

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткарипский промышленно-гуманитарный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала

Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

название дисциплины

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование специальности

базовой подготовки

базовой или углубленной (для СПССЗ)

Форма обучения

Очная

очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Иванова Н.В., преподаватель Иванов

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М. Костикова

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

М.Э. Александрова

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

М.Н. Романова

Романова М.Н.

Содержание

- 1. Паспорт рабочей программы дисциплины**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины
 - 1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины
 - 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины
- 2. Структура и содержание дисциплины**
 - 2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий
 - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
- 3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**
 - 3.1. Образовательные технологии
 - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.3. Информационное обеспечение обучения
- 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

1. Паспорт рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Цели изучения дисциплины: получение студентами специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины: изучить организацию производственного процесса, состав ресурсов, показатели их эффективного использования, механизмы ценообразования, формы оплаты труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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.

обладать профессиональными 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 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.

уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- 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 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.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 121 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

консультации для обучающихся 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>121</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>78</i>
в том числе:	
лекции	<i>47</i>
лабораторные занятия	-
практические занятия, семинары	<i>31</i>
курсовая работа (проект) (<i>если предусмотрено</i>)	-
Консультации для обучающихся	<i>8</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>35</i>
в том числе:	
<i>Написание докладов, сообщений</i>	<i>35</i>
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	ДЗ, 5 семестр

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП. 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект), индивидуальный проект (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1. Экономика как система общественного производства	Содержание учебного материала	3	1
	1 Предмет, методы, функции и структура экономики.	2	
	2 Производство как процесс создания полезного продукта в экономике	1	
Тема 1.2. Экономические системы и рыночные структуры	Содержание учебного материала	3	2
	1 Виды экономических систем. Собственность как основа экономической системы	2	
	2 Конкуренция и модели рынков	1	
Тема 1.3. Спрос, предложение, цена	Содержание учебного материала	3	2
	1 Спрос и предложение как элементы рыночных отношений	2	
	2 Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>Доклад: Конкурентоспособность предприятия</i>	6	
Тема 1.4. Производственные фонды общественном питании	Содержание учебного материала	7	2
	1 Производственные фонды предприятий общественного питания	1	
	2 Издержки производства и реализации на ПОП	1	
	3 Себестоимость продукции на ПОП	1	
	4 Политика ПОП по снижению издержек	1	
	Практическая работа № 1	3	2
	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах		
	<i>Консультации: Издержки производства и себестоимость продукции</i>	1	
			2
Тема 1.5. Ценообразование на ПОП	Содержание учебного материала	13	2
	1 Цена и её функции	1	
	2 Формирование цена	1	
	3 Калькуляция	1	
	Практическая работа № 2	10	
	Расчет основных видов прибыли		
	Расчет и анализ себестоимости продукции и валового дохода по сумме и по уровню»		
	Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости		

	Анализ и прогнозирование прибыли предприятий		
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>Доклад: Цена и ее функции. Формирование цены</i>	6	
	<i>Консультации: Калькуляция</i>	1	
Тема 1.6. Механизм формирования заработной платы	Содержание учебного материала	5	2
	1 Оплата труда работников предприятий питания	2	
	2 Формы и системы оплаты труда. Состав фонда заработной платы, источники его образования.	1	
	Практическая работа № 3	2	2
	Анализ и прогнозирование трудовых показателей		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения: Формы оплаты труда работников предприятий общественного питания	6	
	<i>Консультации: Оплата труда, фонд заработной платы</i>	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента	Содержание учебного материала	3	2
	1 Понятие, цели и задачи управления	2	
	2 Принципы формирования системы управления организации	1	
Тема 2.2. Предприятие как объект управления и контроля	Содержание учебного материала	3	2
	1 Понятие, цели и направления деятельности предприятия	1	
	2 Сущность и виды контроля, сущность, мотивации	1	
	3 Методы управления. Принятие решений.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: <i>Доклад: Методы управления и принятия решений</i>	5	
		<i>Консультации: Менеджмент, контроль, мотивации</i>	2
	<i>Контрольная работа</i>	2	
Тема 2.3. Управление производственным персоналом на ПОП	Содержание учебного материала	7	2
	1 Организационная структура управления	2	
	2 Кадровая политика и ее планирование	1	
	Практическая работа № 4	4	2
	Отбор и оценка персонала		
Тема 2.4 Принципы делового общения	Содержание учебного материала	7	2
	1 Деловое и управленческое общение.	2	
	2 Деловые беседы и совещания: виды, особенности проведения. Трансакты.	1	
	Практическая работа № 5	4	2
	Составление плана беседы и совещания		
Тема 2.5. Стили управления	Содержание учебного материала	3	2
	1 Руководство: власть и партнерство.	2	

	2	Власть и влияние: понятие и виды власти. Лидерство и власть	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: <i>Сообщение: Виды власти. Лидерство и власть</i>	6	
		<i>Консультации: Власть, делегирование полномочий</i>	1	
Раздел 3 Основы маркетинга				
Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания		Содержание учебного материала	7	2
	1	Принципы, функции и цели маркетинга	2	
	2	Маркетинговая среда предприятия	1	
		Практическая работа № 6	4	
		Анализ маркетинговой среды предприятия		
Тема 3.2. Маркетинговый подход к организации работы на ПОП		Содержание учебного материала	6	2
	1	Определение спроса, целевые рынки	1	
	2	Поведение потребителей на рынке	1	
		Практическая работа № 7	4	
		Целевые рынки предприятия		
Тема 3.3. Разработка комплекса маркетинга		Содержание учебного материала	2	2
	1	Товарная политика предприятия	1	
	2	Ценовая политика	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: <i>Доклад: Комплекс маркетинга. Ценовая и товарная политика предприятия</i>	6	
Тема 3.4. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации		Содержание учебного материала	2	2
	1	Жизненный цикл товара и рыночная жизнь товара их этапы.	1	
	2	Критерии выбора, виды и типы торговых посредников	1	
		<i>Консультации: Политика предприятия в области цен</i>	1	
		<i>Зачет</i>	2	
Консультации для обучающихся в форме собеседования			8	
Всего:			121	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

При реализации дисциплины организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (31 часов).

Практическая подготовка при изучении дисциплины реализуется непосредственно в колледже.

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 60% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности реализация компетентного подхода предусмотрено использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, разбора конкретных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
4,5	Л	Лекция-визуализация, дискуссия	Видео-фильмы, план дискуссии, проблемные вопросы
	ПЗ, С	Групповые занятия, производственные ситуации	Методические рекомендации по выполнению практических работ

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: по выполнению практических работ, конспект лекций.
- наглядные пособия: муляжи.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows 7	13	1	лицензионная	
Microsoft Office 365	13	1	свободно распространяемая	без ограничений
AVAST антивирус	13	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	13	1	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	13	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	13	1	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	13	1	удаленный рабочий стол	
eTXT Антиплагиат	13	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	13		свободно распространяемая	без ограничений

"Сеть Консультант Плюс" 13 договор об информационной поддержке

- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ 2-е изд., стер,-М.: Издательский цент «Академия», 2015г.-336с

Дополнительные источники:

2. А.Ф. Барышев Маркетинг: учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования -10-е изд. –М.: Издательский цент «Академия», 2013г.-224с

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

www.cbr.ru (сайт Банка России)
www.government.ru (сайт Правительства России)
www.economy.gov.ru (сайт Минэкономразвития России)
www.minfin.ru (сайт Минфина РФ)
www.worldbank.org.ru (сайт Всемирного Банка)
www.imf.org.ru (сайт МВФ)
www.wto.org.ru (сайт ВТО)
www.iea.ru (сайт Института экономического анализа)
www.beafing.org.ru (сайт Бюро экономического анализа)

4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Умения 1 - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	<i>Практические занятия</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Умения 2 - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	<i>Практические занятия</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Умения 3 - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	<i>Практические занятия</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>

Знания 1 - основные положения экономической теории;	<i>Устный опрос, тестирование</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 2 - принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли;	<i>Устный опрос, тестирование</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 3 - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	<i>Устный опрос, тестирование</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 4 - механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	<i>Устный опрос, тестирование</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 5 - механизмы формирования заработной платы;	<i>Устный опрос, тестирование</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 6 - формы оплаты труда;	<i>Устный опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 7 - стили управления, виды коммуникации;	<i>Устный опрос</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 8 - принципы делового общения в коллективе;	<i>контрольная работа</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 9 - управленческий цикл;	<i>контрольная работа,</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 10 - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	<i>Устный опрос,</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 11 - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	<i>Устный опрос,</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
Знания 12 - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	<i>контрольная работа, зачет</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности,	<i>Экспертная оценка по практике</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>

	инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Тестирование, собеседование, экспертная оценка практической работы</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Экспертная оценка по практике</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Экспертная оценка практических занятий, деловая игра</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Экспертная оценка по практике</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертная оценка по практике</i>	<i>От 2 до 5 баллов</i>

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертная оценка по практике	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертная оценка по практике	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка по практике	От 2 до 5 баллов
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	От 2 до 5 баллов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	От 2 до 5 баллов
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	От 2 до 5 баллов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при	От 2 до 5 баллов

	приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	выполнении практических работ	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных холодных соусов	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных супов	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных горячих соусов	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении	<i>От 2 до 5 баллов</i>

	сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	практических работ	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	•демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных холодных десертов	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных горячих десертов	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	демонстрировать профессиональную подготовленность в планировании основных показателей производства	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных и практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и планировании работ исполнителей	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации работы трудового коллектива	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ, отчеты по практике	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации, контроле и оценке результатов работ исполнителей	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	<i>От 2 до 5 баллов</i>
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	демонстрировать профессиональную подготовленность в ведении утвержденной учетно-отчетной документации	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ, прохождении практики	<i>От 2 до 5 баллов</i>

Критерии оценки теоретических знаний:

1. Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.
2. Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.
3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.
4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

1. Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
2. Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
3. Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
4. Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки ответов устных вопросов:

Отметка «5»:

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком: ответ самостоятельный.

Отметка «4»:

ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»:

ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»:

при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка результатов тестирования:

«отлично» - 9-10 правильных ответов;

«хорошо» - 7-8 правильных ответов;

«удовлетворительно» - 5-6 правильных ответов;

«неудовлетворительно» - менее 5 правильных ответов.

Критерии оценки сообщений и докладов:

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования.					
3.	Реферат отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В реферате отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В сообщении содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Реферат имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	ИТОГО					

Шкала оценивания:

1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;

2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;

3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;

4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;

5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

Критерии оценки знаний студентов при промежуточной аттестации:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Образцы оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости:

Пример практической работы для проверки практических умений:

Практическая работа № 1

Тема: Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах

Цель работы: Научиться рассчитывать показатели эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах

Техническое оснащение рабочего места для выполнения практической работы: учебная и справочная литература, конспект лекций, доступ в Интернет

Задание: Перед выполнением задания получить у преподавателя исходные данные по средствам производства предприятия.

1. Рассчитать показатели эффективности использования основных фондов предприятия
2. Рассчитать показатели эффективности использования оборотных средств предприятия
3. Рассчитать потребности предприятия в оборотных средствах
4. По результатам работы сделать выводы
5. Защитить работу у преподавателя

Контрольные вопросы для проверки знаний студентов:

1. Дать определения понятиям: «производственные фонды», «основные производственные фонды», «оборотные производственные фонды».
2. Каковы особенности издержек производства и реализации на предприятиях общественного питания?
3. Назовите факторы, влияющие на уровень расходов в общественном питании?
4. В чем сущность планирования расходов по общему уровню и отдельным статьям?
5. Дайте определение понятиям «себестоимость», «калькуляция», «стоимость продукции».

Пример вопросов для устного опроса при проверке теоретических знаний:

Тема 1.1. Экономика как система общественного производства

1. Что является предметом изучения экономики?
2. Перечислите функции экономической теории?
3. Какие факторы производства используются в хозяйственной деятельности людей?
4. Назовите 4 стадии кругооборота экономических благ.
5. Назовите формы движения экономических благ.

Пример теста для проверки теоретических знаний:

Тесты по разделу 1. Основы экономики

1. Что из перечисленного изучает микроэкономика?

- а) Национальную экономику, как целостную систему;
- б) Производство в масштабе всей страны;
- в) Изменение общего уровня цен;
- г) Численность безработных в стране;
- д) Производство зерна и динамику его цены;
- е) Ничего из перечисленного.

2. Экономическая теория изучает:

- а) Деньги, банковскую систему, финансовый капитал;
- б) Производство и обмен товарами;
- в) Цены, занятость, доходы.
- г) Как общество использует ограниченные ресурсы для производства различных товаров и услуг в целях удовлетворения потребностей его членов;
- д) Материальные и духовные потребности.

3. Кривая производственных возможностей показывает:

- а) Лучшую из возможных комбинаций двух товаров;
- б) Полное использование ресурсов для производства двух товаров;
- в) Альтернативные издержки на производство товаров;
- г) Точные количества двух товаров, которые экономика намерена производить;
- д) Альтернативную комбинацию объема производства двух товаров при полном использовании данного количества

4. Укажите, какая экономическая школа из ниже указанных считала предметом своей науки богатство страны:

- а) классическая экономическая теория;
- б) физиократы;
- в) меркантилизм;
- г) все вышеперечисленное.

5. Альтернативная стоимость строительства нового учебного заведения:

- а) деньги на оплату преподавателей;

- б) затраты на строительство здания в текущих ценах;
- в) сумма налога на добавленную стоимость;
- г) другие товары и услуги, от которых пришлось отказаться в пользу строительства данного учебного заведения

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы:

Темы сообщений и докладов:

- Конкурентоспособность предприятия
- Цена и её функции
- Фонд заработной платы, источники его образования
- Методы управления и принятия решений
- Виды власти. Лидерство и власть
- Комплекс маркетинга. Ценовая и товарная политика предприятия.

Критерии оценки рефератов:

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания реферата.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Реферат отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В реферате отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В реферате содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Реферат имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	ИТОГО					

Шкала оценивания:

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

Пример оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Пример билетов для контрольной работы:

Билет 1

1. Сущность экономики. Понятие микро- и макроэкономики.
2. Предприятие выручило от продажи продукции 26780 тыс. руб. Затраты на производство продукции составили 21900 тыс. руб. Определить прибыль от реализации продукции.

Билет 2

1. Основные проблемы, стоящие перед обществом.
2. Выручка от реализации продукции 37600 тыс. руб. Затраты на ее производство 28930 тыс. руб. Определить прибыль от реализации продукции.

Билет 3

1. Экономические потребности общества, их виды.
2. Цена единицы продукции 9900 руб. Себестоимость единицы продукции-8860 руб. Годовой объем выпущенной продукции – 890 тонн. Определить прибыль от реализации продукции.

Билет 4

1. Свободные экономические блага общества.
2. Прибыль от реализации продукции 1200 руб. Себестоимость продукции 9900руб. Определить рентабельность продукции.

Билет 5

1. Воспроизводство и его основные фазы.
2. Прибыль от реализации продукции 996 руб. Себестоимость продукции 8795 руб. Определить рентабельность продукции.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по учебной дисциплине включает:

1. Перечень видов самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине.
2. Перечень теоретических вопросов для самостоятельного изучения обучающимися.
3. Материалы к самостоятельному изучению.
4. Тематика рефератов и методические рекомендации по их выполнению.
5. Список литературы для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая	без ограничений

CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	
без ограничений				
"Сеть Консультант Плюс"	12	договор	об	информационной поддержке

