

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании МК технолого-экономического
цикла

руководитель МК



подпись

Лавренова Т.А.

Протокол № 1
от 05 сентября 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе



подпись

Ю.Н. Мерлугов

от « » _____ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и
маркетинга**

образовательной программы СПО
для специальности 19.02.10.Технология продукции общественного
питания

Форма обучения - очная
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Ветлужский район

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384.

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик: Лавренова Т.А., преподаватель общепрофессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.07 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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. 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- считывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- менять 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;
- 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 коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- 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 примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося _150_ часов;

самостоятельной работы обучающегося __75__ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	225
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	150
в том числе:	
практические занятия	63
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	75
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

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.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		70	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	6	
	1 Понятие и значимость дисциплины для работы предприятия ОП в современных условиях.	2	ПК 1.1-1.3 ОК1-ОК4
	2 Понятия экономики, производства, виды, факторы производства. Принципы и основные черты рыночной экономики	2	ПК 1.1-1.3 ОК1-ОК4
	Самостоятельная работа студентов: Продовольственный рынок в России. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков.	2	
Тема 1.2 Основные положения экономической теории	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие экономической теории. Основные законы рынка	2	ПК 2.1-2.3 ОК1-ОК6
	2 Спрос и предложение. Закон спроса и предложения	2	ПК 1.1-1.3 ОК1-ОК7
	Практическое занятие №1 Спрос и предложение	2	
Тема 1.3 Современное состояние и перспективы развития отрасли	Содержание учебного материала	4	
	Отрасль в условиях рынка Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Основные экономические показатели развития отрасли.	2	ПК 3.1-3.3 ОК1-ОК4
	Практическое занятие №2 Установление идентифицирующих признаков предприятий общественного питания	2	

	различных типов и классов. .		
Тема 1.4 Организация, как хозяйствующий субъект рыночной экономики	Содержание учебного материала	10	
	1 Предприятие, как основной субъект хозяйствования	2	ПК 1.1-1.3 ОК1-ОК9
	2 Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам	2	ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК9
	Практическое занятие №3 Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания, их организационно-правовые формы.	2	
	Самостоятельная работа студентов: Организационно-правовые формы предприятий. Малый бизнес в общественном питании	4	
Тема 1.5 Основные технико-экономические показатели деятельности организации	Содержание учебного материала	17	
	Производство продукции и товарооборот Методы прогнозирования товарооборота.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ОК1-ОК4
	Товарные запасы и показатели эффективности их использования	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК4
	Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК4
	Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК4
	Практическое занятие №4 Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения (расходов на продажу)	4	

	Самостоятельная работа студентов: . Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек. Расчет плана товарооборота. Обоснование производственной программы. Расчет показателей эффективности использования основных фондов. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств. Расчет издержек производства и обращения	5	
Тема 1.6 Механизмы ценообразования на продукцию	Содержание учебного материала	13	
	1 Цены и ценообразование	2	ПК 1.1-1.3 ОК1-ОК4
	2 Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Калькуляция цен на продукцию предприятий питания. Практическое занятие №5 Расчет розничной и продажной цены	2 4	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК4
	Самостоятельная работа: . Себестоимость. Валовой доход: сущность, источники образования. Прибыль: экономическая природа, ее виды. Рентабельность, методика ее определения Расчет розничной и продажных цен, их отдельных элементов» Расчет и анализ себестоимости продукции и валового дохода по сумме и по уровню Расчет величины размера валового дохода за счет изменения основных факторов» Расчет валового дохода и прибыли	5	
Тема 1.7 Механизмы формирования заработной платы	Содержание учебного материала	14	
	1 Оплата труда работников предприятий питания	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК4
	2 Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда Состав фонда заработной платы, источники его образования. Практическое занятие №6 Организация оплаты труда.	2 4	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5

		Практическое занятие №7 Расчет и анализ себестоимости и валового дохода	2	ОК1-ОК4
		Самостоятельная работа: Механизм стимулирования труда и его совершенствования. Расчет заработной платы различной категории работников Организация оплаты труда на различных предприятиях общественного питания	4	
Раздел 2 Основы менеджмента			86	
Тема 2.1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		21	
	1	Сущность и характерные черты современного менеджмента.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК4
	2	Основные школы и подходы менеджмента. Национальные особенности менеджмента.	2	ПК 1.1-1.3 ОК1-ОК4
	3	Организация и ее среда Внешняя среда: ее элементы. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь. Подвижность и неопределенность внешней среды.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК9
	4	Внутренняя среда организации. Цели, задачи, структура, технология и персонал. Характеристика факторов внутренней среды.	2	
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие №8 Заполнение сравнительной таблицы моделей менеджмента	2	ОК1-ОК5 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5
	2	Практическое занятие №9 Составление схемы внешней среды предприятия ОП	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5
	3	Практическое занятие №10 Схема и характеристика внутренней среды	2	ОК1-ОК4

		предприятия ОП		
		Самостоятельная работа: Американская и японская модель менеджмента Использование мирового опыта менеджмента в условиях России Особенности внешней и внутренней среды организаций общественного питания.	7	
Тема 2.2 Управленческий цикл	Содержание учебного материала		25	
	1	Функции менеджмента	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5
	2	Сущность управленческой деятельности. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним. Формальные и неформальные организации.	2	ОК1-ОК4
	3	Основные составляющие цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5
	4	Функции управления: общие, частные и специальные. Методы управления	2	ОК1-ОК4
	5	Теории мотивации в менеджменте. Общая характеристика.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5
	6	Решения в менеджменте. Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решений.	2	ОК1-ОК7
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач по выбору метода управленческого воздействия с учётом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания.	2	
	2	Практическое занятие №12 Особенности структур управления, их плюсы и минусы	2	
		Самостоятельная работа:	7	

	Содержательные теории мотивации: иерархия потребностей по А. Маслоу, теория потребностей Мак Клеlland, двухфакторная теория Ф. Герцберга. Процессуальные теории мотивации: теория ожидания и теория справедливости, модель Портера-Лаулера. Использование теорий мотивации в менеджменте. Виды контроля в менеджменте.			
Тема 2.3 Принципы делового общения	Содержание учебного материала	21		
	1	Деловое и управленческое общение: понятие, назначение, формы общения.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5
	2	Транзакты. . Эффективная коммуникация. Три состояния человека «Я-родитель», «Я- взрослый», «Я- ребёнок» Транзакты.	2	ОК1-ОК8
	Практическое занятие		10	
	1	« Практическое занятие №13 Владение приемами делового общения»,	2	
		Практическое занятие №14 Деловой телефонный разговор	2	
	2	Практическое занятие №15 «Использование приемов аттракции в заданных ситуациях, при работе с подчиненными»	2	
		Практическое занятие №16 Этапы проведения совещания	2	
	3	Практическое занятие №17 Проведение тестирования по выявлению лидерских качеств.	2	
		Самостоятельная работа: Особенности процесса коммуникации в предприятиях общественного питания. Самоменеджмент. Требования, предъявляемые к личностно-деловым качествам менеджера. Управленческая информация: понятие, назначение, виды. Рассмотрение технологии убеждения партнера во время деловой беседы	7	
Тема 2.4 Стили управления	Содержание учебного материала	19		
	1	Руководство: власть и партнерство. Власть и влияние: понятие. Виды власти:	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5
	2	Лидерство и власть.	2	ОК1-ОК4

	3	Понятие и характеристика стилей управления. Стили руководства, определяемые личностью руководителя.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5
	4	Управление конфликтами и стрессами	2	ОК1-ОК6
	Практическое занятие:		4	
	3	Практическое занятие №18 Стили руководства, определяемые личностью руководителя. Заполнение таблицы.	2	
	4	Практическое занятие №19 «Определение качеств руководителя»	2	
	Самостоятельная работа: Одномерные стили управления: понятия, виды (авторитарный, демократический, либеральный). Преимущества и недостатки каждого стиля Необходимость применения многомерных стилей руководства. Теория Хауса и Митчела «Стиль руководства в зависимости степени зрелости подчиненного»		7	
Раздел 3 Маркетинг			69	
Тема 3.1 Понятие маркетинга: принципы, функции, цели	Содержание учебного материала		8	
	1	Сущность, основные цели, принципы и функции маркетинга . Основные понятия маркетинга.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК4
	Практическое занятие № 20 Ситуационные задачи		2	
	Самостоятельная работа: . Межпредметные связи с другими дисциплинами Структурно-логическая схема маркетинга. Концепции маркетинга.		4	
Тема 3.2 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	Содержание учебного материала		12	
	1	Маркетинговые исследования Цели, задачи, объекты и схема проведения маркетингового исследования. Способы сбора информации	3	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5

				OK1-OK9
		Практическое занятие №21	3	
	1	Определение конъюнктуры рынка»	3	
		Самостоятельная работа: Методы маркетинговых исследований: экспериментальные и аналитические, возможности их применения. Важнейшие направления маркетинговых исследований: исследования рынка, товаров, цен, продвижения товаров, доведения их до потребителя. Значение маркетинговых исследований для определения специфики отдельных сегментов товарного рынка, для оптимизации ассортимента товаров, повышения их качества, разработки сбалансированного перечня информационных и сервисных услуг	6	
Тема 3.3 Сегментирование		Содержание учебного материала	13	
	1	Сегментирование. Основные понятия назначение и признаки сегментирования.,	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 OK1-OK8
		Практические занятия	6	
	1	Практическое занятие №22 Составление анкеты по конкретной проблеме.	4	
	2	Практическое занятие №23 Исследование отдельного сегмента рынка	2	
		Самостоятельная работа: Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существенность сегмента, эффективность работы на выбранный сегмент рынка, защищенность выбранного сегмента от конкуренции. Анализ возможностей освоения сегмента рынка	5	
Тема 3.4 Конкурентная среда в маркетинге		Содержание учебного материала	6	
		Конкурентная среда	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 OK1-OK6

	Самостоятельная работа: Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. Общая конкурентная матрица по М. Портеру. Антимонопольное законодательство. Государственная поддержка малого предпринимательства	4	
Тема 3.5 Средства маркетинга	Содержание учебного материала	9	
	Жизненный цикл товара и рыночная жизнь товара их этапы.	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК9
	Практическое занятие №24 Оценка поведения различных групп покупателей	2	
	Самостоятельная работа: Специфика РЖЦ товаров разных групп. Разработка новых товаров (продукции) в организациях производителей (исполнителей услуг): обоснование необходимости, этапы. Средства стимулирования сбыта: ценовая и сбытовая политика.	5	
Тема 3.6 Сбытовая политика в маркетинге	Содержание учебного материала	11	
	Сбытовая политика предприятия Виды и стратегия сбыта, уровни, функции каналов распределения. Критерии выбора, виды и типы торговых посредников	2	ПК 1.1-1.3 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК9
	Практические занятия	4	
	1 Практическое занятие №25 Определение жизненного цикла товара	2	
	2 Практическое занятие №26 Деловая игра «Мозговой штурм- основа принятия решения».	2	
	Самостоятельная работа: Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, распределения, их виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Системы сбыта. Факторы, влияющие	5	

	на выбор посредников. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики. Поставщики товаров и услуг для предприятий общественного питания		
Тема 3.7 Методы маркетинга	Содержание учебного материала	10	
	Реклама: понятие, назначение. Цели, задачи и функции рекламы. Требования к рекламе	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-1.2 ПК 6.1-6.5 ОК1-ОК9
	Практическое занятие	4	
	1 Практическое занятие №27 Организация рекламной компании	4	
	Самостоятельная работа: Правовые основы рекламной деятельности. Методы прогнозирования потребностей на рынке: назначение, разновидности, возможности	4	
Итого		225	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- школьная доска;
- экран;
- прикладное программное обеспечение,
- плакаты,
- электронные учебники,
- компьютерные презентации,
- фильмы.

Технические средства обучения:

- микрокалькуляторы,
- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания. - М.: Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2012
2. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание. - М.: Издательский центр «Академия», 2013
3. Семенов А.К. Основы менеджмента: Практикум. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011

Дополнительные источники:

1. Вершигора Е.Е. Менеджмент Учеб. пособие. - М.: Инфра-М, 2013

Интернет-ресурсы:

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организует подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Рубежный контроль, Контрольная работа Текущий контроль, Практические работы
ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организует подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Текущий контроль, Практические работы
П 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Организует подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Текущий контроль, Опрос
П 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Организует и проводит приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Рубежный контроль, Контрольная работа
П 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организует и проводит приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Рубежный контроль, Контрольная работа Текущий контроль, Опрос
П 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Организует и проводит приготовление сложных холодных соусов.	Рубежный контроль, Контрольная работа
П 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Организует и проводит приготовление сложных супов.	Текущий контроль, Практическая работа
	Организует и проводит	Рубежный контроль,

<p>П 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Текущий контроль, Практическая работа Текущий контроль, самостоятельная работа</p>
<p>П 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Организует и проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Текущий контроль, Практическая работа Рубежный контроль, Контрольная работа</p>
<p>П 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Организует и проводит приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Текущий контроль, внеаудиторная самостоятельная работа</p>
<p>П 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Организует и проводит приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Рубежный контроль, Контрольная работа Текущий контроль, Практические работы</p>
<p>П 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Организует и проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Текущий контроль, Практические работы</p>
<p>П 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Организует и проводит приготовление холодных десертов.</p>	<p>Рубежный контроль, Контрольная работа Текущий контроль, Опрос</p>
<p>П 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Организует и проводит приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Рубежный контроль, Контрольная работа</p>
<p>П 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Участствует в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Текущий контроль, Практическая работа</p>
<p>П 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих</p>	<p>Планирует выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Рубежный контроль, Контрольная работа Текущий контроль, Практическая работа,</p>
	<p>Организует работу трудового коллектива.</p>	<p>самостоятельная работа Текущий контроль, Практическая работа Текущий контроль,</p>
	<p>Контролирует ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	
	<p>Ведет утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	

<p>десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. П 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. П 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		<p>Практическая работа</p> <p>Текущий контроль, Практическая работа Рубежный контроль, Контрольная работа</p> <p>Текущий контроль, самостоятельная работа</p> <p>Текущий контроль, Опрос</p> <p>Текущий контроль, Практическая работа.</p>
--	--	---