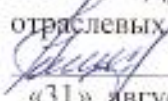


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УПР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нитманов
«31» августа 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.



«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения — очная
Нормативный срок обучения
3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована по программе повышения квалификации, профильного обучения, подготовки, переподготовки специалистов.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в 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;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;
практических занятий – 24 часа;
курсовых работ (проектов) – 16 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 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	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать 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 (подчиненных), 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе	
Практические занятия	24
Курсовые работы (проекты)	16
Контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Итоговая аттестация в форме: дифференцированного зачета	1

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация - разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчик: Кукушкина М.Ф. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины	5
3. Структура и содержание учебной дисциплины	7
4. Условия реализации учебной дисциплины	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1. Экономика как система общественного производства	Содержание учебного материала	7(6)	
	1 Понятийный аппарат экономики	2	
	2 Производство как процесс создания полезного продукта в экономике	1	2
Тема 1.2. Экономические системы и рыночные структуры	Содержание учебного материала	4	
	3 Виды и характерные особенности экономических систем	1	2
	4 Собственность как основа экономической системы	1	2
	5 Конкуренция и модели рынка	1	2
	6 Практическое занятие № 1 на тему: «Законы спроса и предложения как элементы рыночных отношений».	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1 Составление схемы «Структура экономики».	2	
	2 Составление таблицы «Конкуренция и монополия: модели современного рынка».	2	
	3 Подготовка реферата «Структура микроэкономики и макроэкономики».	2	
Контрольная работа по разделу «Основы экономики».	Проверка знаний	1	
Раздел 2. Экономические основы производственной деятельности			
Тема 2.1. Характеристика отрасли и предприятия.	Содержание учебного материала	16 (4)	
	8 Практическое занятие № 2 на тему: «Классификация предприятий общественного питания»	1	1
Тема 2.2. Трудовые ресурсы оплаты труда общественном питании.	Содержание учебного материала	4	
	9 Кадры предприятия, их классификация.	1	2
	10 Организация оплаты труда работников предприятий общественного питания	1	2
	11 Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	1	2
	12 Практическое занятие № 3 на тему: «Расчет оплаты труда»	1	2
Тема. 2.3. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании.	Содержание учебного материала	4	
	13 Производственные фонды предприятий общественного питания.	1	2
	14 Практическое занятие № 4 на тему: «Решение практических задач и	1	2

	упражнений по основным и оборотным средствам»			
15	Практическое занятие № 5 на тему: «Издержки производства и реализации на предприятиях общественного питания».		1	2
16	Себестоимость продукции на предприятиях общественного питания. Калькулирование себестоимости. Политика предприятия общественного питания по снижению издержек.		1	2
Содержание учебного материала			4	
17	Цена и ее функции на предприятиях общественного питания		1	2
18	Формирование цены в общественном питании. Калькуляция в общественном питании		1	2
19	Товарооборот предприятий общественного питания, его виды и состав. Анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции.		1	2
20	Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства.		1	2
Содержание учебного материала			2	
21	Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение.		1	2
22	Практическое занятие № 6 на тему: «Рентабельность продукции и ресурсов».		1	2
Самостоятельная работа обучающихся			4	
1	Выполнение домашних заданий по разделу 2. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании. Профессионально-квалификационная структура кадров. Методы измерения и оценки производительности труда. Фонд оплаты труда и его состав. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.		4	
Контрольная работа по разделу «Экономические основы производственной деятельности»		Проверка знаний	1	
Раздел 3. Основы менеджмента				
Содержание учебного материала			21(14)	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента			3	
24	Понятие, цели и задачи управления.		1	2
25	Принципы формирования системы управления организацией		1	2
26	Практическое занятие № 7 на тему: «Основные функции управления».		1	2

Тема 2.2.Предприятие, цели и направления деятельности предприятия	Содержание учебного материала		3
	27	Понятие, цели и направления деятельности предприятия.	1
	28	Практическое занятие № 8 на тему: «Организационная структура управления и развития производства».	1
	29	Практическое занятие № 9 на тему: «Бизнес-план и его составляющие. Разработка бизнес-плана».	1
Тема 2.3.Методы и стили управления персоналом.	Содержание учебного материала		14
	30	Сущность и особенности управления персоналом организации	1
	31	Кадровая политика и ее планирование на предприятии	1
	32	Практическое занятие № 10 «Принятие решений. Этапы решения проблем в организации».	1
	33	Практическое занятие № 11 «Система методов управления на предприятиях общественного питания».	1
	34	Сущность и роль коммуникаций в системе управления	1
	35	Сущность и роль социальной ответственности в системе управления.	1
	36	Практическое занятие № 12 на тему: «Проведение swot – анализа при оценке рисков на предприятии»	1
	37	Практические занятия № 13 на тему: «Структура управленческого общения».	1
	38	Практическое занятие № 14 на тему: «Цели и задачи самодисциплины».	1
	39	Практическое занятие № 15 на тему: «Изучение основных понятий руководства. Разбор производственных ситуаций».	1
	40-41	Практические занятия № 16, 17. Игра-тренинг «Деловые переговоры»	2
	43-44	Практические занятия № 18, 19 на тему: «Решение конфликтных ситуаций».	2
	Самостоятельная работа обучающихся		14
Контрольная работа по разделу «Основы менеджмента»	1	Заполнение таблицы «Эволюция менеджмента».	3
	2	Составление схемы «Организационные структуры управления».	3
	3	Составление схемы «Процесс принятия управленческих решений».	2
	4	Заполнение таблицы «Виды стилей управления и их содержание»	3
	5	Составление таблицы «Дискуссия и аргументация в деловом общении».	3
Проверка знаний		1	
Раздел 4. Основы маркетинга			7 (10)

Тема 3.1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга.	Содержание учебного материала		1	
	1	Принципы, функции и цели маркетинга в общественном питании	1	2
Тема 3.2. Основные стратегии маркетинга.	Содержание учебного материала		5	
	1	Практическое занятие № 20 на тему: «Маркетинговая среда предприятия»	1	2
	2	Практическое занятие № 21 на тему: «Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания».	1	2
	3	Практическое занятие № 22 на тему: «Товарная политика предприятия»	1	2
	4	Практическое занятие № 23 на тему: «Система товародвижения и управление каналами распределения на предприятиях общественного питания».	1	2
	5	Практическое занятие № 24 на тему: «Ценовая политика в комплексе маркетинга»	1	2
Контрольная работа по разделу «Основы маркетинга»	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Подготовка доклада «Маркетинг в общественном питании».	4	
	2	Составление схемы «Каналы сбыта в системе товародвижения».	3	
	3	Составление алгоритма проведения маркетингового исследования.	3	
	Проверка знаний		1	
Курсовая работа (проект)			16	
Дифференцированный зачет	Проверка знаний		1	
	Всего		68 (34)	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально – экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- шкаф для дидактических материалов;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- проектор;
- экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Барышев А.Ф. Маркетинг: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Ф. Барышев. – 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Драчева Е.Л. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 16-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
4. Драчева Е.Л. Менеджмент: практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
5. Котерова Н.П. Экономика организации: 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительные источники:

1. Котерова Н.П. Основы маркетинга: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.П. Котерова. 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
2. Кузнецова И.И. Основы малого предпринимательства: учебник для учреждений нач. проф. Образования/ И.И. Кузнецова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
3. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Соколова С.В. Экономика организации: учеб. Для студ. Учреждений сред. проф. Образования С.В. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.
5. Сухов В.Д. Основы менеджмента: учебное пособие для нач. проф. Образования/ В.Д. Сухов, С.в. сухов, Ю.А. Москвичев. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
6. Терещенко О.Н. Основы экономики: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / О.Н. Терещенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. 176 с.
7. Романова М. В. Бизнес-планирование: учеб. пособие / М.В. Романова. — М.: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М, 2018. — 240 с.
8. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.

6. 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 индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (компетенции)	Основные обобщенные показатели оценки результата	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
		У м е т ь:		
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 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 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.	ОПОР 1.1. Демонстрация умений по расчету:	У.1 Рассчитывать основные технико – экономические показатели деятельности организации;	ОПОР 1.1.1. технико – экономических показателей емкости рынка. ОПОР 1.1.2. технико – экономических показателей факторов производства. ОПОР 1.1.3. технико – экономических показателей ценообразования в предприятиях» ОПОР 1.1.4. технико – экономических показателей заработной платы работников. ОПОР 1.1.5. технико – экономических показателей фонда оплаты труда.	Текущий контроль Оценка выполнения ПЗ № 1 ПЗ № 2 ПЗ № 3 ПЗ № 4 ПЗ № 5
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление	ОПОР 2.1. Демонстрация умений по анализу ситуаций:	У. 2 Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленч	ОПОР 2.1.1. Делового и управленческого общения.	Текущий контроль Оценка выполнения ПЗ № 6

мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		еского общения		
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	ОПОР 3.1. Демонстрация умений по расчету;	У.3 Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	ОПОР 3.1.1. Анализа ситуации на рынке товаров и услуг».	Текущий контроль Оценка выполнения ПЗ № 7
		Знать:		
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОПОР 1.1. Изложение информации об организации:	Зн. 1 Основные положения экономической теории.	ОПОР 1.1.1. Простого и расширенного производства для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Текущий контроль Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения
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.	ОПОР 2.1. Изложение информации о: ОПОР 2.2. Демонстрация знаний о:	Зн. 2 Принципы рыночной экономики	ОПОР 2.1. 1. Спросе и предложении на рынке мясной продукции. Процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ОПОР 2.2.1. порядке проведения расчета технико – экономических показателей, факторов производства при организации; ОПОР 2.2.2. процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ОПОР 2.2.3. процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Текущий контроль Оценка выполнения -устный опрос - самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление	ОПОР 3.1. Изложение информации о потреблении ресурсов при	Зн. 3 Современное состояние и перспекти	ОПОР 3.1.1. канапе, легких и сложных холодных закусок. ОПОР 3.1.2. сложных холодных блюд из рыбы, мяса	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа

сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	изготовлении:	вы развития отрасли.	сельскохозяйственной (домашней) птицы. ОПОР 3.1.3. сложных холодных соусов.	подготовка сообщения.
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ОПОР 4.1. Обоснование выбора хозяйствующим субъектам при организации приготовления	Зн. 4 Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	ОПОР 4.1. 1. сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения
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.	ОПОР 5.1. Демонстрация использования различных технологий расчета цены в профессиональной деятельности	Зн. 5 Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	ОПОР 5.1.1. при приготовлении сложных супов ОПОР 5.1.2. при приготовлении сложных горячих соусов ОПОР 5.1.3. при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыр ОПОР 5.1.4. при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.	ОПОР 6.1. Демонстрация оформления	Зн. 6 Механизмы формирования заработной платы	ОПОР 6.1.1. утвержденной учетно – отчетной документации по заработной плате.	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.	ОПОР 7.1. Демонстрация оформления	Зн. 7 Формы оплаты труда	ОПОР 7.11. утвержденной учетно – отчетной документации по фонду заработной платы.	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	ОПОР 8.1. Демонстрация знаний о процессе контроля и оценивании результатов выполнения	Зн. 8 Стили управления, виды коммуникаций.	ОПОР 8.1.1. Организации работы трудового коллектива.	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения.

	работы при:			
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию	ОПОР 9.1. Демонстрация знаний о:	Зн. 9 Принципы делового общения в коллективе	ОПОР 9.1. 1. планировании основных показателей производства продукции общественного питания. ОПОР 9.1. 2. Планировании выполнения работ исполнителями, ОПОР 9.1.3. Контролировании хода и оценивании результатов выполнения работ исполнителями. ОПОР 9.1.4. Ведении утвержденной учетно – отчетной документации	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	ОПОР 10.1. Изложение информации о современном состоянии и перспективах развития отрасли	Зн. 10 Управленческий цикл	ОПОР 10.1. 1. Планирование выполнения работ исполнителями. ОПОР 10.1. 2. Построение организационных структур управления. ОПОР 10.1. 3. Мотивация успешного выполнения работ исполнителями. ОПОР 10.1. 4. Процесс контроля и оценивания результатов работы исполнителями.	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	ОПОР 11.1. Изложение информации о:	Зн. 11 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.	ОПОР 11.1.1. Контролировании и оценивании результатов выполнения работ исполнителями используя различные виды коммуникаций.	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	ОПОР 12.1. Демонстрация знаний об изучении восстребованности в холодных десертов, сложных горячих десертов:	Зн. 12 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.	ОПОР 12.1.1. изучение спроса на сложные холодные десерты. ОПОР 12.1.2 изучение спроса на сложные горячие десерты.	Оценка выполнения -устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	ОПОР 13.1. Изложение	Зн. 13 Формы	ОПОР 13.1.1. Организации работы	Оценка выполнения

	информации об ;	адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	трудоого коллектива для эффективного сбыта продукции.	-устный опрос самостоятельная работа подготовка сообщения
Промежуточная аттестация			Дифференцированный зачет	

Развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Результаты (спектр освоенных общих компетенций в процессе изучения дисциплины)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<i>Социальная значимость работы технолога на предприятии общественного питания.</i>	ОПОР 1.1 Проявляет интерес к своей будущей профессии ОПОР 1.2 Обосновывает значение развития отрасли общественного питания.	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<i>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>	ОПОР 2.1 Выбирает преимущественные формы собственности оценивает их эффективность и качество. ОПОР 2.2 Выбирает оптимальные методы и способы выполнения административных задач, оценивает их эффективность и качество.	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях, ответственность за них. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях по использованию ресурсов и нести за них ответственность. Принимать решения по установлению цены в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</i>	ОПОР 3.1 Принимает решения в различных ситуациях об использовании ресурсов предприятия.	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 4. Осуществлять	<i>Поиск экономической</i>	ОПОР 4.1	<i>Текущий контроль.</i>

поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>	Выбирает новых поставщиков сырья для повышения эффективности работы предприятия.	Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Использование информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</i>	ОПОР 5.1 Выбирает информационно – коммуникационные технологии для повышения эффективности работы предприятия.	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<i>Работа в коллективе и команде. Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями. Тема 7. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>	ОПОР 6.1 Выбирает эффективные формы общения с коллегами, руководством, клиентами	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<i>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</i>	ОПОР 7.1 Осознает ответственность за принятые решения	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Планировать повышение квалификации, самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Самообразование и личностное развитие.</i>	ОПОР 8.1 Планирует профессиональные задачи и этапы карьерного роста	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<i>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</i>	ОПОР 9.1 Проявляет интерес к частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<i>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</i>	ОПОР 10.1 Проявляет интерес к знанию основ экономических знаний для исполнения воинской обязанности.	<i>Текущий контроль.</i> Оценка выполнения самостоятельной работы