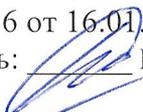


Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2025 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 05.02.2025 г.
Председатель МС
 Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин
Протокол № 6 от 16.01.2025 г.
Председатель:  Березкина А.И.
Автор: Чернова Д.А.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО
Педагогическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ОГБПОУ «КТЭК»
от 12.02.2025 г. № 72/п
Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы
43.00.00 Сервис и туризм
по специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора  А.А. Смирнова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | Стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре рабочей программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга реализуется в рамках общепрофессионального цикла.

Учебная дисциплина ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга для профессиональных образовательных организаций обладает самостоятельностью и цельностью.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам усвоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись);
- оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;

- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Формируемые компетенции

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

Общие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, 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 языке.
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

- 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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы - 96 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 92 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объем образовательной программы | 96 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 92 |
| в том числе: | |
| контрольные работы | - |
| проверочные работы | - |
| практические занятия | 42 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 4 |
| в том числе: | |
| – подготовка сообщений, рефератов, презентаций | |
| – поиск информации в Интернете и т.д. | |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | |

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Уровень освоения |
|--|---|---------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 Основы экономики | | 56 | |
| Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| | Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. | | 2 |
| | Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения. | | 2 |
| Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| | 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. | | |
| | 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 | | 3 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | 2 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | 2 | |
| Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании | Содержание учебного материала | 18 | |
| | Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. | | 2 |
| | Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП | | 3 |
| | 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. | | 3 |
| | Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 14 | 2 |
| | Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств. | 2 | 3 |
| | Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | 2 | 3 |
| Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). | 2 | 3 | |

| | | | |
|---|---|----------|---|
| | Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | 2 | 3 |
| | Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий | - | |
| Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| | Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | 2 | |
| Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов | | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания. | 2 | 2 |
| Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| | 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 | | 3 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанный бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | 2 | 3 |
| Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес- планирования | Содержание учебного материала | 16 | 2 |
| | 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 | | 2 |
| | Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам | | 2 |
| | Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления | | 2 |
| | Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией | | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 | |
| | Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации | 2 | 3 |
| | Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций | 2 | 3 |
| | Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды | 2 | 3 |
| Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана | 2 | 3 | |
| Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" | - | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпах роста, тенденциях развития | | |
| Раздел 2. Основы менеджмента | | 22 | |
| Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления | Содержание учебного материала | 8 | 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 | | 2 |
| | Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание | | 2 |
| | Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. | | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | 2 |
| | Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | 2 | 3 |
| | Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» | 2 | 3 |
| Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| | 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 | | 3 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | 3 |
| | Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров. | 2 | 3 |
| Тема 2.3. | Содержание учебного материала | 8 | 3 |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| Коммуникация как функция менеджмента | 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 | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | 3 |
| | Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач | | 3 | |
| Раздел 3. | Основы маркетинга | 16 | |
| Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции | Содержание учебного материала | 8 | 3 |
| | 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 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). | | 3 |

| | | | |
|--|---|----------|---|
| | 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. | | |
| Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании | Содержание учебного материала | 8 | 3 |
| | 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 | | 2 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | 2 |
| | Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | 2 | |
| | Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий | - | 3 |
| Промежуточная аттестация | 2 | | |
| Всего: | 96 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономики, менеджмента и маркетинга».

Оборудование учебного кабинета: Ученические парты, стулья, доска меловая, специализированное оборудование индустрии общественного питания

Технические средства обучения: компьютер, проектор с экраном, флипчарт

3.2. Информационное обеспечение

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 14 ноября 2002 г. № 161-ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях» (с последующими изменениями и дополнениями).

Основные источники:

1. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования. / С.Б. Жабина. – 2 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
2. Маркетинг. Теория и 86 ситуаций: учеб. пособие. - М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2021.
3. Менеджмент: практикум: учеб. пособие / А.А. Попова. – Ростов н/Д: Феникс, 2022
4. Основы экономики: учеб. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2023.
5. Экономическая теория: курс лекций / Е. М. Воробьев – 2 – е изд., испр. и доп. – М.: Эксмо, 2022

Дополнительные источники:

1. Маслова Т.Д., Божук С.Г., Ковалик Л.Н. Маркетинг. – СПб.: Питер, 2023.
2. Менеджмент / Автор – составитель Г. Б. Казначевская – Ростов н./Д: «Феникс», 2022.
3. Менеджмент: Учебник / Под ред. проф. В.И. Королева. – М.: Экономист, 2023.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.

| Результаты обучения (освоенные умения, знания, компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умения: | |
| - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; | Тестирование. |
| - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; | Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. |
| - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; | Решение ситуационных задач. |
| - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; | Презентация по теме. |
| - 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; | Опрос, тестирование по нормативной документации. |
| - оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); | Опрос. |
| - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; | Различные формы опроса на аудиторных занятиях. |
| - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; | Рефераты, доклады по заданным темам. |
| - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; | Выполнение практической работы; опрос, презентация. |
| - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |

| | |
|--|---|
| - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |
| - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |
| - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; | Рефераты, доклады по заданным темам. |
| - управлять конфликтами и стрессами в организации; | Опрос, тестирование. |
| - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; | Решение ситуационных задач. |
| - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; | Различные формы опроса на аудиторных занятиях. |
| - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |
| - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; | Решение ситуационных задач. |
| - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; | Рефераты, доклады по заданным темам. |
| - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); | Опрос, тестирование. |
| - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. | Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования. |
| Знания: | |
| - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; | Оценка результатов выполнения практических заданий. |
| - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; | Устный опрос студентов. |
| - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), | Тестирование. |
| - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |

| | |
|---|--|
| - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; | Рефераты, доклады по заданным темам. |
| - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; | Тестирование, опрос. |
| - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |
| - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - 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; | Рефераты, доклады по заданным темам. |
| - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; | Анализ организации коллективного обсуждения рабочей ситуации. |
| - 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; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; | Экспертное наблюдение и оценка результатов практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество. |
| - источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, | Экспертная оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием. |
| - учет реализации продукции собственного | Анализ предложенных понятий по |

| | |
|---|--|
| производства и полуфабрикатов; | изучаемой теме. |
| - 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; | Рефераты, доклады по заданным темам. |
| - требования к реализации продукции общественного питания; | Тестирование, опрос. |
| - количественный и качественный состав персонала организации; | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; | Составление схем показателей производительности труда на предприятиях общественного питания. |
| - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; | Тестирование. |
| - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; | Решение ситуационных задач. |
| - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; | Групповой опрос. |
| - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; | |
| - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; | Различные формы опроса на аудиторных занятиях. |
| - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; | Рефераты, доклады по заданным темам. |
| - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |

| | |
|---|--|
| решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; | |
| - стили управления; | Опрос. |
| - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; | Различные формы опроса на аудиторных занятиях. |
| - правила делового общения в коллективе; | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; | Тестирование. |
| - понятие сегментация рынка; | Опрос, тестирование. |
| - методы проведения маркетинговых исследований; | Решение ситуационных задач. |
| - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); | Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. |
| - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | Фронтальный и индивидуальный опросы. |
| Общие компетенции: | |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Экспертное наблюдение и оценка аргументации своего выбора в профессиональном самоопределении. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Анализ деятельности студентов по поиску и анализу информации. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Анализ результатов работы обучающихся по изучаемой теме. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Наблюдение за обучающимися во время групповой работы. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Экспертная оценка решения ситуационных задач. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Анализ результатов практической работы обучающихся по изучаемой теме. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Экспертное наблюдение и оценка владения навыками самоорганизации и применения их на практике. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Электронное тестирование. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды. |

| | |
|---|---|
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Экспертное наблюдение и оценка перспектив профессионального и личностного развития. |
| Профессиональные компетенции: | |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на уроке. |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| 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. | Экспертное наблюдение и оценка результатов практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество. |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды. |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | Экспертное наблюдение и оценка участия в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды. |
| 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. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| 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. | Наблюдение за деятельностью обучающихся на аудиторных занятиях. |

| | |
|---|--|
| 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. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| 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. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе беседы, дискуссий. |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических заданий. |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе аудиторных занятий. |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения учебных работ на занятиях. |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| 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. | Наблюдение за деятельностью обучающихся на учебных занятиях. |
| 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. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических заданий. |

| | |
|--|---|
| 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. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Наблюдение за деятельностью обучающихся на учебных занятиях. |
| 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. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе аудиторных занятий. |
| 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. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| 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. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |
| 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. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе аудиторных занятий. |
| 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. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |

| | |
|--|--|
| 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. | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |
| 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. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| 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. | Экспертное наблюдение и оценка результатов практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество. |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Группой, индивидуальный опрос, задания по карточкам. |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | Анализ умений определение источников информации о технологиях профессиональной деятельности. |