения сырьём, продуктами и тарой, учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых предприятия;	
– товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	– Демонстрация знания товарной книги, списания товарных потерь, отчета материально - ответственных лиц, учета реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	
– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производ-	– Демонстрация знания понятий «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержания, назначения, факторов формирования производственной програм-	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	мы, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения, методики расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	
– требования к реализации продукции общественного питания;	– Демонстрация знания требований к реализации продукции общественного питания;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
– количественный и качественный состав персонала организации;	– Демонстрация знания количественного и качественного состава персонала организации;	
– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	– Демонстрация знания показателей и резервов роста производительности труда на предприятиях питания, понятия нормирования труда;	
– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	– Демонстрация знания форм и систем оплаты труда, видов гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	
– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	– Демонстрация знания состава издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	
– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	– Демонстрация знания механизмов ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	
– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	– Демонстрация знания основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	
– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	– Демонстрация знания понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторов, влияющих на них, методики расчета, планирования, анализа;	
– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	– Демонстрация знания сущности, видов и функций кредита, принципов кредитования предприятий, видов кредитов, методики расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	
– налоговую систему РФ: понятие, основные элемен-	– Демонстрация знания налоговой системы РФ: понятия, основ-	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ты, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;	ных элементов, видов налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методики их расчета;	
– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	– Демонстрация знания понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	– Демонстрация знания сущности, целей, основных принципов и функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;	
– стили управления;	– Демонстрация знания стилей управления;	
– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;	– Демонстрация знания способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала, правил делового общения в коллективе;	
– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	– Демонстрация знания сущности, целей, основных принципов и функций маркетинга;	
– понятие сегментация рынка;	– Демонстрация знания понятия сегментации рынка;	
– методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	– Демонстрация знания методов проведения маркетинговых исследований; понятия товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	
– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	– Демонстрация знания организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	
Умения:		
– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета	– Демонстрация умения участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
документов для открытия предприятия;	для открытия предприятия;	
– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	– Демонстрация умения рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	– Демонстрация умения анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	
– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	– Демонстрация умения рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	
– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	– Демонстрация умения 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;	– Демонстрация умения 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);	– Демонстрация умения 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;	– Демонстрация умения оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;	
– рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости;	– Демонстрация умения рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости;	
– использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	– Демонстрация умения использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	– Демонстрация умения анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	– Демонстрация умения вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	
– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	– Демонстрация умения калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	
– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,	– Демонстрация умения 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;	– Демонстрация умения рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	
– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	– Демонстрация умения планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	
– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	– Демонстрация умения выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	
– управлять конфликтами и стрессами в организации;	– Демонстрация умения управлять конфликтами и стрессами в организации;	
– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	– Демонстрация умения применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	
– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	– Демонстрация умения 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;	– Демонстрация умения 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;	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	– Демонстрация умения прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, тестирования и других видов текущего контроля, экзамен
– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	– Демонстрация умения 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);	– Демонстрация умения 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	– Демонстрация умения проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	

Результатом освоения программы учебной дисциплины является достижение обучающимися личностных результатов (ЛР) при воспитании:

Результаты (освоенные личностные результаты при воспитании)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	Сформированность гражданской позиции. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно- исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных и внеаудиторных мероприятий