

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.06 Основы экономики менеджмента и маркетинга

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.06 Основы экономики менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Разработчик: Ульянов Алексей Михайлович, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК Ч Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС Д В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.06 Основы экономики менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

– уметь:

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания;

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

– знать:

основные положения экономической теории;

принципы рыночной экономики;

современное состояние и перспективы развития отрасли;

роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

стили управления, виды коммуникаций;

принципы делового общения в коллективе;

управленческий цикл;

особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом;

формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Результатом изучения дисциплины станет освоение общих и профессиональных компетенций:

– общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

– профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных

кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве

ПК 6.5. Организовать производство продукции питания в ресторане.

1.1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы – 96 часов,

учебная нагрузка обучающегося - 96 часов;

в том числе: самостоятельная учебная работа- 0 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
Учебная нагрузка обучающегося	96
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	42
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики (32 часа)			
Тема 1.1 Экономика как система общественного производства	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Понятийный аппарат экономики: предмет, методы, функции, структура 2. Производство как процесс создания полезного продукта в экономике		
Тема 1.2 Экономические системы и рыночные структуры	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Виды и характерные особенности экономических систем		
	2. Собственность как основа экономической системы 3. Конкуренция и модели рынков		
Тема 1.3 Спрос, предложения, цена, их сущность и взаимосвязь	Содержание учебного материала.	4	2
	1. Спрос и предложение как элементы рыночных отношений 2. Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения		
	Практическое занятие: «Определение равновесной цены и количества товара»	2	3
Тема 1.4 Производственные фонды и издержки производства в общественном питании	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Производственные фонды предприятий общественного питания		
	2. Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания		
	3. Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькуляция себестоимости		
	4. Политика предприятия общественного питания по снижению издержек		
Практическое занятие: «Расчет показателей и анализ производственных фондов предприятия»	2	3	

Тема 1.5 Ценообразование на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала.		
	1. Цена и ее функции на предприятиях общественного питания	2	2
	2. Формирование цены в общественном питании		
	3. Калькуляция в общественном питании		
Практическое занятие: «Решение ситуационных задач по расчету цены на предприятии»	2	3	
Тема 1.6 Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания	Содержание учебного материала.		
	1. Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав	4	2
	2. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции предприятий общественного питания		
	3. Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства		
	Практическое занятие: «Решение ситуационных задач по выпуску продукции и товарообороту в общественном питании»	2	3
Практическое занятие: «Формирование плана по выпуску продукции и товарообороту предприятия общественного питания»	2		
Тема 1.7 Доход и прибыль на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала.		
	1. Прибыль и доход предприятий, их экономическое содержание и назначение	2	2
	2. Рентабельность продукции и ресурсов		
	3. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания		
	Практическое занятие: «Решение ситуационных задач по доходам и прибыли предприятий общественного питания»	2	3
Практическое занятие: «Расчет показателей и анализ рентабельности продукции и ресурсов предприятия»	2		
Раздел 2. Основы менеджмента (30 часов)			
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента	Содержание учебного материала.		
	1. Понятие, цели, задачи, функции и школы менеджмента	4	2
	2. Общие подходы к управлению организацией		
	3. Принципы формирования системы управления организацией		

Тема 2.2 Предприятие как объект управления и контроля	Содержание учебного материала.	4	2
	1. Понятие, цели и направления деятельности предприятия		
	2. Сущность и виды контроля в системе управления		
	3. Сущность мотивации		
	4. Система методов управления на предприятиях общественного питания		
5. Принятие решений и этапы решения проблем в организации			
Тема 2.3 Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала.	4	2
	1. Организационная структура управления и развития производства		
	2. Сущность и особенности управления персоналом организации		
	3. Кадровая политика и ее планирование на предприятии		
	4. Система методов управления персоналом на предприятиях общественного питания		
	5. Управление персоналом в системе социально-трудовых отношений		
	Практическое занятие: «Организация процедуры отбора и набора производственного персонала»	2	3
Практическое занятие: «Анализ эффективности управления производственным персоналом на предприятиях общественного питания»	2		
Тема 2.4 Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников	Содержание учебного материала.	4	2
	1. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания, их характеристика и порядок формирования		
	2. Современная политика оплаты труда		
	3. Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания		
	4. Анализ и планирование показателей по труду на предприятиях общественного питания		
Практическое занятие: «Анализ использования трудовых ресурсов на предприятии общественного питания»	4	3	

Тема 2.5 Коммуникации в управлении	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Сущность и роль коммуникации в системе управления		
	2. Структура управленческого общения		
	3. Сущность и роль социальной ответственности в системе управления, цели и задачи самоменеджмента	2	3
Практическое занятие: «Коммуникативный процесс в менеджменте»			
Раздел 3. Основы маркетинга (32 часа)			
Тема 3.1 Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание учебного материала.	4	2
	1. Рынок как объективная экономическая основа маркетинга		
	2. Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции		
	3. Принципы, функции и цели маркетинга		
	4. Маркетинговая среда предприятия		
5. Содержание маркетинговой деятельности предприятий общественного питания			
Тема 3.2 Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания		
	2. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания		
	3. Выбор целевого рынка предприятием		
	4. Поведение потребителей на рынке	2	3
Практическое занятие: «Определение спроса, потребности, целевого рынка и поведения потребителей в сфере общественного питания»			
Тема 3.3 Разработка комплекса маркетинга	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания		
	2. Товарная политика предприятия и система товародвижения и управление каналами распределения в общественном питании		
	3. Ценовая политика в комплексе маркетинга		
	4. Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания	2	3
Практическое занятие: «Формирование комплекса маркетинга предприятия общественного питания.»			

Тема 3.4 Управление маркетингом на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала.		
	1. Организационные структуры маркетинга на предприятии общественного питания	2	2
	2. Принципы организации структур в маркетинге		
	Практическое занятие: «Разработка организационной структуры управления маркетингом на предприятии общественного питания»	2	3
Практическое занятие: «Построение матрицы принятия решений на основе принципов организации структур управления маркетингом»	2		
Тема 3.5 Стратегический маркетинг на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала.		
	1. Концепция планирования маркетинга	2	2
	2. Разработка стратегии маркетинга		
	Практическое занятие: «Формирование стратегии маркетинга предприятия общественного питания»	2	3
Тема 3.6 Анализ в маркетинге	Содержание учебного материала.		
	1. Иллюстративный анализ в маркетинге	2	2
	2. Ситуационный анализ в маркетинге		
	Практическое занятие: «SWOT-анализ предприятия общественного питания»	2	3
	Практическое занятие: «Анализ стратегической позиции предприятия и сегментов рынка общественного питания»	2	
	Практическое занятие: «Построение и анализ матрицы конкурентов на рынке общественного питания»	2	
	Практическое занятие: «Позиционирование с помощью метода «Паутина»»	2	
Дифференцированный зачет		2	–
Всего		96	–

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в кабинете-лаборатории менеджмента, экономических дисциплин и бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- информационно-коммуникативные средства.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы учебной дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

Список литературы:

1. Основная учебная литература:

1. Драчева, Е.Л., Юликов, Л.И. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
2. Лебедева, Е.М. Экономика отрасли: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
3. Синьдына, О. Н. Основы маркетинга сферы услуг: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

2. Дополнительная учебная литература:

1. Жабина, С.Б., Бурдюгова, О.М., Колесова, А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
2. Кузнецов, Ю.В. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Юрайт», 2019. – 448 с.
3. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Юрайт», 2019. – 197 с.
4. Кирильчук, С.П. Экономика предприятия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Юрайт», 2019. – 416 с.
5. Лукичёва, Т.А., Молчанова, Н. Н. Маркетинг: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Юрайт», 2019. – 370 с.
6. Сергеев, И. В., Веретенникова, И. И. Экономика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Юрайт», 2019. – 511 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникаций; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения. – знать: стили управления, виды коммуникаций; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: современное состояние и перспективы развития отрасли; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: современное состояние и перспективы развития отрасли.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>

	<p>перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникаций; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникаций; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории;</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>

	<p>принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникаций; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникаций; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>

<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>

<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>

		зачета.
ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>Обучающийся должен:</p> <p>– уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания.</p> <p>– знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>– решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <p>– дифференцированного зачета.</p>
ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<p>Обучающийся должен:</p> <p>– уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания.</p> <p>– знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>– решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <p>– дифференцированного зачета.</p>
ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<p>Обучающийся должен:</p> <p>– уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания.</p> <p>– знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>– решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <p>– дифференцированного зачета.</p>
ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<p>Обучающийся должен:</p> <p>– уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания.</p> <p>– знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>– решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <p>– дифференцированного зачета.</p>
ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>Обучающийся должен:</p> <p>– уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания.</p> <p>– знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>– решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p>

		– дифференцированного зачета.
ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
ПК 6.2. Организовать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); управленческий цикл; сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме:</p>

	<p>экономики; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом.</p>	<p>– дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания. – знать: стили управления, виды коммуникаций; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 6.5. Организовать производство продукции питания в ресторане</p>	<p>Обучающийся должен: – уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации общественного питания; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. – знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникаций; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач на практических занятиях; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.</p>