



Digitally signed by
Носырева Талина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Талина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosre
g.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2024-10-24 11:13:28

**Приложение 2.2.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»**

**Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 136-ОС от 14.06.2024г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	143
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....	144
1.1 Цель место дисциплины в структуре образовательной программы.....	144
1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины.....	144
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	147
2.1 Трудоемкость освоения дисциплины.....	147
2.2 Содержание дисциплины.....	148
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	154
3.1 Материально – техническое обеспечение.....	154
3.2 Учебно - методическое обеспечение.....	154
4. Контроль и оценка освоения результатов ДИСЦИПЛИНЫ.....	155

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.11 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности»: изучение основных понятий экономики; закономерностей развития экономических систем, механизма функционирования рыночной экономики, анализ актуальных социально-экономических проблем России. Дисциплина «ОП.11 Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.3.	– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;	– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями;	– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 1.4.	– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей,	– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	оказывать им помощь в выборе;	– правила, техника общения с потребителями; –	
ПК 6.6.	-производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; – оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;	правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;	- принятия и оформления платежей; оформления отчётно-финансовых документов;
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления	

	значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	результатов поиска информации	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.	
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные	

	тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	22
<i>Теоретическое обучение</i>	48	
<i>Практические занятия</i>	22	22
Самостоятельная работа	8	
Промежуточная аттестация в форме – дифференцированный зачет	2	
Всего	80	22

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		56	
Тема 1.1 Экономика — система общественного производства	Содержание	4	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание	8	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		

	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание	18	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК

			1.3, 1.4, ПК 6.6
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание	4	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание	4	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание	4	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание	14	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК

			1.3, 1.4, ПК 6.6
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности		22	
Тема 2.1. Предпринимательская деятельность.	Содержание	4	
	Предмет и задачи правового регулирования предпринимательской деятельности;		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Конституционное закрепление права на занятие предпринимательской деятельностью, законы и подзаконные акты, регулирующие предпринимательскую деятельность, роль гражданского права как наиболее эффективного регулятора рыночных отношений.		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Правовое понятие предпринимательской деятельности; признаки предпринимательской деятельности.		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
Тема 2.2. Правовое положение гражданско-правового договора	Содержание	2	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Понятие и значение гражданско-правового договора. Содержание и форма договора		
Тема 2.3. Гражданско-правовая ответственность.	Содержание	4	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Понятие гражданско-правовой ответственности; Формы и виды гражданско-правовой ответственности; Основания и условия гражданско-правовой ответственности; Основания освобождения от гражданско-правовой ответственности		ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6

Тема 2.4 Расчетные и кредитные обязательства	Содержание	4	ОК 01-06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.3, 1.4, ПК 6.6
	Понятие кредитных и расчетных обязательств; Источники законодательства о кредитовании и расчетах; Договор займа и его элементы; . Кредитный договор; Товарный и коммерческий кредит; Содержание и ответственность по договорам.		
Самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий.		8	
Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет		2	
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум. 2022.
2. Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 455 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14369-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491909> Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. — Москва: Академия, 2020. — 304 с.
3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. — Москва: Академия, 2020. — 320 с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва: ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с.: ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости,	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет

абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета		
---	--	--

процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; –		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет

вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;		
---	--	--