Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 18.09.2025 16:18:23 Уникальный программный ключ:

к основной профессиональной образовательной программе продукции

по направлению подготовки 19 .03.04 Технология

Приложение 3

организация общественного питания

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f1fbabp5abheнность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Краснодарский филиал РЭУ им Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра экономики и управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.22 Экономика предприятий питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

Уровень высшего образования Бакалавриат

Год начала подготовки 2021

Краснодар — 2021 г.

Составитель:

к.э.н., доцент кафедры экономики и управления

С.А. Козловская

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления протокол № 6 от 28.01.2021~г.

СОДЕРЖАНИЕ

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
<u>ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u> <u>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</u>	4
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	
<u>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
ІІІ. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
<u>ДИСЦИПЛИНЫ</u>	28
<u>РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА</u>	
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	29
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ЛАННЫХ	29
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ",	
<u>НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	30
<u>ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИ</u>	<u>И</u>
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНО	
<u>ОБЕСПЕЧЕНИЯ</u>	
<u>МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	30
<u>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИН</u>	<u>Ы</u> 30
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ	
ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИ	<u>й</u> .31
<u>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И</u>	
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	31
АННОТАПИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ЛИСПИПЛИНЫ	74

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Экономика предприятий питания» является формирование у студентов целостного представления об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепление навыков применения системного мышления, способствующих решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе полного жизненного цикла.

Задачи дисциплины «Экономика предприятий питания»

- 1. овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации общественного питания как самоорганизующейся системы, уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;
- 2. приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов;
- 3. опираться на творческий подход при поиске путей общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблина 1

Поморожения обласия именти	Всего часов по ф	ормам обучения				
Показатели объёма дисциплины	очная	заочная				
Объем дисциплины в зачётных единицах	5 3	ET				
Объем дисциплины в акад. часах	180					
Промежуточная аттестация:	240 244 244	242004				
форма	экзамен	экзамен				
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт.	58	14				
часы), всего:	30	17				
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	54	10				
• лекции	18	4				
• практические занятия	36	6				
• лабораторные занятия	-	-				
в том числе практическая подготовка	-	-				
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-				
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-				
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2				
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период	2					
экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2				
Самостоятельная работа (СР), всего:	122	166				
в том числе:						
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5				

• самостоятельная работа в семестре (СРс)	90	161
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	90	161

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. 3-1. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания ПК-1.4. 3-2. Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.4. У-2. Умеет применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.4. 3-3. Знает технологии бизнеспланирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	I	THE LANG WALL
		ПК-1.4. У-3. Умеет рассчитывать нормативы
		материальных затрат при бизнес-планировании
		организации производства и эффективной
		работы трудового коллектива на основе современных методов управления
		производством продукции общественного
		питания массового изготовления и
		специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен разрабатывать	ПК-3.2. Подготавливает	ПК-3.2. 3-1. Знает показатели эффективности
системы мероприятий по	предложения по повышению	технологических процессов производства
повышению эффективности	эффективности производства и	продукции общественного питания массового
технологических процессов	конкурентоспособности	изготовления и специализированных пищевых
производства продукции	продукции, направленных на	продуктов
общественного питания	рациональное использование и	ПК-3.2. У-1. Умеет организовывать
массового изготовления и	сокращение расходов сырья,	эффективное производство продукции
специализированных пищевых	материалов, снижение	общественного питания массового
продуктов	трудоемкости производства	изготовления и специализированных пищевых
	продукции, повышение	продуктов через механизмы управления
	производительности труда,	трудовым коллективом
	экономное расходование	ПК-3.2. 3-2. Знает состав производственных и
	энергоресурсов в организации,	непроизводственных затрат действующих и
	внедрение безотходных и	модернизируемых производств продукции
	малоотходных технологий производства продукции	общественного питания массового
	общественного питания	изготовления и специализированных пищевых
	массового изготовления и	продуктов ПК-3.2. У-2. Умеет использовать технологии
	специализированных пищевых	сбора, размещения, хранения, накопления,
	продуктов	преобразования и передачи данных в
		информационных системах для получения
		данных по конкурентоспособности продукции
		общественного питания массового
		изготовления и специализированных пищевых
		продуктов
		ПК-3.2. 3-3. Знает принципы составления
		технологических расчетов при разработке
		новых видов пищевой продукции и
		кулинарных изделий общественного питания
		массового изготовления и
		специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке
		новых видов пищевои продукции и кулинарных изделий общественного питания
		массового изготовления и
		специализированных пищевых продуктов
ПК-4. Способен управлять	ПК-4.1. Формирует системы	ПК-4.1. 3-1. Знает теории межличностного и
материальными ресурсами и	бизнес-процессов, регламентов и	делового общения, переговоров,
персоналом департаментов	стандартов предприятия питания	конфликтологии в соответствии со
(служб, отделов) предприятия		стандартами качества сервисной деятельности
питания		предприятий питания
		ПК-4.1. У-1. Умеет пользоваться иностранным
		языком с учетом характеристик постоянных
		клиентов предприятия питания для
		соответствия с регламентами предприятий
		питания
		ПК-4.1. 3-2. Знает специализированные
		компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования
		предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
		системы оприсе-процессов

- ПК-4.1. У-2. **Умеет** пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания
- ПК-4.1. 3-3. Знает инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания
- ПК-4.1. У-3. **Умеет** пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания
- ПК-4.1. 3-4. Знает теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания
- ПК-4.1. У-4. Умеет использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава И ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания
- ПК-4.1. 3-5. **Знает** основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов
- ПК-4.1. У-5. Умеет пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания
- ПК-4.1. 3-6. Знает основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствии концепции внутренним стандартам и регламентам
- ПК-4.1. У-6. Умеет осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам
- ПК-4.1. 3-7. Знает трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания
- ПК-4.1. У-7. Умеет использовать коучинг и наставничество, делегирование, современные другие формы развития руководящего состава ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания
- ПК-4.1. 3-8. **Знает** основы организации деятельности предприятий питания для

		функционирования системы бизнес-процессов
		ПК-4.1. У-8. Умеет осуществлять
		планирование и организацию деятельности
		департаментов (служб, отделов) предприятия
		питания
ПК-4.3.	0	ПК-4.3. 3-1. Знает бухгалтерский учет для
11K-4.3.	Осуществляет	осуществления оценки материальных ресурсов
оценку	материальных	'
ресурсов	департаментов	департаментов (служб, отделов) на
(служб, отдел		предприятиях питания
(estymo, orgest	OB)	ПК-4.3. У-1. Умеет осуществлять контроль и
		оценку материальных ресурсов департаментов
		(служб, отделов) для эффективной
		деятельности предприятия питания
		ПК-4.3. 3-2. Знает экономические показатели
		эффективности оценки материальных ресурсов
		департаментов (служб, отделов) предприятия
		питания
		ПК-4.3. У-2. Умеет осуществлять контроль
		экономических показателей эффективности
		деятельности департаментов (служб, отделов)
		предприятия питания
		ПК-4.3. 3-3. Знает методы анализа и
		диагностики финансово-хозяйственной
		деятельности предприятий общественного
		питания для оценки материальных ресурсов
		департаментов (служб, отделов)
		ПК-4.3. У-3. Умеет пользоваться методами
		анализа и диагностики финансово-
		хозяйственной деятельности для выявления
		потребностей в материальных ресурсах
		департаментов (служб, отделов)

П. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

			Тру	доемкост	ъ, академич	еские часы				ных		инга
,№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебиые задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)
			I	1	Семестр (5	I	<u> </u>	<u> </u>			
	Раздел 1	. Орган	низац	ия общес	ственного пи	тания в совр	ременн	ых условиях				
1.	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания. Сущность общественного питания. Функции, выполняемые общественным питанием в рыночной экономике. Сущность и содержание внутренней среды общественного питания. Цель создания предприятия общественное питание. Этапы создания общественного питания.	2	2	-	-	6/-	10	ПК-4.1.	IIK-4.1. 3-1. IIK-4.1. Y-1. IIK-4.1. Y-1. IIK-4.1. Y-2. IIK-4.1. 3-3. IIK-4.1. Y-3. IIK-4.1. 3-4. IIK-4.1. Y-4. IIK-4.1. 3-5. IIK-4.1. Y-5. IIK-4.1. Y-6. IIK-4.1. Y-6. IIK-4.1. Y-7. IIK-4.1. Y-7. IIK-4.1. Y-8.	О. С. Гр.д. Э	Т	P.
	Итого по разделу	2	2	-	-	6/-	10					

	Раздел 2. Ресурсный потенциал общественного питания													
2.	Тема 2. Основные фонды предприятия	2	4	-	-	4/-	10	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	-	P.		
	общественного питания.								ПК-1.4. У-1.	Э				
	Основные средства предприятия: понятия и								ПК-1.4. 3-2.					
	классификация. Планирование, учет, оценка и								ПК-1.4. У-2.					
	анализ эффективности использования основных								ПК-1.4. 3-3.					
	средств. Износ и амортизация основных средств.								ПК-1.4. У-3.					
	Воспроизводство основных фондов. Аренда и													
	лизинг имущества.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.					
									ПК-3.2. У-1.					
									ПК-3.2. 3-2.					
									ПК-3.2. У-2.					
									ПК-3.2. 3-3.					
									ПК-3.2. У-3.					
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.					
								11111-4.11	ПК-4.1. У-1.					
									ПК-4.1. 3-1.					
									ПК-4.1. У-2.					
									ПК-4.1. 3-3.					
									ПК-4.1. У-3.					
									ПК-4.1. 3-4.					
									ПК-4.1. У-4.					
									ПК-4.1. 3-5.					
									ПК-4.1. У-5.					
									ПК-4.1. 3-6.					
									ПК-4.1. У-6.					
									ПК-4.1. 3-7.					
									ПК-4.1. У-7.					
									ПК-4.1. 3-8.					
									ПК-4.1. У-8.					
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.					
								11K-4.5.	ПК-4.3. У-1.					
									ПК-4.3. 3-1.					
									ПК-4.3. У-2.					
									ПК-4.3. 3-3.					
									ПК-4.3. У-3.					

3. Тема 3. Оборотные средства предприятия	2	4	-	-	4/-	10	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	-	P.
общественного питания.								ПК-1.4. У-1.	Э		
Оборотные средства предприятия, их								ПК-1.4. 3-2.			
характеристика. Определение потребности в								ПК-1.4. У-2.			
оборотных фондах и средствах. Управление								ПК-1.4. 3-3.			
дебиторской и кредиторской задолженностью.								ПК-1.4. У-3.			
Показатели эффективности использования											
оборотных средств.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
								ПК-3.2. У-1.			
								ПК-3.2. 3-2.			
								ПК-3.2. У-2.			
								ПК-3.2. 3-3.			
								ПК-3.2. У-3.			
							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
							11K-4.1.	ПК-4.1. У-1.			
								ПК-4.1. 3-1.			
								ПК-4.1. У-2.			
								ПК-4.1. 3-3.			
								ПК-4.1. У-3.			
								ПК-4.1. 3-4.			
								ПК-4.1. У-4.			
								ПК-4.1. 3-5.			
								ПК-4.1. У-5.			
								ПК-4.1. 3-6.			
								ПК-4.1. У-6.			
								ПК-4.1. 3-7.			
								ПК-4.1. У-7.			
								ПК-4.1. 3-8.			
								ПК-4.1. У-8.			
							ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
								ПК-4.3. У-1.			
								ПК-4.3. 3-2.			
								ПК-4.3. У-2.			
								ПК-4.3. 3-3.			
								ПК-4.3. У-3.			

4	T 4 IC	2	4			0./	1.4	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	-		n
4.	Тема 4. Кадры и мотивация труда:		4	-	-	8/-	14	11K -1.4		C.	-	P.
	потенциальные возможности работников								ПК-1.4. У-1.	Гр.д.		
	общественного питания.								ПК-1.4. 3-2.	Э		
	Кадры предприятия: структура, управление.								ПК-1.4. У-2.			
	Производительность труда: определение,								ПК-1.4. 3-3.			
	показатели. Выработка и трудоемкость, их								ПК-1.4. У-3.			
	характеристика. Планирование											
	производительности труда. Методика расчета.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
	Предельная производительность труда.								ПК-3.2. У-1.			
	Планирование численности работников								ПК-3.2. 3-2.			
	предприятия. Расчет бюджета рабочего времени.								ПК-3.2. У-2.			
	Планирование фонда оплаты труда. Планирование								ПК-3.2. 3-3.			
	социального развития предприятия общественного								ПК-3.2. У-3.			
	питания. Мотивация труда работников: сущность и											
	формы.							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
	формы.							1110 1.11	ПК-4.1. У-1.			
									ПК-4.1. 3-1.			
									ПК-4.1. У-2.			
									ПК-4.1. 3-2.			
									ПК-4.1. У-3.			
									ПК-4.1. 3-4.			
									ПК-4.1. У-4.			
									ПК-4.1. 3-5.			
									ПК-4.1. У-5.			
									ПК-4.1. 3-6.			
									ПК-4.1. У-6.			
									ПК-4.1. 3-7.			
									ПК-4.1. У-7.			
									ПК-4.1. 3-8.			
									ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
									ПК-4.3. У-1.			
									ПК-4.3. 3-2.			
									ПК-4.3. У-2.			
									ПК-4.3. 3-3.			
									ПК-4.3. У-3.			
	Итого по разделу	6	14	_	_	16/-	34		1110 1.3. 5 -3.			
1	ттого по разделу		14	_	_	10/-	54		1	l	l	

			Pa	дел 3. Ма	алые циклы	общественн	ного пит	гания				
5.	Тема 5. Товарооборот предприятия	2	4	-	-	5/-	11	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	К/р	P.
	общественного питания								ПК-1.4. У-1.	Гр.д.	1	
	Товарооборот предприятий общественного								ПК-1.4. 3-2.	Э.		
	питания: сущность, структура, состав и								ПК-1.4. У-2.			
	характеристика. Анализ товарооборота и								ПК-1.4. 3-3.			
	производственной программы. Планирование								ПК-1.4. У-3.			
	товарооборота предприятий общественного											
	питания. Анализ и планирование товарных							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
	запасов.								ПК-3.2. У-1.			
									ПК-3.2. 3-2.			
									ПК-3.2. У-2.			
									ПК-3.2. 3-3.			
									ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
									ПК-4.1. У-1.			
									ПК-4.1. 3-2.			
									ПК-4.1. У-2.			
									ПК-4.1. 3-3.			
									ПК-4.1. У-3.			
									ПК-4.1. 3-4.			
									ПК-4.1. У-4.			
									ПК-4.1. 3-5.			
									ПК-4.1. У-5.			
									ПК-4.1. 3-6.			
									ПК-4.1. У-6.			
									ПК-4.1. 3-7.			
									ПК-4.1. У-7.			
									ПК-4.1. 3-8.			
									ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
									ПК-4.3. У-1.			
									ПК-4.3. 3-2.			
									ПК-4.3. У-2.			
									ПК-4.3. 3-3.			
									ПК-4.3. У-3.			

6.	Тема 6. Издержки производства и обращения	2	4	-	-	10/-	16	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	T	P.
	общественного питания.								ПК-1.4. У-1.	Гр.д.		
	Издержки и их классификация. Калькуляция								ПК-1.4. 3-2.	1		1
	себестоимости продукции и услуг. Методы учета								ПК-1.4. У-2.			1
	затрат. Зарубежный опыт учета издержек.								ПК-1.4. 3-3.			1
	Издержки обращения предприятия общественного								ПК-1.4. У-3.			1
	питания: содержание, показатели, анализ и											1
	планирование.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			1
	isiamipobamic.								ПК-3.2. У-1.			1
									ПК-3.2. 3-2.			1
									ПК-3.2. У-2.			1
									ПК-3.2. 3-3.			1
									ПК-3.2. У-3.			1
												1
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			1
									ПК-4.1. У-1.			1
									ПК-4.1. 3-2.			1
									ПК-4.1. У-2.			1
									ПК-4.1. 3-3.			1
									ПК-4.1. У-3.			1
									ПК-4.1. 3-4.			1
									ПК-4.1. У-4.			1
									ПК-4.1. 3-5.			1
									ПК-4.1. У-5.			1
									ПК-4.1. 3-6.			1
									ПК-4.1. У-6.			1
									ПК-4.1. 3-7.			1
									ПК-4.1. У-7.			1
									ПК-4.1. 3-8.			1
									ПК-4.1. У-8.			1
									1110 1111 5 01			1
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
								1111	ПК-4.3. У-1.			
									ПК-4.3. 3-2.			
									ПК-4.3. У-2.			
									ПК-4.3. 3-2.			
									ПК-4.3. У-3.			

									1			
7.	Тема 7. Цены и ценовая политика	2	4	-	-	9/-	15	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	-	P.
	предприятия общественного питания. Доходы,								ПК-1.4. У-1.	Э		
	прибыль и налогообложение предприятий								ПК-1.4. 3-2.			1
	общественного питания.								ПК-1.4. У-2.			1
	Роль цены в экономике предприятия. Ценовые								ПК-1.4. 3-3.			1
	стратегии: виды, выбор. Ценообразование на								ПК-1.4. У-3.			1
	предприятиях общественного питания.											1
	Определение цены по системе «Директ-костинг».							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			1
	Валовой доход предприятия общественного								ПК-3.2. У-1.			1
	питания. Анализ валового дохода. Планирование								ПК-3.2. 3-2.			1
	Анализ валового дохода.								ПК-3.2. У-2.			1
	Прибыль предприятия и методы ее расчета.								ПК-3.2. 3-3.			1
	Безубыточность работы предприятия								ПК-3.2. У-3.			1
	общественного питания. Точка безубыточности:											1
	понятие, методика расчета, применение.							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			1
	Налогообложение предприятий общественного								ПК-4.1. У-1.			1
	питания.								ПК-4.1. 3-2.			1
	initalina.								ПК-4.1. У-2.			1
									ПК-4.1. 3-3.			1
									ПК-4.1. У-3.			1
									ПК-4.1. 3-4.			1
									ПК-4.1. У-4.			1
									ПК-4.1. 3-5.			1
									ПК-4.1. У-5.			1
									ПК-4.1. 3-6.			1
									ПК-4.1. У-6.			1
									ПК-4.1. 3-7.			1
									ПК-4.1. У-7.			1
									ПК-4.1. 3-8.			1
									ПК-4.1. У-8.			1
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
									ПК-4.3. У-1.			
									ПК-4.3. 3-2.			
									ПК-4.3. У-2.			
									ПК-4.3. 3-3.			
									ПК-4.3. У-3.			

8. Тема 8. Оценка финансов	олга састадина	2	4	_		5/-	11	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	_	P.
предприятия общественн		2	+	_	_	3/-	11	11IX -1. 4	ПК-1.4. У-1.		-	1.
Финансовая устойчивоств	працириятия Опанка								ПК-1.4. 3-1.	Гр.д.		
платежеспособности и ли									ПК-1.4. У-2.			
Ликвидный денежный									ПК-1.4. 3-2.			
									ПК-1.4. У-3.			
банкротства предпри гостиничного бизнеса.	иятия ресторанно-								ПК-1.4. У-3.			
гостиничного оизнеса.								HII. 2.2	HII. 2.2. 2.1			
								ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
									ПК-3.2. У-1.			
									ПК-3.2. 3-2.			
									ПК-3.2. У-2.			
									ПК-3.2. 3-3.			
									ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
									ПК-4.1. У-1.			
									ПК-4.1. 3-2.			
									ПК-4.1. У-2.			
									ПК-4.1. 3-3.			
									ПК-4.1. У-3.			
									ПК-4.1. 3-4.			
									ПК-4.1. У-4.			
									ПК-4.1. 3-5.			
									ПК-4.1. У-5.			
									ПК-4.1. 3-6.			
									ПК-4.1. У-6.			
									ПК-4.1. 3-7.			
									ПК-4.1. У-7.			
									ПК-4.1. 3-8.			
									ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
									ПК-4.3. У-1.			
									ПК-4.3. 3-2.			
									ПК-4.3. У-2.			
									ПК-4.3. 3-3.			
									ПК-4.3. У-3.			
Итого по разделу		8	16	-	-	43/-	67		1110 1131 2 3.			

	Pas	дел 4.	. Больши	е циклы обі	цественного	питани	IЯ				
9. Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания Содержание и методы планирования. План маркетинга на предприятии. Функционал	2	4	-	-	10/-	16	ПК -1.4	ПК-1.4. З-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. З-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. З-3. ПК-1.4. У-3.	С. Э	K/p	P.
маркетинговой службы предприятия общественного питания. Программа развития предприятия. Финансовое планирование предприятия общественного питания. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Бизнесплан и его структура.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.			
							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8. ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.			
Итого по разделу	2	4	-	-	10/-	16					
Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
Итого	18	36	-	-	122/4	180					

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения Таблица 4

			Тру	доемкост	ь, академич	еские часы				HbIX		инга	
№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему куру в целом)	
	Семестр 6 Раздел 1. Организация общественного питания в современных условиях												
		аздел 1	. Орг	анизация	общественн	ого питания	я в совр	еменных усл	овиях				
1.	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания. Сущность общественного питания. Функции, выполняемые общественным питанием в рыночной экономике. Сущность и содержание внутренней среды общественного питания. Цель создания предприятия общественное питание. Этапы создания общественного питания.	-	1	-		17/-	18	ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. У-2. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. У-7. ПК-4.1. У-8.	О.	T	P.	
	Итого по разделу	-	1	-	-	17/-	18						

]	Раздел 2.	Ресурсный	потенциал с	бществе	енного питан	ия			
Тема 2. Основные фонды предприятия	2	1	-	-	17/-	20	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	_	P.
общественного питания.								ПК-1.4. У-1.	Э		
Основные средства предприятия: понятия и								ПК-1.4. 3-2.	J		
классификация. Планирование, учет, оценка и								ПК-1.4. У-2.			
анализ эффективности использования основных								ПК-1.4. 3-3.			
средств. Износ и амортизация основных средств.								ПК-1.4. У-3.			
Воспроизводство основных фондов. Аренда и											
лизинг имущества.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
								ПК-3.2. У-1.			
								ПК-3.2. 3-2.			
								ПК-3.2. У-2.			
								ПК-3.2. 3-3.			
								ПК-3.2. У-3.			
							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
								ПК-4.1. У-1.			
								ПК-4.1. 3-2.			
								ПК-4.1. У-2.			
								ПК-4.1. 3-3.			
								ПК-4.1. У-3.			
								ПК-4.1. 3-4.			
								ПК-4.1. У-4.			
								ПК-4.1. 3-5.			
								ПК-4.1. У-5.			
								ПК-4.1. 3-6.			
								ПК-4.1. У-6.			
								ПК-4.1. 3-7.			
								ПК-4.1. У-7.			
								ПК-4.1. 3-8.			
								ПК-4.1. У-8.			
							ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
								ПК-4.3. У-1.			
								ПК-4.3. 3-2.			
								ПК-4.3. У-2.			
								ПК-4.3. 3-3.			
								ПК-4.3. У-3.			

3. Тема 3. Оборотные средства предприятия	2	1	-	-	17/-	20	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	-	P.
общественного питания.								ПК-1.4. У-1.	Э		
Оборотные средства предприятия, их								ПК-1.4. 3-2.			
характеристика. Определение потребности в								ПК-1.4. У-2.			
оборотных фондах и средствах. Управление								ПК-1.4. 3-3.			
дебиторской и кредиторской задолженностью.								ПК-1.4. У-3.			
Показатели эффективности использования											
оборотных средств.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
								ПК-3.2. У-1.			
								ПК-3.2. 3-2.			
								ПК-3.2. У-2.			
								ПК-3.2. 3-3.			
								ПК-3.2. У-3.			
							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
								ПК-4.1. У-1.			
								ПК-4.1. 3-2.			
								ПК-4.1. У-2.			
								ПК-4.1. 3-3.			
								ПК-4.1. У-3.			
								ПК-4.1. 3-4.			
								ПК-4.1. У-4.			
								ПК-4.1. 3-5.			
								ПК-4.1. У-5.			
								ПК-4.1. 3-6.			
								ПК-4.1. У-6.			
								ПК-4.1. 3-7.			
								ПК-4.1. У-7.			
								ПК-4.1. 3-8.			
								ПК-4.1. У-8.			
							ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
								ПК-4.3. У-1.			
								ПК-4.3. 3-2.			
								ПК-4.3. У-2.			
								ПК-4.3. 3-3.			
								ПК-4.3. У-3.			

4. Тема 4. Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников	-	-	-	-	17/-	17	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1. ПК-1.4. У-1.	С.	-	P.
общественного питания.								ПК-1.4. 3-1.	Гр.д. Э		
Кадры предприятия: структура, управление.								ПК-1.4. У-2.	Э		
								ПК-1.4. 3-2.			
Производительность труда: определение,											
показатели. Выработка и трудоемкость, их								ПК-1.4. У-3.			
характеристика. Планирование							шк э э	HIC 2 2 2 1			
производительности труда. Методика расчета.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
Предельная производительность труда.								ПК-3.2. У-1.			
Планирование численности работников								ПК-3.2. 3-2.			
предприятия. Расчет бюджета рабочего времени.								ПК-3.2. У-2.			
Планирование фонда оплаты труда. Планирование								ПК-3.2. 3-3.			
социального развития предприятия общественного								ПК-3.2. У-3.			
питания. Мотивация труда работников: сущность и											
формы.							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
								ПК-4.1. У-1.			
								ПК-4.1. 3-2.			
								ПК-4.1. У-2.			
								ПК-4.1. 3-3.			
								ПК-4.1. У-3.			
								ПК-4.1. 3-4.			
								ПК-4.1. У-4.			
								ПК-4.1. 3-5.			
								ПК-4.1. У-5.			
								ПК-4.1. 3-6.			
								ПК-4.1. У-6.			
								ПК-4.1. 3-7.			
								ПК-4.1. У-7.			
								ПК-4.1. 3-7.			
								ПК-4.1. У-8.			
								11111-4.1. 3-0.			
							ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
							11K-4.5.	ПК-4.3. У-1.			
								ПК-4.3. 3-2.			
								ПК-4.3. У-2.			
								ПК-4.3. 3-3.			
		+						ПК-4.3. У-3.			
Итого по разделу	4	2	-	-	51/-	57					

]	здел 3. Малые циклы общ	ественно	ого питания				
Тема 5. Товарооборот предприятия	- 17/-	17	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	K/p	P.
общественного питания				ПК-1.4. У-1.	Гр.д.		
Товарооборот предприятий общественного				ПК-1.4. 3-2.	Э		
питания: сущность, структура, состав и				ПК-1.4. У-2.			
характеристика. Анализ товарооборота и				ПК-1.4. 3-3.			
производственной программы. Планирование товарооборота предприятий общественного				ПК-1.4. У-3.			
питания. Анализ и планирование товарных			ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
запасов.				ПК-3.2. У-1.			
				ПК-3.2. 3-2.			
				ПК-3.2. У-2.			
				ПК-3.2. 3-3.			
				ПК-3.2. У-3.			
			ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
				ПК-4.1. У-1.			
				ПК-4.1. 3-2.			
				ПК-4.1. У-2.			
				ПК-4.1. 3-3.			
				ПК-4.1. У-3.			
				ПК-4.1. 3-4.			
				ПК-4.1. У-4.			
				ПК-4.1. 3-5.			
				ПК-4.1. У-5.			
				ПК-4.1. 3-6.			
				ПК-4.1. У-6.			
				ПК-4.1. 3-7.			
				ПК-4.1. У-7.			
				ПК-4.1. 3-8.			
				ПК-4.1. У-8.			
			ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
			1111	ПК-4.3. У-1.			
				ПК-4.3. 3-1.			
				ПК-4.3. У-2.			
				ПК-4.3. 3-2.			
				ПК-4.3. У-3.			

6.	Тема 6. Издержки производства и обращения	-	1	-	-	16/-	17	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	T	P.
	общественного питания.								ПК-1.4. У-1.	Гр.д.		
	Издержки и их классификация. Калькуляция								ПК-1.4. 3-2.	1 1		
	себестоимости продукции и услуг. Методы учета								ПК-1.4. У-2.			
	затрат. Зарубежный опыт учета издержек.								ПК-1.4. 3-3.			
	Издержки обращения предприятия общественного								ПК-1.4. У-3.			
	питания: содержание, показатели, анализ и											
	планирование.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
	платирование.								ПК-3.2. У-1.			
									ПК-3.2. 3-2.			
									ПК-3.2. У-2.			
									ПК-3.2. 3-3.			
									ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
									ПК-4.1. У-1.			
									ПК-4.1. 3-2.			
									ПК-4.1. У-2.			
									ПК-4.1. 3-3.			
									ПК-4.1. У-3.			
									ПК-4.1. 3-4.			
									ПК-4.1. У-4.			
									ПК-4.1. 3-5.			
									ПК-4.1. У-5.			
									ПК-4.1. 3-6.			
									ПК-4.1. У-6.			
									ПК-4.1. 3-7.			
									ПК-4.1. У-7.			
									ПК-4.1. 3-8.			
									ПК-4.1. У-8.			
									1110 1.11. 5 0.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
								1111	ПК-4.3. У-1.			
									ПК-4.3. 3-1.			
									ПК-4.3. У-2.			
									ПК-4.3. 3-2.			
									ПК-4.3. У-3.			
		I	l	l					11К-4.3. У-3.	1		

7. Тема 7. Цены и ценовая политика	-	1	-	-	20/-	21	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	-	P.
предприятия общественного питания. Доходы,								ПК-1.4. У-1.	Э		
прибыль и налогообложение предприятий								ПК-1.4. 3-2.			
общественного питания.								ПК-1.4. У-2.			
Роль цены в экономике предприятия. Ценовы	ie							ПК-1.4. 3-3.			
стратегии: виды, выбор. Ценообразование	ıa							ПК-1.4. У-3.			
предприятиях общественного питани	я.										
Определение цены по системе «Директ-костинг».							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
Валовой доход предприятия общественно	o o							ПК-3.2. У-1.			
питания. Анализ валового дохода. Планировани								ПК-3.2. 3-2.			
Анализ валового дохода.								ПК-3.2. У-2.			
Прибыль предприятия и методы ее расчет	a.							ПК-3.2. 3-3.			
Безубыточность работы предприят								ПК-3.2. У-3.			
общественного питания. Точка безубыточност											
понятие, методика расчета, применени							ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
Налогообложение предприятий общественно								ПК-4.1. У-1.			
питания.								ПК-4.1. 3-2.			
								ПК-4.1. У-2.			
								ПК-4.1. 3-3.			
								ПК-4.1. У-3.			
								ПК-4.1. 3-4.			
								ПК-4.1. У-4.			
								ПК-4.1. 3-5.			
								ПК-4.1. У-5.			
								ПК-4.1. 3-6.			
								ПК-4.1. У-6.			
								ПК-4.1. 3-7.			
								ПК-4.1. У-7.			
								ПК-4.1. 3-8.			
								ПК-4.1. У-8.			
							ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
								ПК-4.3. У-1.			
								ПК-4.3. 3-2.			
								ПК-4.3. У-2.			
								ПК-4.3. 3-3.			
								ПК-4.3. У-3.			

8.	Тема 8. Оценка финансового состояния	_	1	_	_	20/-	21	ПК -1.4	ПК-1.4. 3-1.	C.	_	P.
0.	предприятия общественного питания.		1			20/		1111	ПК-1.4. У-1.	Гр.д.		1.
	Финансовая устойчивость предприятия. Оценка								ПК-1.4. 3-2.	т р.д.		
	платежеспособности и ликвидности предприятия.								ПК-1.4. У-2.			
	Ликвидный денежный поток. Диагностика								ПК-1.4. 3-3.			
	банкротства предприятия ресторанно-								ПК-1.4. У-3.			
	гостиничного бизнеса.							HII. 2.2	HII. 2.2. 2.1			
								ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1.			
									ПК-3.2. У-1.			
									ПК-3.2. 3-2.			
									ПК-3.2. У-2.			
									ПК-3.2. 3-3.			
									ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1.			
									ПК-4.1. У-1.			
									ПК-4.1. 3-2.			
									ПК-4.1. У-2.			
									ПК-4.1. 3-3.			
									ПК-4.1. У-3.			
									ПК-4.1. 3-4.			
									ПК-4.1. У-4.			
									ПК-4.1. 3-5.			
									ПК-4.1. У-5.			
									ПК-4.1. 3-6.			
									ПК-4.1. У-6.			
									ПК-4.1. 3-7.			
									ПК-4.1. У-7.			
									ПК-4.1. 3-8.			
									ПК-4.1. У-8.			
								ПК-4.3.	ПК-4.3. 3-1.			
									ПК-4.3. У-1.			
									ПК-4.3. 3-2.			
									ПК-4.3. У-2.			
									ПК-4.3. 3-3.			
									ПК-4.3. У-3.			
	Ижага на мариани		2			73/-	75		1111-4.3. 3-3.			
	Итого по разделу	-	2	-	-	13/-	13					

			Pa	здел 4. Б	ольшие цик	лы обществ	енного	питания				
9.	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания Содержание и методы планирования. План маркетинга на предприятии. Функционал	-	1	-	-	20/-	21	ПК -1.4	ПК-1.4. З-1. ПК-1.4. У-1. ПК-1.4. З-2. ПК-1.4. У-2. ПК-1.4. З-3. ПК-1.4. У-3.	С. Э	K/p	Р.
	маркетинговой службы предприятия общественного питания. Программа развития предприятия. Финансовое планирование предприятия общественного питания. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. Бизнесплан и его структура.							ПК-3.2.	ПК-3.2. 3-1. ПК-3.2. У-1. ПК-3.2. 3-2. ПК-3.2. У-2. ПК-3.2. 3-3. ПК-3.2. У-3.			
								ПК-4.1.	ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. 3-3. ПК-4.1. У-3. ПК-4.1. 3-4. ПК-4.1. У-4. ПК-4.1. 3-5. ПК-4.1. У-5. ПК-4.1. 3-6. ПК-4.1. У-6. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. 3-7. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8. ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. 3-1. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. 3-2. ПК-4.3. 3-3. ПК-4.3. У-3.			
	Итого по разделу	-	1	-	-	20/-	21		- 1			
	Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	5/-	5	-	-	-	-	-
	Итого	4	6	-	-	166/4	180					

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.) Собеседование (С)

Групповая дискуссия (Гр.д.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.) Контрольные работы (К/р)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

- 1. Волков, О. И. Экономика предприятия : учебное пособие / О.И. Волков, В.К. Скляренко. 2-е изд. Москва : ИНФРА-М, 2022. 264 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006306-5. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=379397
- 2. Маевская, Е. Б. Экономика организации : учебник / Е.Б. Маевская. Москва : ИНФРА-М, 2023. 351 с. (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=417086
- 3. Экономика : учебное пособие / под ред. проф. В.А. Умнова и доц. А.М. Белоновской. Москва : ИНФРА-М, 2021. 180 с. ISBN 978-5-16-109994-0. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=391736
- 4. Экономика предприятия (организации, фирмы) : учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. 5-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2023. 777 с.— (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=419241

Дополнительная литература:

- 1. Витебская, Е. С. Экономика организации : учебное пособие / Е. С. Витебская. Минск : РИПО, 2020. 295 с. ISBN 978-985-7234-65-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/read?id=367754
- 2. Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А.М. Фридман. Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. 239 с. (Среднее профессиональное образование). DOI: https://doi.org/10.12737/1705-0. ISBN 978-5-369-01729-6. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/read?id=425093
- 3. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах) : учебное пособие / В.К. Скляренко, В.М. Прудников, Н.Б. Акуленко, А.И. Кучеренко ; под ред. проф. В.К. Скляренко, В.М. Прудникова. Москва : ИНФРА-М, 2022. 256 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/833. ISBN 978-5-16-003753-0. https://znanium.ru/read?id=395915

Нормативные правовые документы:

- 1. "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-
- $\underline{\Phi 3}$. Режим доступа: $\underline{https://www.zakonrf.info/izmeneniya-v-zakonodatelstve/izmenenie-nk/}$
- 2. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 05.08.2000 N 117-Ф3 . Режим доступа: https://www.zakonrf.info/izmeneniya-v-zakonodatelstve/izmenenie-nk/

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

- 1. Информационно-правовой портал «КонсультантПлюс» https://www.consultant.ru/
- 2. Справочно-правовая система «Гарант» http://www.garant.ru/
- 3. Информационно-правовая система «Законодательство России» http://pravo.gov.ru/ips/

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА–М» http://znanium.com

- 2. Научная электронная библиотека elibrary.ru https://elibrary.ru/
- 3. Университетская библиотека online http://biblioclub.ru/
- 4. 3EC «Grebennikon https://grebennikon.ru/

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

- 1. База данных PATENTSCOPE https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf
- 2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) http://www.gost.ru
- 3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) http://www.rags.ru/gosts/2874/
- 4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php
- 5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus https://www.elsevier.com/solutions/scopus

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1. Основы ресторанного дела http://www.prorestoran.com
- 2. Оборудование для предприятий общественного питания www.ooopht.ru
- 3. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» http://vrgteu.ru
 - 4. Журнал «Ресторанные ведомости» https://restoved.ru

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное программное обеспечение:

- 1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
- 2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Microsoft Access.
- 3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экономика предприятий питания» обеспечена: для проведения занятий лекционного типа:

– учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия);

– учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: для самостоятельной работы;

– помещением для самостоятельной работы, оснащённым компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- ▶ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
 - > Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- ▶ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
 - > Положение об учебно-исследовательской работе студентов
 - > Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- ➤ Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Экономика предприятий питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных	20
занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ/проектов

Курсовая работа/проект по дисциплине «Экономика предприятий питания» учебным планом не предусмотрена

Перечень вопросов к экзамену:

Номер	еречень вопросов к экзамену:
вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Сущность общественного питания
2.	Функции общественного питания в рыночной экономике
3.	Внутренняя среда общественного питания: понятие и сущность
4	Циклы общественного питания
5	Закономерности развития общественного питания
6	Малый и большой циклы общественного питания
7	Предназначение и функциональная нагрузка предприятия общественного питания
8	Этапы создания предприятия общественного питания
9	Инвестиционный проект предприятия общественного питания: понятие и типология
10	Аренда имущества предприятия: сущность, технология и значение в деятельности
11	Капитал предприятия общественного питания: понятие, сущность и виды
12	Основные фонды предприятий общественного питания: понятие, классификация и значение
13	Технология учета износа основных фондов предприятия общественного питания
14	Технология оценки эффективности использования основных фондов
15	Оборотные средства предприятий общественного питания: понятие, классификация, значение
16	Механизм расчета потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания
17	Технология оценки эффективности использования оборотных средств предприятия общественного питания
18	Кадровый состав предприятия общественного питания
19	Анализ трудовых ресурсов на предприятии общественного питания
20	Направления использования потенциальных возможностей работников предприятия
21	Информация предприятия общественного питания: сущность и значение
22	Электронная коммерция предприятия общественного питания: сущность и
	значение
23	Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, сущность и виды
24	Технология анализа товарооборота на предприятии общественного питания
25	Технология планирования производственной программы общественного питания
26	Технология планирования товарооборота общественного питания
27	Планирование трудовых ресурсов на предприятии общественного питания
28	Планирование оборотных средств предприятия общественного питания

20	TM 11
29	Методы оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия общественного питания
30	Показатели оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия
	общественного питания
31	Технология оценки эффективности инвестиционного проекта предприятия общественного питания
32	Лизинг имущества предприятия: сущность, технология и значение в деятельности
33	Информационные ресурсы предприятия общественного питания: сущность и
	классификация
34	Инновационная деятельность предприятия общественного питания: сущность и
	содержание
35	Показатели инновационной деятельности предприятия общественного питания
36	Методы начисления амортизации основных фондов предприятия общественного
	питания
37	Воспроизводство основных фондов: понятие, механизм, значение
38	Технология планирования оборотных средств предприятий общественного питания
39	Управление дебиторской задолженностью предприятия общественного питания
40	Управление кредиторской задолженностью предприятия общественного питания
41	Показатели оценки эффективности использования оборотных средств предприятия
	общественного питания: классификация и расчет
42	Производительность труда персонала: определение и показатели
43	Выработка и трудоемкость, их характеристика
44	Технология планирования производительности труда. Методика расчета
45	Предельная производительность труда
46	Планирование численности работников предприятия общественного питания:
10	сущность, значение и механизм расчета
47	Планирование социального развития предприятия общественного питания
48	Мотивация труда работников предприятия общественного питания: сущность и
	формы
49	Источники информации на предприятии общественного питания
50	Технология управления информационными ресурсами на предприятии
	общественного питания
51	Технология организации электронной коммерции на предприятии общественного
	питания
52	Технология управления электронной коммерции на предприятии общественного
	питания
53	Товарооборот предприятия общественного питания: состав и структура
54	Анализ и планирование товарных запасов на предприятии общественного питания
55	Издержки обращения предприятия общественного питания: понятие, сущность и
	структура и классификация
56	Технология анализа издержек обращения предприятия общественного питания
57	Расчет планового уровня издержек обращения предприятия общественного
	питания
58	Технология ценообразования на предприятии общественного питания
59	Ценовая политика предприятия общественного питания: понятие, значение,
	механизм
60	Доход предприятия общественного питания: понятие, сущность, структура
	экономических категорий
61	Механизм налогообложения предприятий общественного питания
62	Технология анализа деятельности предприятия общественного питания

63	Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
64	Планирование деятельности предприятий общественного питания в условиях
	рынка
65	Специфика современной системы управления на предприятии общественного
	питания
66	Маркетинговая служба на предприятии общественного питания
67	Функциональные задачи логистики предприятия сфере общественного питания
68	Контроллинг на предприятии общественного питания: сущность, значение и
	механизм
69	Потенциал предприятий общественного питания: сущность и технология оценки
70	Рычаги (левередж): финансовый, сопряженный, производственный (операционный)
71	Прибыль предприятия общественного питания: понятие, сущность, структура
	экономических категорий
72	Рентабельность предприятия общественного питания

Практические задания к экзамену

Номер задачи	Перечень задач к экзамену
1.	Задача 1. Определить норму амортизации оборудования, если его первоначальная стоимость — 100 млн руб. На модернизацию и ликвидацию изношенного оборудования было израсходовано 40 тыс. руб. Ликвидационная стоимость изношенного оборудования 11,5 тыс. руб., срок службы — 7 лет.
2.	Определите норматив оборотных средств в незавершенном производстве, оборачиваемость оборотных средств предприятия, если известно, что выпуск продукции за год составил 10 тыс. ед.; себестоимость изделия — 80 руб., цена изделия на 25 % превышает его себестоимость; среднегодовой остаток оборотных средств — 50 тыс. руб.; длительность производственного цикла изготовления изделия — пять дней; коэффициент нарастания затрат в незавершенном производстве — 0,5.
3.	Задача 3. Проанализировать и оценить инвестиционный проект, используя следующую информацию: Период эксплуатации планируемого к закупке оборудования 4 года. Первоначальные капитальные вложения равны 1500 тыс. руб. Затраты на обслуживание оборудования составляют 10% от суммы первоначальных капитальных вложений в течение каждого года и должны оплачиваться в конце каждого года. В случае покупки данного оборудования в момент возникновения капитальных затрат выплачивается инвестиционная премия в размере 300 тыс. руб. Предполагается, что каждый год в течение времени работы оборудования будет поступать 500 тыс. руб., за исключением второго года планируется получить 550 тыс. руб. Ожидается текущая ставка банковского процесса равная 15%. Требуется: - построить таблицу денежных потоков для данного проекта найти полную стоимость данного проекта при 15% и 5% текущей ставки банковского процента найти внутреннюю норму процента, при которой проект будет безубыточным и определить, является ли проект прибыльным или убыточным. При решении задачи использовать таблицу коэффициентов дисконтирования. Задача 4. Инновационный проект реализуется в 3 этапа. Риск провала проекта на
т.	первом этапе составляет – 50%, на втором – 30%, на третьем – 10%. Для того чтобы в случае провала проекта на первом этапе все же перейти ко второму необходимо вложить 400 тыс. руб.; от второго к третьему – 200 тыс. руб.

	Провал проекта на третьем этапе потребует дополнительных вложений в размере 100
	тыс. руб. Условия, в которые поставлен инноватор таковы, что проект должен быть
	завершен во что бы то ни стало. Определить ожидаемые потери в ходе реализации
	проекта.
5.	Задача 5. Стоимость оборудования 10 000 тыс. руб. С первого февраля введено в
	эксплуатацию оборудование стоимостью 5 млн. руб., с первого июня выбыло
	оборудование стоимостью 3 млн. руб. Объём выпуска продукции 500 тыс. т., цена за 1т
	10 тыс. руб. Производственная мощность предпрития-550 тыс. т. Рассчитайте
	коэффициент интенсивности использования оборудования и дайте оценку

Тестовые задания:

1. Выберите правильный ответ:

Выберите определение, наиболее полно отражающее понятие «основные средства» предприятия общественного питания в соответствии с положениями НК РФ:

- а) активы предприятия, используемые в производственной деятельности;
- б) активы предприятия, используемые в производственной деятельности более 12 мес.;
- в) здания и сооружения, передаточные устройства, оборудование, инструмент со сроком эксплуатации более 12 мес. и стоимостью более 10 000 руб. за единицу.

2. Выберите правильный ответ:

Амортизация основных фондов предприятия - это:

- а) износ основных фондов предприятия общественного питания;
- б) процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость продукции или услуг;
 - в) расходы по содержанию и ремонту основных фондов.

эффективности использования производственных фондов.

3. Выберите правильный ответ:

Назовите активы предприятия общественного питания, которые относятся к оборотным средствам:

- а) товарные запасы;
- б) нематериальные активы;
- в) незавершенные капитальные вложения;
- г) все перечисленные.

4. Выберите правильный ответ:

Какой показатель характеризует эффективность использования оборотных средств:

- а) товарооборот на 1 рубль расходов на оплату труда;
- б) фондоемкость;
- в) оборачиваемость оборотных средств.

5. Выберите правильный ответ:

Норма численности - это:

- а) число работников, которое необходимо для выполнения конкретных производственных, управленческих функций или объема работ;
- б) общее число работников, принятых на предприятие с учетом режима работы, замены работников, находящихся в отпусках, отсутствия по болезни и т.д.;
- в) фактическая численность всех работников, отработавших на предприятии за отчетный период.

Примеры вопросов для опроса:

Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»

1. Что образует внутреннюю и внешнюю среду предприятия?

- 2. В заключается сущность цикла развития общественного питания?
- 3. Что такое большие и малые циклы развития общественного питания.
- 4. Опишите механизм регулирования цикличного развития общественного питания.

Примеры вопросов для собеседования:

Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»

- 1. Цели создания предприятия общественного питания.
- 2. Этапы создания общественного питания.
- 3. Инвестиционный проект в сфере общественного питания: сущность, классификация.
 - 4. Технология анализа эффективности инвестиционного проекта.
 - 5. Сущность и значение инновационной деятельности предприятия.
 - 6. Показатели инновационной деятельности предприятия.
 - 7. Технология анализа инновационной деятельности предприятия.
 - 8. Планирование инновационной деятельности предприятия.

Тема 2. «Основные фонды предприятия общественного питания»

- 1. Экономическая сущность основных средств, их классификация.
- 2. Показатели оценки состояния основных фондов.
- 3. Показатели эффективности использования основных фондов.
- 4. Анализ основных фондов.
- 5. Сущность и значение капитальных вложений, их финансирование.
- 6. Эффективность капитальных вложений.

Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»

- 1. Сущность, состав и структура оборотных средств.
- 2. Показатели эффективности использования оборотных средств.
- 3. Анализ оборотных средств предприятия общественного питания.
- 4. Планирование потребности предприятия общественного питания в оборотных средствах.

Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»

- 1. Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений.
- 2. Эффективность и производительность труда.
- 3. Влияние трудовых факторов на товарооборот.
- 4. Анализ производительности труда.
- 5. Анализ численности работников.
- 3. Планирование численности работников и производительности труда.
- 4. Механизм стимулирования труда и его совершенствование.
- 5. Тарифная система.
- 6. Формы и системы оплаты труда.
- 7. Состав фонда заработной платы, источники его образования.
- 8. Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы.
 - 9. Эффективность использования фонда заработной платы.
 - 10. Планирование фонда заработной платы.

Тема 5 Товарооборот предприятия общественного питания»

- 1 Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания.
 - 2. Анализ товарооборота и производственной программы.
 - 3. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.
- 4. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.
- 5. План снабжения предприятия сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.
 - 6. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.
 - 7. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения.
 - 8. Анализ запасов и товарооборачиваемости.
 - 9. Нормирование и планирование товарных запасов.
- 10. Планирование поступления сырья и товаров на предприятии питания. Продуктовый баланс, его показатели.

Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»

- 1 Сущность, классификация издержек производства и обращения.
- 2. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
- 3. Анализ издержек производства и обращения.
- 4. Методы планирования издержек производства и обращения.

Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

- 1 Цены и ее функции.
- 2. Виды цен и их классификация. Состав и структура цен.
- 3. Методика установления рыночных цен на продукцию.
- 4. Ценовая политика предприятия.
- 5. Экономическое содержание доходов предприятия.
- 6. Сущность валового дохода, источники его образования.
- 7. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.
- 8. Прогнозирование валового дохода.
- 9. Экономическая природа прибыли, ее виды.
- 10. Распределение и использование прибыли.
- 11. Рентабельность, методика ее определения.
- 12. Анализ прибыли и рентабельности.
- 13. Факторный анализ уровня рентабельности.
- 14. Планирование прибыли.
- 15. Оценка резервов повышения эффективности производства.
- 16. Налогообложение прибыли.

Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»

- 1 Цели и задачи анализа финансового состояния предприятия.
- 2. Анализ состава и структуры имущества предприятия и источников его формирования.
 - 3. Анализ движения денежных средств.
 - 4. Анализ состояния расчетов предприятия.
 - 5. Оценка эффективности использования займов и кредитов.
 - 6. Анализ ликвидности баланса и текущей платежеспособности предприятия.
 - 7. Оценка финансовой устойчивости и деловой активности предприятия.
- 8. Финансовый план предприятия питания и основные предпосылки для его составления.

9. Составление финансового плана предприятия

Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»

- 1. Сущность и принципы планирования деятельности предприятия.
- 2. Виды планирования. Методы планирования.
- 3. Стратегическое планирование.
- 4. Бизнес план предприятия.
- 5. Управление хозяйственной деятельностью предприятия.
- 6. Маркетинговые исследования предприятия: сущность и значение.
- 7. Организация маркетинговых исследований.
- 8. Стратегическое планирование.

Примеры групповых дискуссий:

Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания».

- 1. Классификация предприятий общественного питания.
- 2. Внутренняя и внешняя среда предприятия.
- 3. Регулирование сферы общественного питания.
- 4. Современные технологии управления предприятиями общественного питания.

Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания».

- 1. Структура оборотных средств предприятия питания.
- 2. Расчет текущей потребности оборотных средств предприятия питания.

Тема 5. «Товарооборот предприятия общественного питания»

- 1. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания.
 - 2. Анализ товарооборота и производственной программы.
 - 3. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.
- 4. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.
- 5. План снабжения предприятия сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.
 - 6. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.
 - 7. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения.
 - 8. Анализ запасов и товарооборачиваемости.
 - 9. Нормирование и планирование товарных запасов.
- 10.Планирование поступления сырья и товаров на предприятии питания. Продуктовый баланс, его показатели.

Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»

- 1. Классификация затрат в зависимости от времени возникновения и отнесения на себестоимость продукции.
 - 2. Определение понятия «себестоимость продукции / услуг».
- 3. Дайте определение производственной себестоимости продукции / услуг предприятия общественного питания.
- 4. Дайте определение полной себестоимости продукции / услуг предприятия общественного питания.

Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»

- 1. Коэффициенты ликвидности предприятия.
- 2. Коэффициенты анализа дебиторской задолженности.
- 3. Коэффициенты анализа кредиторской задолженности.
- 4. Коэффициент анализа оборота товарно-материальных запасов.
- 5. Коэффициент анализа оборота общих активов.
- 6. Коэффициент анализа процентных выплат по займам.

Примеры эссе:

Тема 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»

- 1. Преимущества малых предприятий общественного питания в России.
- 2. Жизненный цикл предприятия общественного питания.
- 3. Условия, позволяющие уменьшить риск банкротства предприятия питания.
- 4. Организация и реструктуризация предприятия питания.
- 5. Инвестиционные проекты предприятий общественного питания.
- 6. Инновационная деятельность предприятия питания.
- 7. Развитие инновационной деятельности предприятия.
- 8. Регламентация инновационной деятельности предприятия питания.

Тема 2. «Основные фонды предприятия общественного питания»

- 1. Амортизация основных фондов предприятия питания.
- 2. Факторный анализ основных фондов.
- 3. Управление основными фондами предприятия питания.
- 4. Эффективность капитальных вложений.

Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»

- 3. Структура оборотных средств предприятия питания.
- 4. Расчет текущей потребности оборотных средств предприятия питания.
- 2. Планирование потребности оборотных средств предприятия питания.
- 3. Мероприятия по управлению оборотными средствами предприятия питания.

Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»

- 1. Динамика безработицы в сфере общественного питания.
- 2. Регулирование трудовых отношений в России.
- 3. Зарубежный опыт регулирования трудовых отношений.
- 4. Профсоюзы: сущность, значение и роль в развитии отрасли и общества.
- 5. Формы и системы оплаты труда в общественном питании.

Тема 5. «Товарооборот предприятия общественного питания»

- 1. Факторный анализ товарооборота.
- 2. Методы нормирования товарных запасов.
- 3. Производственная программа предприятия питания.

4. Регулирование товарного ассортимента предприятия питания.

Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

- 1. Роль цены в экономике предприятия.
- 2. Ценовые стратегии: виды, выбор.
- 3. Ценообразование на предприятиях общественного питания.
- 4. Ценовая политика предприятия питания.
- 5. Прибыль предприятия и методы ее расчета.
- 6. Безубыточность работы предприятия питания.
- 7. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение.

Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»

- 1. Содержание и методы планирования.
- 2. План маркетинга на предприятии.
- 3. Программа развития предприятия.
- 4. Финансовое планирование предприятия питания.
- 5. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.

Примеры заданий для контрольной работы:

Вариант 1

- 1. Дайте развернутый ответ на вопросы:
- 1. Управление имуществом предприятия общественного питания
- 2. Совершенствование структуры основного капитала предприятия общественного питания
- 3. Пути повышения эффективности использования предприятия общественного питания

2. Решите задачи:

Выполнение плана по выпуску продукции предприятием общественного питания за отчетный период:

Наименование	Выпу	ск продукции
товарной позиции	план	факт
Изделие А	95,8	92,1
Изделие Б	84,3	86,8
Изделие В	45,7	45,7
Изделие Г	-	21,3

Определите процент выполнения плана по объему и ассортименту продукции.

Вариант 2

1. Дайте развернутый ответ на вопросы:

- 1. Пути повышения эффективности учета и оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия общественного питания
- 2. Применение циклических закономерностей для повышения эффективности деятельности предприятия общественного питания
 - 3. Раскрытие процедуры создания предприятия общественного питания

2. Решите задачи:

Основные производственные фонды предприятия общественного питания на начало 2012 г. составляли 2825 тыс. руб. Ввод и выбытие основных фондов в течение года отражены в таблице.

На 1-ое число	Основные фонды, тыс. руб.		
месяца	ввод	выбытие	
февраль	40,0	6	
май	50,0	4	
август	70,0	8	
ноябрь	10,0	5	

Определите среднегодовую и выходящую стоимость основных производственных фондов, а также коэффициенты выбытия и обновления основных фондов.

Контрольная работа №2

Вариант 1

1. Дайте развернутый ответ на вопросы:

- 1. Оценка состава и структуры оборотных средств предприятия общественного питания
- 2. Повышение эффективности использования оборотных средств на предприятии общественного питания
- 3. Эффективность использования трудовых ресурсов на предприятии общественного питания

2. Решите задачи:

Имеются следующие данные о работе предприятия общественного питания за два года:

Наименование показателя	Первый год	Второй год	Отклонения
Объем продукции, тыс. руб.	2100	2279,1	179,1
Численность ППП, чел.	700	710	10,0
Средняя выработка, руб.	3000	3210	210,0

Определить:

- 1. Прирост продукции в результате увеличения численности работников (тыс. руб.);
 - 2. Пророст продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.);
- 3. Удельный вес прироста продукции за счет повышения производительности труда (тыс. руб.).

Вариант 2

1. Дайте развернутый ответ на вопросы:

- 1. Пути повышения производительности труда на предприятия общественного питания
- 2. Применение информационных технологий на предприятия общественного питания
- 3. Пути увеличения объема товарооборота на предприятия общественного питания

2. Решите задачи:

2.1. По анализируемому предприятию имеются следующие данные:

Таблица 1

Актив	На начало	На конец	Пассив	На начало	На конец
	отчетного	отчетного		отчетного	отчетного
	периода	периода		периода	периода
1. Внеоборотные	855240	1874574	3. КАПИТАЛ И	430357	683253
активы			РЕЗЕРВЫ		
2. Оборотные			4. ДОЛГОСРОЧНЫЕ	1274	611704
активы			ОБЯЗАТЕЛЬСТВА		
Запасы	173277	329007	5. КРАТКОСРОЧНЫЕ	836494	1253764
			ОБЯЗАТЕЛЬСТВА		
в том числе:	2126	2927	БАЛАНС	1268126	2548721
а) затраты в	1747	1850			
незавершенном					
производстве					
б) готовая	164130	310119			
продукция и					
товары для					
перепродажи					
в) расходы	5273	14111			
будущих периодов					
Налог на	93669	183283			
добавленную					
стоимость по					
приобретенным					
ценностям					
Дебиторская	68164	78326			
задолженность					
(платежи по					
которой ожидаются					
в течение 12					
месяцев после					
отчетной даты), в					
том числе:					
а) покупатели и	18793	61494			
заказчики					
б) авансы	919	699			
выданные					
в) прочие дебиторы	48452	16133			
Краткосрочные		2038			
финансовые					
вложения					
Денежные средства	77775	81493			
Итого по разделу 2	412885	674147			
БАЛАНС	1268126	2548721			

Определить:

- 1. Коэффициент концентрации собственного капитала (автономии) и коэффициент концентрации привлеченного (заемного) капитала.
 - 2. Коэффициент соотношения заемных и собственных средств предприятия.
 - 3. Коэффициент маневренности собственного капитала.
 - 4. Коэффициент текущей ликвидности.
 - 5. Коэффициент быстрой ликвидности.
 - 6. Коэффициент абсолютной ликвидности.

Тематика рефератов:

Tema 1. «Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике. Создание предприятия общественного питания»

- 1. Эволюция видов предприятий общественного питания.
- 2. Развитие функций общественного питания.
- 3. Влияние внешней среды на общественное питание.
- 4. Государственное регулирование общественного питания.
- 5. Реструктуризация предприятий общественного питания.
- 6. Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие.
- 7. Определение общего объема спроса населения.
- 8. Прогнозирование спроса на продукция предприятия общественного питания.
- 9. Критерии оценки инвестиционного проекта.
- 10. Схема оценки инвестиционного проекта.

Тема 2 Основные фонды предприятия общественного питания.

- 1. Резервы повышения эффективности использования основных средств предприятия питания.
 - 2. Производственные мощности предприятия.

Тема 3. «Оборотные средства предприятия общественного питания»

- 1. Материальные ресурсы и показатели их использования.
- 2. Кругооборот оборотных средств.
- 3. Управление оборотными средствами.

Тема 4. «Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников общественного питания»

- 1. Планирование производительности труда на предприятии общественного питания. Методика расчета.
 - 2. Планирование численности работников предприятии общественного питания.
 - 3. Предельная производительность труда на предприятии общественного питания.
 - 4. Резервы роста производительности труда на предприятии питания.
- 5. Анализ влияния использования труда работников предприятия на объем выпуска продукции.

Тема 5. Товарооборот предприятия общественного питания»

- 1. План снабжения предприятий общественного питания.
- 2. Продуктовый баланс. Его показатели.
- 3. Анализ факторов увеличения объема продаж и выполнения договорных обязательств.
 - 4. Анализ сбыта продукции.
 - 5. Анализ ритмичности производства.
- 6. Нормирование и планирование товарных запасов на предприятии общественного питания.

Тема 6. «Издержки производства и обращения общественного питания»

- 1. Факторный анализ себестоимости.
- 2. Анализ затрат и их взаимосвязи с объемом производственной деятельности и прибылью.
 - 3. Анализ использования труда и его влияния на себестоимость продукции.

Тема 7. «Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий общественного питания»

- 1. Основные принципы ценообразования продукции предприятия общественного питания.
 - 2. Задачи ценообразования.
 - 1. Выбор метода ценообразования на предприятии питания.
- 2. Определение цены на продукцию предприятия питания по системе «Директ-костинг».
 - 3. Специфика ценообразования на предприятии общественного питания.
 - 4. Безубыточность работы предприятия общественного питания.
 - 5. Порог рентабельности и запас финансовой прочности предприятия питания.

Тема 8. «Оценка финансового состояния предприятия общественного питания»

- 1. Кредитование предприятий общественного питания.
- 2. Российская практика оценки бизнеса.

Тема 9. «Планирование и управление деятельностью предприятия общественного питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия общественного питания»

- 1. Условия для применения маркетинга.
- 2. Главные составляющие комплекса маркетинга.
- 3. Раскройте сущность бизнес-плана и его структуру.

Структура экзаменационного билета

Наименование оценочного средства	Максимальное количество баллов
Bonpoc 1	16
Bonpoc 2	16
Задача	8

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 5

IJ	Икала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 — 100 баллов	«отлично»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического	инвестиционной деятельности производства	Продвинутый
				и специализированных	

	пищевых продуктов
	лечебно-
	профилактического
	питания; применять
	способы расчетов
	экономической
	эффективности
	организации
	производства и работы
	трудового коллектива
	на основе современных
	методов управления
	производством
	продукции
	общественного питания
	массового изготовления
	и специализированных
	пищевых продуктов;
	рассчитывать
	нормативы
	материальных затрат
	при бизнес-
	планировании
	организации
	производства и
	эффективной работы
	трудового коллектива
	на основе современных
	методов управления
	производством
	продукции
	общественного питания
	массового изготовления
	и специализированных
	пищевых продуктов.
	ПК-3. СпособенПК-3.2. Подготавливает Внает верно и в
	разрабатывать предложения пополном объеме:
	системы повышению показатели
	мероприятий поэффективности эффективности
	повышению производства итехнологических
	эффективности конкурентоспособности процессов производства
	продукции, продукции
	процессов направленных наобщественного питания процессов направленных наобщественного питания
	произролетра
	по путици
	продукции сокращение расходовпищевых продуктов; общественного сырья, материалов, состав
	питания массового снижение трудоемкостипроизводственных и
	изготовления ипроизводства непроизводственных специализированных продукции, повышениезатрат действующих и
	энергоресурсов вмассового изготовления
	организации, внедрение специализированных безотходных ипищевых продуктов;
	малоотходных принципы составления технологий технологических
	производства расчетов при продукции разработке новых видов
	продукции разработке новых видов общественного питания пищевой продукции и
	оощественного питания пищевой продукции и массового изготовления кулинарных изделий
<u> </u>	равесового изготовления улипарных изделии

		и специализированных	общественного питания	
			массового изготовления	
		= -	и специализированных	
			пищевых продуктов.	
			Умеет верно и в	
			полном объеме:	
			организовывать	
			эффективное	
			производство	
			продукции	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов	
			через механизмы	
			управления; трудовым	
			коллективом; Умеет	
			использовать	
			технологии сбора,	
			размещения, хранения,	
			накопления,	
			преобразования и	
			передачи данных в	
			информационных	
			системах для получения	
			данных по	
			конкурентоспособности	
			продукции	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов;	
			осуществлять	
			составлять	
			технологические	
			расчеты при разработке	
			новых видов пищевой	
			продукции и	
			кулинарных изделий	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов.	
	ПК-4. Способен		Знает верно и в	
	управлять		полном объеме:	
	материальными		теории межличностного	
	ресурсами и		и делового общения,	
	персоналом		переговоров,	
	департаментов		конфликтологии в	
	_		соответствии со	
	(служб, отделов)	процессов, регламентов	стандартами качества	
	предприятия		сервисной деятельности	
	питания		предприятий питания;	
			специализированные	
			компьютерные	
İ			программы,	
			программы,	
			используемые на	

предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнеспроцессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; основы методов ведения финансовохозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствии концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнеспроцессов. Умеет верно и в полном объеме: пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами

подвержания системы бивнестроителя и боспетентия регламентам и етоплартам предприятия питания; подвораться инноващенными метендами, деливых и межлителентам сетопламентам и регламентами и регламентами и регламентами деливами деливами деливами деливами деренрия и питания; кололествае и соответствии с регламентами деренрия и интивительными деренрия и интивительными деренрия и интивительными деренрия и другие соореженные формы развития руководилето состава и клюговам сотрудников денартаментом (служб, отделем) предприятия интивительнострания и польтоваться гарительнострания и подприятия подприятия и подприятия подправления общенения подприятия подприятия подприятия подприятия подприятия и подприятия подприятия и подругами м регламентами сетью осответствая и специального осответствая и специального осответствая и специального осответства и специального			
объепечения объепечения объепечения объепечения регламентам и стандартам предприментам и стандартам предприментам и стандартам интовационными методами деловых и междения совешаний в трудовом колисктиве и соговерествия с регламентами предприятий питания; использовать использовати и другие совеременные формы развития руковолищего состава и ключевых сотруденков, спартаментов (служб, отделов) предприятия итания, пользоваться стратегическими и исистовскими исистовскими и исистовс		подд	ержания системы
соответствия регламентам и стандартам предприятия интания; польсоваться интовационными методами деловых и межличностных колькупностных колькупностных колькупностных колькупностных процедующей в трумоком колькупностных предприятий интания; пестоваровать пастапинчество, дене пероващей, клучин и другие современнае формы развития руководищего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; польсоваться стратегическими и тактическими питания в материальных и пурковых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществать соответствия регламентам и компроль, проводить оченьу уффективности деятельности деятельн			
регламентам и станцирим предприятия питания; пользоваться инновационнами методами деловых и межличностных коммуникаций, прожедения совепциий в трудовом коласктиве в соответствии с регламентами предприятий питания; меноназовать настанцирество, делен провыше, коучени и другие соорменные формы развития руководивне, коучени и другие соорменные формы развития руководивнето сстрава и ключевых сотрудников, специруаментов (служб, отделой) предприятия питания; пользоваться стра с ическими и гактическими и станцартам питания и гактическими и станцартам питания предприятия питания предприятия питания и гактическими и региваютель (служб, отделой) проводить оценку эффективности денергаментом (служб, отделой) проводить оценку эффективности денергаментом (служб, отделой) проводить наставивчестно, денентороващие, коучини и другие современные формы развития внутие современные формы развития руководящего состава и сличевых слугунически департаментов (служб, отделой), служб, отделой, служб,		обест	печения
тиндартам предправтия питания; польсоваться иноващиозными методами деловать и межничностных коммуникаций, проведения сопеданий в трудовом комлективе в соответствие е регламентами предправтий питания; копольовать наставшичество, делегирование, коучныт и другие сопременные формы разватия руковидищего состави и компеньях сотрудников департаментов (служб, отделея) предприятия интания; польоваться стратеческими и гактическими котодами инализа потребности департаментов (служб, отделея) предприятия интания в мистрывленых и грудоваж ресуреах для соответствия регламентам и тенцартам предприятия интания; рестламентам и тенцартам предприятия питания в контроль, проводить контрольности контрольност		сооть	зетствия
предприятия питания; пользоваться инновационными мехацинонными мехацинонными мехацичностных коммуничалий, проведения совещаний в грудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; меновыемать наставличество, делегирование, коучини другири современные формы развитию руководляето состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользовать наставличество, сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользовать на ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания и наставляеми методыми и прудовым ресурсах для соответствия регламентам и стандартым предприятий питания; соуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и ценартаментов (служб, отделов) предприятия питания и ценартаментов (служб, отделов) предприятия питания и ценартаментов (служб, отделов) предприятия натиния и ценартаментов (служб, отделов) предприятия натиния и ценартаментов, служб, отделов) предприятия натиния и ценартаментов, служб, отделование, коучини и дегламентам; наставляемает остава и ключевых сотрудников ценартаменнов (служб, отделов), служб, отделов отдельные служб,		регла	іментам и
новышенным методами деловах и межевичноствых и межевичноствых коммуникаций, проведения совещаний в трудовом волжетиве в соответствии е регламентами иредириятий интания; метольковать наставличество, елестирование, коучинг и другие сооременные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников делартаментов (служб, этделов) предприятия интания; польковаться струдников делартаментов (служб, отделов) предприятия интания в материальных и грудовых ресуреах для соответствия регламентам и ставдартам предприятия предприятия предприятия интания в материальных и грудовых ресуреах для соответствия регламентам и ставдартам предприятия предприятий питания; соуществлять координацию он контроль предприятия интания с целью соответствия ресуреательных и предприятия интания с целью соответствия компесиции предприятия интания с целью с соответствия компесиции предприяти интания с целью с соответствия компесиции предприяти и предприяти и предприяти и предприяти и предприяти и предприяти и предпри		станд	цартам
ипповационным деловых и межничностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регивменным предприятий питания; использовать наставличество, делегирование, коучинг и другие современые формы развития руководинето состава и ключевых согрудныхов денартиментов (служб, отделов) предприятия питания; пользовать и тактическими методами напива вотребности денартаментов (служб, отделов) предприятия интания в материальных и прудовых ресурсах для соответствия регивментам и стандартам предприятий питания; пользовать согранетным соответствия регивментам и стандартам предприятий питания с пелью соответствия коорищентов и контроль, проводить не служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия коорищентов предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия руководителю состава и ключевых сотрудников ценартаментов (служб, отделов), состава и ключевых сотрудников ценартаментов (служб, отделов),		преді	приятия питания;
метолями деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в грудовом кольскиве в соответствии е регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и друг ие современные формы развития руководящего состава и спочевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия итания; пользоваться стратегическими и тактическими и стандартам и стандартам и регламентов (служб, отделов) предприятия питания стандартами и регламентами и стандартами и регламентами концепции в регламентами концепции в регламентами стандартами и регламентами и р		польз	зоваться
межличностных коммуникаций, проведения совещаний в грудовом коллективе в соответствии е регламентами предприятий питания; непользовать наставничество, делетирование, коучинг и друг не современые формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделеов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и нактическим методами накличаю потребности пепартаментов (служб, отделеов) предприятия питания; потрабности пепартаментов (служб, отделеов) предприятия и нактическим методами накличае потребности пепартаментов (служб, отделеов) предприятия и трудовых ресурсах для соответствия и грудовых ресурсах для соответствия и стандартам предприятий питания; существаять координацию и конгроль, проводить опенку эффективности деятельности департаментов (служб, отделеов) предприятия питания стандартам и конгроль, проводить опенку эффективности департаментов (служб, отделеов) предприятия питания стандартам и регламентам и регламентам и регламентам неготов соответствия коншенции предприятия питания пи		инно	вационными
коммуникаций, проведения совещаний в трудовом колисктиве в соответствии е регламентами предприятий шитания; пепользовать наставничество, пелетирование, коучинг и другие современные формы развития ууководищего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия витания; пользоваться стратегическими и тактическими и предприятия и предприятия питания; осуществлять корринацию и контроль, проводить менену эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности и деятельности и деятельности и предприятия и питания с целью соответствия концепции предприятия питания п		мето	дами деловых и
проведения совещаний в прудовом колисктиве в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставличество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделоя) предприятия питания; пользоваться стратег ическими и тактическим методами нагактическим методами и тактическим методами и тактическим методами нагактическим методами нагактическим методами и прудовых ресурсах для соотпетствия стандартам и стандартам и регламентов (служб, отделов) предприятия витренним стандартам и регламентов, пременные формы регламентов, пременные формы развития в урководащего состава и кночевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
в трудовом коллектие в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучни и другие современные формы разлития руководящего состава и ключевых сотрудников денартаментов (служб, отделов) предприятия интания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и грудовых ресурсах для соответствия регламентам и сталдартам предприятий питания; осуществлять координальных и предприятий питания; осуществлять координально и контроль, проводить оценку эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с предприятия питания питания питания с предприятия питания питани			- I
пестаментами предприятий питания; петаментами предприятий питания; петаментами предприятий питания; пететирование, коучниг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия интания; пользоваться стратенческими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия интания в материальных и предправития интания в материальных и грудовых ресурска для соответствия регламентам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия интания с ценку предправития интания с ценку предправития интания е ценку предправития интания е ценку предправития интания е ценку предправития интания внутренним стандартам и регламентам; конользовать наставничество, пететирование, коучниг и другие современные формы развития руководилието с сстава и ключевых струдников ценартаментов (служб, отделов),		-	
регламентами предприятий питания; пепользовать наставничество, делегирование, коучниг и друтве современные формы развития руководящего состава и ключеным сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потреблюсти департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и грудовых ресурсах для соотнествии рестламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности делаграментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия компроль, проводить оценку эффективности делеговности делетовности предприятия питания с целью соответствия компецции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам: вспользовать наставничество, делеговромание, коучниг и другие сопременные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), отделов) в дазвития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), отделов)			
предприятий питания; использовать наставинчество, делегирование, коучниг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими методами налагиза потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и прудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания в материальных и прудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществиять координацию и коптроль, проводить оценку эффективности деятельности денартаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концецции предприятия питания с целью соответствия концецции предприятия питания с предправам и регламентам; использовать наставличество, делегирование, коучниг и другие соответство, делегирование, коучниг и другие соорвенные формы развития руководилитего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов).			
использовать наставичестно, делегирование, коучинг и другие современные формы развитяя руководящего состава и кночевых сотрудников пепартаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими и тактическими методами внализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия интания в материальных и прудовых ресурсах для соответствии регламентами и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности пепартаментов (служб, отделов) предприятия интания в инутренним стандартам и регламентам; использовать наставинестно, делегирование, коучини и другие соотава и ключевых согрудников департаментов (служб, отделов) пременные формы развития руковолящего состава и ключевых согрудников департаментов (служб, отделов), по		μ.	
наставличество, делегирование, коучинт и другие современные формы развития руководищено состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия интания; пользоваться стратегическими и тактическими и тактическими и тактическими и тактическими и тактическими и тактическими методами внализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия интания в материальных и грудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координенцию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности			
делетирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическим порабов предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности педагратментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствыя концепции предприятия питания внутренным стандартам и регламентам; использовать наставличество, делетирование, коучинги другие современные формы развития руководящего состава и ключевых согрудников департаментов (служб, отделов), в			
и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия интания; пользоваться стратегическими методами выплата в предприятия интания в напата в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оцену эффективности денартаментов (служб, отделов) предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оцену эффективности денартаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутреним стандартам и регламентам; концепции предприятия питания внутреним стандартам и регламентам; использовать наставничество, деле прование, коучинги другие современные формы развития руководивное осстава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			-
формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и негодами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и грудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам и регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и конгроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности предприятия питания с целых концепции предприятия питания в путания в путане в п			
руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими методами внания потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и прудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и итания и цельто соответствия и питания питания и питания пи			
ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности питания с целью соответствия питания с целью соответствия питания и питания питан			
департаментов (служб, отделов) предприятия интания; пользоваться стратегическими и тактическими и тактическими интания потребности департаментов (служб, отделов) предприятия интания в материальных и прудовых ресурсах для соответствии регламентам и стандартам предприятий питания; осуществать координацию и контроль, проводить опенку эффективности деястьности деястьности деястьности делартаментов (служб, отделов) предприятия интания с целью соответствия концепции предприятия интания в целью соответствия концепции предприятия питания в предприятия питания в предприятия питания в предправтия делагартам и регламентов (служб, делегарование, коучинг и другие современные формы развития уководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, оттделов),		F -	
отделов) предприятия питания; пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и прудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания с целью соответствия регламентам и регламентам и регламентам с предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководищего состава и ключевых сотрудников департамноть (служб, отделов),			
питания; пользоваться стратегическими и гактическими и пактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и грудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности де			
стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и грудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности питания с целью соответствия концепци предприятия питания с целью соответствия концепци предприятия питания не предприятия питания не предприятия питания не предприятия питания не предприятия питания в питания в предприятия питания в предприятия питания в предприятия питания в пи			·
тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и грудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепци предприятия питания с целью соответствия концепци предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаменто в (служб, отделов),			
департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и прудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставпичество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
отделов) предприятия питания в материальных и прудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
питания в материальных и грудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельноги питания с целью соответствия концепции предприятия питания в целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и етандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельноги питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			· = =
грудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности делартаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
соответствия регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
регламентам и стандартам предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности питания с целью соответствия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
предприятий питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),		f	
координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности деятельно (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
контроль, проводить оценку эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),		осущ	ествлять
оценку эффективности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
оценку эффективности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),		контј	роль, проводить
департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),		оцен	ку эффективности
отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
питания внутренним стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
стандартам и регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
регламентам; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),		F	
делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов),			
департаментов (служб, отделов),			
отделов),			
обеспечивающих			
		poeci	ІСЧИВАЮЩИХ

предприятия питания, осуществлять илищование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия иниции». Знает верно и в нолимо объеме: оум заперевных ресурсов, отделов) предприятия опитания осуществлять ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятых питания; окономитеские инициим заперальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятых питания; методы деятельности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятых питания; методы деятельности оценку митания; методы деятельности оценку митания; методы деятельности оценку митания; методы деятельности оценку митания; методы деятельности объементов (служб, отделов). ТК-4 3. Осумествляет отделов. Общественного питания деятельности общественного питания деятельности обществлять контроль и оценку митания. Методы деятельности предпрактия интания; методы для эффективной деятельности предпрактия интания; посыментов служб, отделов, отдельных отд	 <u> </u>	
осуществлять планирование и принагации в пенераментов (служб, отделов) предприятия питания. Висс керко и и миним объеме: Бух витеревый учет для мужнетивней (служб, отделов) на предприятиях питания; могомовический финансово комбетельноги предприятий обществляться учет для мужнетивней для и для		безопасность труда
осуществлять планирование и принагации в пенераментов (служб, отделов) предприятия питания. Висс керко и и миним объеме: Бух витеревый учет для мужнетивней (служб, отделов) на предприятиях питания; могомовический финансово комбетельноги предприятий обществляться учет для мужнетивней для и для		± 7
плащирование и роргинизацию центельности денартаментов (служб, муделия) предприятия интания. Висет перно и и нолимо объеме: Бухилитерский учет дли куществления оценки мятериальных ресурсов денартаментов (служб, муделы) на предприятия интания; коголам на предприятия интания устолам на предприятия интания устолам на предприятия интания; коголам на предприятия интания для оценку материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов). Умеет верю и в на предприятия интания; коголам королов объеме: купествленого предприятия интания; коголам на предприятия интания; коголам объеме: купествленого предприятия интания; коголам объеме: купествлень контроль комминеских можавтелей фффективности предприятия интания; когумствлень контроль комминеских можавтелей фффективности деятельности предприятия интания; поизкомантески можавтелей фффективности деятельности предприятия интания; поизкомантески можавтелей фффективности деятельности предприятия интания; поизкомантески можавтелей фффективности деятельности дая выявления мотребностей в материальных ресурсах денартаментов (служб, издельн) предприятия интания; поизкомантески можавтелей фффективности дая выявления мотребностей в материальных ресурсах денартаментов (служб, издельн) предприятия интания; поизкомантески можавтелей мотребностей в материальных ресурсах денартаментов (служб, издельн) предприятия интания; поизкомантески можавтелей мотребностей в материальных ресурсах денартаментов (служб, издельн) предприятия интания; поизкомантески мотребностей в материальных ресурсах денартаментов (служб, издельно дажностей в материальных ресурсах денартаментов (служб, издельно дажностей в материальных ресурсах денартаментов (служб, издельно дажностей в материально		
рорганизацию (служб, этделов) предправтив интания. Виск перно и и нализом объеме: Бухитатерский учет для куществления оценки магеральных ресурсов аспартаментов (служб, этделов) ил предправтив интания. В предправтив интания и предправтив интания; возополическа показатели и предправтив интания; возополическа показатели интания, негоды инделерациямы ресурсов департаментов (служб, этделов). Умет веры и в написа и долговорова департаментов (служб, этделов) и предправтив интания; ресурсов департаментов (служб, этделов) из долговорова департаментов (служб, этделов) из долговорова департаментов предправтия интания; подъематься интания; подъематься интания; подъематься и иншенствия иншиностика финанесопо- козяйственной (служб, отделов) предправтия интания; подъематься и иншенствия иншиностика финанесопо- козяйственной (служб, интелемациямы десурсам, весправостей и магериальных ресурсам десправостей и магериальных ресурсам, епетаривостей и магериальных ресурсам, епетариальных ресурсам департаментов (служб, епетариальных десурсам, епетариальных ресурсам, епетариальных ресурсам, епетариальных ресурсам, епетариальных ресурсам, епетариальных ресурсам, епетариальных ресурсам департаментов (служб, епетариальном делерация департаментов (служб, епетариальном делерация		
деятельности дендуваентов (служб, отделов) предправятия шитавия. Знает верно и в в волном объеме: бумпытерский учет для осуществления оценки материльных ресурсов денартаместию (служб, отделов) по на предприятия интавия; методы материльных ресурсов денартаместов (служб, отделов) предправита интавия; методы материльных ресурсов денартаместов (служб, отделов) предправита интавия; методы материльных ресурсов денартаментов (служб, отделов) для предправитам для подветоетния финансово- колябственной деятельности предправитам для общественного питавия для подветоетности предправитам для общественного питавия для общественного предправитам интавия; подкажения для общественного предправитам интавия; подкажения питавия; подкажения питавия питавия; подкажения питавия питавия; подкажения питавия		
денартаментов (служб, отделов) предприятия питания. Знает нерво в в молко объеме: бухгат перкий учет для осуществления оценки материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; кономические нокак агели предприятия интания; кономические нокак агели предприятия интания; мотоделов денартаментов (служб, отделов) предприятия интания; методам анализа и длагностики финансово- козяйственной деятельности и предприятия интания; метода интания и длагностики финансово- козяйственной деятельности предприятия интания; метода интания и длагностики финансово- козяйственной деятельности предприятия интания; ресурсов денартаментов (служб, отделов). Умест мерно и моном объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов денартиментов (служб, отделов) для фффективности предприятия интания; осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов денартиментов (служб, отделов) для фффективности предприятия интания; осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов денартиментов (служб, отделов) для фффективности предприятия интания; осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов денартиментов (служб, отделов) для фффективности предприятия интания; осуществлять контроль кономических покакателей ффективности предприятия интания; осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов денартиментов (служб, отделов) для фффективности предприятия интания; осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов денартиментов (служб, отделов) для ффективности предприятия интания; осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов денартиментов (служб, отделов) для ффективности предприятия интания; осуществлять контроль пониментов (служб, отделов) для ффективности предприятия пониментов (служб, отделов) для ффективности предприятия пониментов (служб, отделов) для ффективности предприятия пониментов п		
митания. Виает вери и и полизо объеме: Бухилгерский учет для осуществления опенки митериальных ресурсов департаментов (служб, отделов) им предправития имериальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предпратия иметриальных ресурсов департаментов (служб, отделов), предпратия иметриальных ресурсов департаментов (служб, отделов), предпратия иметриальных ресурсов департаментов (служб, отделов). 11К-4.3. Осуществляет опенку митериальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умет вери и в материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умет вери и в материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умет вери и в материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для ффективной департаментов (служб, отделов) для ффективноги иметральных ресурсов департаментов (служб, отделов) для ффективноги иметральных ресурсов департаментов (служб, отделов) для ффективноги иметральных ресурсов департаментов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) предпрататия интания; пользоваться могодамя авализа и планиентов (служб, отделов) для предпрататия и пре		
питания. Знает верно и в полном объеме: бухлантерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономитеские показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) иредирития питания; методы внаниям и дван востики финансова- колабетвенной гразельности предприятий общественно о цитания два оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ТК4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умеет верно и в волном объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективноги предприятия питания; подътоматься материальных и дна постики финансов- комабетвенной деятельности деятельности дна вымывления потреблостей в материальных и дная постики финансов- комабетвенной деятельности для вымывления потреблостей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия выправления и дная постики финансов- комабетвенной деятельности для вымывления потреблостей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия выправления (служб, отделов) предприятия вымывления потреблостей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) потреблостей в материальных департаментов (служб, отделов) потреблюстей в матер		
знает верно и в полном объеме: бухгатережні учет для осуществлення оценки магериальных ресуров департаментов (служб, отделов) на преширизтиях питания; мономические показатели мфекстивности оценки магериальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия митания и диагностики финансовом озобетвенной деятельности предприятий общественной пентамия для оценки магериальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). "Мест верного питания для оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль кономических показателей эффективности предприятия питания; осуществлять контроль кономических показателей эффективности для питания питания и диагностики финансовом для питания для питания досумення для питания для питания для питания досумення для питания досумення для питания для питания досумення для питания для питания для питания для		
полном объеме:		
бухтаптерский учет для существлення опенки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) да предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансовом озабетвенной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). (служб, отделов) ля уффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности для вывалаения потребностей в материальных потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия питания диагностия для вывалаения потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, самистьлности для вывалаения потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, самистьлности для вывалаения потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, самистьлности для вывалаения потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, самистьлности для вывалаения потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, самистьлности для вывалаения потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, самистьлности для вывалаения потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, самистьлности для вывалаения потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, самистьлности для вывалаементов составления потребностей в материальных ресурса департаментов (служб, самистьлности для вывалаементов составления потребностей в материальных ресурса департаментов составления потребностей в материальных ресурса департаментов составления потребностей в материальных ресурса департаментов составления потребностей в мате		
осуществляют пления материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показители эффективности опенки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; показители предприятий общественного питания для опенки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет опенки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умеет верио и в полном объеме: осуществляють контроль и опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умеет верио и в полном объеме: осуществляють контроль и опенку материальных ресурсов, департаментов (служб, отделов) для эффективности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; поставляеться методами выявляе и диптостных инпальтов денартаментов (служб, отделов) предприятия питания; поставлены и диптостных инпальтаментов (служб, отделов) предприятия питания; потребностей в методами выявляе и диптостных и диптост		
материальных ресурсов пепартаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; ркопомические ноказатели эффективности оценки материальных ресурсов пепартаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы внализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов). Месет верно в волючительности (служб, отделов). Месет верно в волючительности и оценку материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия шитания; осуществлять контроль окономических ноказателей оффективности денартаментов (служб, отделов) предприятия шитания; подъвоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления волятелной деятельных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия визания; пользоваться методами анализа и диагности для выявления волятелной деятельности для выявления волятелной деятельных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия визанизи; пользоваться методами анализа и диагности для выявления волятелной деятельности для выявления волятелной деятельных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия волятелной деятельных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия волятелной деятельных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия волятелном потребностей выпартаментов (служб, отделов) предприятия витания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово.		
шепартаментов (служб, отделов) на предприятиях питания; экономические показатели эффективности опенки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, методы анализа и диагностики фривыесово козяйственной деятельности предприятий общественного питания дли оценки материальных расурсов департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания дли оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) учест вери и в полном объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективноги предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности петельности		
отделов) на предприятия питания; росопомические ноказатели эффективности оценки материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов) предприятия питания для опенки материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов) отделов предприятия предприятия предприятия предприятия общественного питания для опенки материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов) отделов обменен й деятельности предприятия питания; поставлен выпаза и приагностики предприятия интания; потавлен обмененой деятельности денартаментов (служб, отделов) предприятия интания; потавлен на питания; потавлен обменен обмененой деятельности денартаментов (служб, отделов) предприятия интания; потавлен на питания; питания на питания; потавлен на питания; потавлен на питания; пота		материальных ресурсов
предприятиях питания; экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы внализа и диагностики финансово-козяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умест верно и в молном объеме: веуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умест верно и в молном объеме: веуществлять контроль и оценку материальных по оценку материальных ресурсов делартаментов (служб, отделов) для ффективной деятельности предприятия интания; весуществлять контроль копомических показателей ффективности деветельности деветельности деветельности для выявления потребностей в митериальных ресурсах денартаментов (служб, среднов) предприятия выявленной деятельности для выявления потребностей в митериальных ресурсах денартаментов (служб, сетартаментов (служб, степью сти для выявления потребностей в митериальных ресурсах денартаментов (служб, сетартаментов (служб, с		департаментов (служб,
робрективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия штания; методы анализа и диагностики финансово-козяйственного питания для оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ТК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) отделов). Умет верно и в польмо объеме: осуществлять коитроль осуществлять коитроль осуществлять коитроль осуществлять коитроль делеговлюсти предприятия штания; осуществлять коитроль вкоюмических оказателей эффективности деятельности денартаментов (служб, отделов) предприятия штания; пользоваться методами анализа и днагностики финансово-козяйственной деятельности для выявления вывышения вызършения выявления выявления выявления выявления выявления вызършения вызършени		отделов) на
робрективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия штания; методы анализа и диагностики финансово-козяйственного питания для оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ТК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) отделов). Умет верно и в польмо объеме: осуществлять коитроль осуществлять коитроль осуществлять коитроль осуществлять коитроль делеговлюсти предприятия штания; осуществлять коитроль вкоюмических оказателей эффективности деятельности денартаментов (служб, отделов) предприятия штания; пользоваться методами анализа и днагностики финансово-козяйственной деятельности для выявления вывышения вызършения выявления выявления выявления выявления выявления вызършения вызършени		предприятиях питания;
эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питапия; методы анализа и диагностики финосово козяйственной деятельности предприятий общественного питапия для опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ТК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) (служб, отделов). Умеет верио и в полном объеме: осуществлять контроль обществлять контроль обществлять питапия; осуществлять контроль обществлять контроль обществлять питапия; осуществлять питапия; осуществлять контроль кономических показателей эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питапия; осуществлять контроль обществлять питапия; осуществлять питапия; осуществлять питапия; осуществлять питапия; осуществлять ости департаментов (служб, отделов) предприятия питапия; пользоваться методами анализа и диап исстики финансово хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделое) предприятия питапия; потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питапия; методы анализа и диагностики финосово козяйственной деятельности предприятий общественного питапия для опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ТК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) (служб, отделов). Умеет верио и в полном объеме: осуществлять контроль обществлять контроль обществлять питапия; осуществлять контроль обществлять контроль обществлять питапия; осуществлять питапия; осуществлять контроль кономических показателей эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питапия; осуществлять контроль обществлять питапия; осуществлять питапия; осуществлять питапия; осуществлять питапия; осуществлять ости департаментов (служб, отделов) предприятия питапия; пользоваться методами анализа и диап исстики финансово хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделое) предприятия питапия; потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
материальных ресурсов денартаментов солужб, отделов) предприятия питания; метоль нанлиза и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов) ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов) Отделов) Умеет верно и в польом объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов денартаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности питания; пользоваться методами нализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами нализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
пепартаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы внализа и диагностики финансово хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умет верно и в полном объеме: осуществлять контроль осуществлять контроль осуществлять контроль осуществлять контроль осуществлять контроль осуществлять контроль окономических показателей эффективности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности петартаментов (служб, отделов) предприятия питания; потазоваться методами анализа и циат ностики финансово хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия питания; потазоваться методами анализа и циат ностики финансово хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия питания; потазоваться методами анализа и диат ностики финансово хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов).		
отделов) предприятия питания; методы налагиза и диапностики финансово- козяйственной деятельности предприятий общественного питания для опенки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умет верно и в нолном объеме: осуществлять контроль и опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективноги предприятия питания; осуществлять контроль окономических показателей эффективности деятельности дия выявления потребностей в материальных ресурсах денартаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово козяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах денартаментов (служб,		
питания; методы анализа и диапностики финансово- козяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет опеку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умеет верно и в молном объеме: осуществлять контроль о оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических повазателей эффективности деятельности дия выявления и диагностики финансово-козяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
анализа и днагностики финансово- козяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). (служб, отделов) (служб, отделов) (служб, отделов) (служб, отделов) (служб, отделов) департаментов (служб, отделов) для оффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономический эффективности деятельности дия выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностисти для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) служб, отдельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отдельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отдельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отдельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отдельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отдельностей для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отдельностей для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отдельностей для выявляем для вызражения для вызражения для вызражения для вызражения для выявляем для выявляем для вызражения для вышельных для вышельных для вышельны		
финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для опенки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ТК-4.3. Осуществляет опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умест верно и в нолном объеме: осуществлять контроль и опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль вкономических показателей эффективности деятельности дя диагностики финансово- хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
тоденку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ТК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Тоденку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) Тоделов, отделов отделов отделов отделов департаментов (служб, отделов) для верективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективноги деятельности департаментов (служб, отделов) для оффективноги деятельности дия выявления финансово- козмйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, деятельности для деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
леятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ТК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умеет верно и в полном объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности и предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовосозяйственной деятельности для вымиления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовосозяйственной деятельности для вымиления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
предприятий общественного питания для общественного питания для общенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Тимет верно и в полном объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для вымиления потребностей в материальных ресурсах департаментых ресурсах ресурсах департаментых ресурсах департаментых ресурсах департаментых ресурсах рес		
общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умеет верно и в нолном объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; подслов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовокозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) (служб, отделов) (служб, отделов) умеет верно и в нолном объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических ноказателей эффективности деятельности диагностики финансово-козяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). ПК-4.3. Осуществляет опенку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ля эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективноти деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, служб, сл		общественного питания
ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Умет верно и в полном объеме: осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельность деятельности дя выявлений деятельности для выявлений деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		для оценки
ПК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ля эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности делартаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		материальных ресурсов
отделов). ТК-4.3. Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) (служб, отделов) Толужб,		департаментов (служб,
оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ля эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		отпенов)
осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		ПК-4.5. Осуществляет
осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		оценку материальных Умеет верно и в
осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		ресурсов департаментов
и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		(служб, отделов)
ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
(служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельности деятельности предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
эффективной деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
деятельности предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово- хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
предприятия питания; осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансовохозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
экономических показателей эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово- хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		1 1 1
отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		рффективности
отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		
питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности
методами анализа и диагностики финансово- хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб,
диагностики финансово- финансово- хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия
финансово- хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться
хозяйственной деятельности для деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и
деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики
выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-
потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово- хозяйственной
материальных ресурсах департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для
департаментов (служб,		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления
		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в
отделов).		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах
		деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб,

		T		T	<u> </u>
		ПК-1. Способен		Знает с	Повышенный
		организовывать		незначительными	
		технологический		замечаниями:	
		процесс в рамках		методы планирования,	
		принятой в		контроля и оценки	
		организации		качества выполнения	
		технологии		гехнологических	
		производства		операций производства	
		продукции		продукции	
		общественного		общественного питания	
		питания массового		массового	
		изготовления и		изготовления, в том	
		специализированных		числе	
		пищевых продуктов		специализированных	
				пищевых продуктов	
				лечебно-	
				профилактического	
				питания соответствии с	
				технологическими	
				инструкциями; методы	
				расчета экономической	
			FIG. 1.4. D	эффективности	
				разработки и внедрения	
			нормативы	новой продукции	
				общественного питания	
				массового изготовления	
				и специализированных	
			=	пищевых продуктов;	
			1.0	технологии бизнес-	
70 – 84	(200000000			планирования	
l _	«хорошо»			производственной, финансовой и	
баллов			экономической эффективности	инвестиционной	
			технологических	деятельности	
			процессов производства	['	
				производетва	
			ž •	общественного питания	
				массового изготовления	
			и специализированных		
			_	пищевых продуктов.	
			пписым продуктов	предуктев.	
				Знает с	
				незначительными	
				замечаниями:	
				проводить расчёты	
				нормативов	
				материальных затрат	
				при проведении	
				лабораторных	
				исследований	
				безопасности и качества	
				сырья, полуфабрикатов	
				и готовой продукции	
				общественного питания	
				массового изготовления	
				и специализированных	
				пищевых продуктов	
				лечебно-	
				профилактического	
				питания; применять	
				способы расчетов	
				экономической	

			эффективности	
			организации	
			производства и работы	
			трудового коллектива	
			на основе современных	
			методов управления	
			производством	
			продукции	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов;	
			рассчитывать	
			нормативы	
			материальных затрат	
			при бизнес-	
			планировании	
			организации	
			производства и	
			эффективной работы	
			трудового коллектива	
			на основе современных	
			методов управления	
			производством	
			продукции	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов.	
	ПК-3. Способен		Знает с	
	manus of our rooms			
	разрабатывать		незначительными	
		ПК-3.2. Подготавливает		
		предложения по	замечаниями: показатели	
	системы	предложения по повышению	замечаниями:	
	системы мероприятий по повышению	предложения по повышению эффективности	замечаниями: показатели	
	системы мероприятий по повышению эффективности	предложения по повышению эффективности производства и	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических	предложения по повышению эффективности	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	предложения по повышению эффективности производства и	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов,	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства производительности труда, экономное расходование	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства производительности труда, экономное расходование	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных и технологий производства продукции общественного питания массового изготовления	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных	
	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	замечаниями: показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления	

		,
		Знает с
		незначительными
		замечаниями:
		организовывать
		эффективное
		производство
		продукции
		общественного питания
		массового изготовления
		и специализированных
		пищевых продуктов
		через механизмы
		управления; трудовым коллективом; Умеет
		использовать
		технологии сбора,
		размещения, хранения,
		накопления,
		преобразования и
		передачи данных в
		информационных
		системах для получения
		данных по
		конкурентоспособности
		продукции
		общественного питания
		массового изготовления
		и специализированных
		пищевых продуктов;
		осуществлять
		составлять
		технологические расчеты при разработке
		новых видов пищевой
		продукции и
		кулинарных изделий
		общественного питания
		массового изготовления
		и специализированных
		пищевых продуктов.
ПК-4. Способе	Н	Знает с
управлять		незначительными
материальными		замечаниями:
ресурсами		теории межличностного
персоналом		и делового общения,
департаментов		переговоров,
(служб, отделог	t 11	конфликтологии в
предприятия		соответствии со
питания	ттк-4.1. Формирует	стандартами качества сервисной деятельности
	системы оизнес-	предприятий питания;
	процессов, регламентов	специализированные
	и стандартов	компьютерные
		программы,
		используемые на
		предприятиях питания
		для функционирования
		системы бизнес-
		процессов;
		инновационные
		способы организации,
		планирования и

контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнеспроцессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; основы методов ведения финансовохозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствии концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнеспроцессов. Знает с незначительными замечаниями: пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам

			предприятия питания;
			пользоваться
			инновационными
			методами деловых и
			межличностных
			коммуникаций,
			проведения совещаний
			в трудовом коллективе
			в соответствии с
			регламентами
			предприятий питания;
			использовать
			наставничество,
			делегирование, коучинг
			и другие современные
			формы развития
			руководящего состава и
			ключевых сотрудников
			департаментов (служб,
			отделов) предприятия
			питания; пользоваться
			стратегическими и
			тактическими методами
			анализа потребности
			департаментов (служб,
			отделов) предприятия
			питания в
			материальных и
			трудовых ресурсах для
			соответствия
			регламентам и
			стандартам
			предприятий питания;
			осуществлять
			координацию и
			контроль, проводить
			оценку эффективности
			деятельности
			департаментов (служб,
			отделов) предприятия
			питания с целью
			соответствия
			концепции предприятия
			питания внутренним стандартам и
			регламентам;
			регламентам, использовать
			наставничество, делегирование, коучинг
			и другие современные
			формы развития
			формы развития руководящего состава и
			ключевых сотрудников
			департаментов (служб,
			отделов),
			обеспечивающих
			безопасность труда
			предприятия питания;
			осуществлять
			планирование и
			организацию
			деятельности
<u> </u>	I		Manage and

						
					департаментов (служб,	
					отделов) предприятия	
					питания.	
					Знает с	
					незначительными	
					замечаниями: бухгалтерский учет для	
					осуществления оценки	
					материальных ресурсов	
					департаментов (служб,	
					отделов) на	
					предприятиях питания;	
					экономические	
					показатели	
					эффективности оценки	
					материальных ресурсов	
					департаментов (служб,	
					отделов) предприятия	
					питания; методы	
					анализа и диагностики	
					финансово-	
					хозяйственной	
					деятельности	
					предприятий	
					общественного питания	
					для оценки	
					материальных ресурсов	
					департаментов (служб,	
				ПК 4.2. О	отделов).	
				ПК-4.3. Осуществляет		
				оценку материальных ресурсов департаменто		
				ресурсов департаменто (служб, отделов)	незначительными	
				(служо, отделов)	замечаниями:	
					осуществлять контроль	
					и оценку материальных	
					ресурсов департаментов	
					(служб, отделов) для	
					эффективной	
					деятельности	
					предприятия питания;	
					осуществлять контроль	
					экономических	
					показателей	
					эффективности	
					деятельности	
					департаментов (служб,	
					отделов) предприятия	
					питания; пользоваться	
					методами анализа и	
					диагностики	
					финансово-	
					хозяйственной	
					деятельности для	
					выявления	
					потребностей в	
					MOTORIJO DI TILIV ACCIMANT	
					материальных ресурсах	
					департаментов (служб,	
50 – 69	«удовлетворительно»	ПК-1.	Способен	ПУ 1 Д Воссии		Базовы

технологический материальных затратметоды планирования, процесс В рамках (норм расхода сырья, контроля и оценки вполуфабрикатов, принятой качества выполнения материалов, организации технологических инструментов, операций производства технологии технологического продукции производства иобщественного питания продукции топлива, энергии) общественного экономической массового питания массового эффективности изготовления, в том изготовления итехнологических числе специализированных процессов производства специализированных пищевых продуктов продукции пищевых продуктов общественного питания лечебномассового изготовления профилактического и специализированных питания соответствии с пищевых продуктов гехнологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнеспланирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебнопрофилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы грудового коллектива

		на основе современных
		методов управления
		производством
		продукции
		общественного питания
		массового изготовления
		и специализированных
		пищевых продуктов;
		рассчитывать
		нормативы
		материальных затрат
		при бизнес-
		планировании
		организации
		производства и
		эффективной работы
		грудового коллектива
		на основе современных
		методов управления
		производством
		продукции
		общественного питания
		массового изготовления
		и специализированных
		пищевых продуктов.
ПК-3. Способен		Знает на базовом
разрабатывать		уровне, с ошибками:
системы		показатели
мероприятий по		эффективности
повышению	ПК-3.2. Подготавливает	
повышению		процессов производства
эффективности	=	продукции
технологических		общественного питания
процессов		массового изготовления
производства	конкурентоспособности	и специализированных
	продукции,	пищевых продуктов;
общественного	направленных на	состав
питания массового	рациональное	производственных и
изготовления и	использование и	непроизводственных
специализированных		затрат действующих и
пищевых продуктов	сырья, материалов,	модернизируемых
	снижение трудоемкости	производств продукции
	производства	общественного питания
	продукции, повышение	массового изготовления
	производительности	и специализированных
	труда, экономное	пищевых продуктов;
	расходование	принципы составления
	энергоресурсов в	технологических
	организации, внедрение	
		разработке новых видов
	малоотходных	пищевой продукции и
		кулинарных изделий
	производства	общественного питания
	*	массового изготовления
	общественного питания	- - - - - - - - - -
	массового изготовления	
	и специализированных	
	± •	Умеет на базовом
		уровне, с ошибками:
		организовывать
		эффективное
		производство

		продукции	
		общественного питания	
		массового изготовления	
		и специализированных	
		пищевых продуктов	
		через механизмы	
		управления; трудовым	
		коллективом; Умеет	
		использовать	
		технологии сбора,	
		размещения, хранения,	
		накопления,	
		преобразования и	
		передачи данных в	
		информационных	
		системах для получения	
		данных по	
		конкурентоспособности	
		продукции	
		продукции общественного питания	
		массового изготовления	
		и специализированных	
		пищевых продуктов;	
		осуществлять	
		составлять	
		технологические	
		расчеты при разработке	
		новых видов пищевой	
		продукции и	
		кулинарных изделий	
		общественного питания	
		массового изготовления	
		и специализированных	
		пищевых продуктов.	
ПК-4. Способен		Знает на базовом	
управлять		уровне, с ошибками:	
материальными		теории межличностного	
ресурсами и	1	и делового общения,	
персоналом		переговоров,	
департаментов		конфликтологии в	
(служб, отделов		соответствии со	
	,	стандартами качества	
предприятия		сервисной деятельности	
питания		предприятий питания;	
		специализированные	
		компьютерные	
	илх-4.1. Формирует	программы,	
	системы бизнес-	используемые на	
	процессов, регламентов	предприятиях питания	
	и стандартов	для функционирования	
	предприятия питания	системы бизнес-	
		процессов;	
		инновационные	
		способы организации,	
		планирования и	
		контроля деятельности	
		подчиненных в	
		соответствии с	
		регламентами	
		предприятий питания;	
		теории мотивации и	
		обеспечения	
		Occine tellini	

лояльности персонала для функционирования системы бизнеспроцессов предприятий питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; основы методов ведения финансовохозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствии концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнеспроцессов.

уровне, с ошибками: пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний

в трудовом коллективе

Умеет на базовом

			в соответствии с
			регламентами
			предприятий питания;
			использовать
			наставничество,
			делегирование, коучинг
			и другие современные
			формы развития
			руководящего состава и
			ключевых сотрудников
			департаментов (служб,
			отделов) предприятия
			питания; пользоваться
			стратегическими и
			тактическими методами
			анализа потребности
			департаментов (служб,
			отделов) предприятия
			питания в
			материальных и
			трудовых ресурсах для
			соответствия
			регламентам и
			стандартам
			предприятий питания;
			осуществлять
			координацию и
			контроль, проводить
			оценку эффективности
			деятельности
			департаментов (служб,
			отделов) предприятия
			питания с целью
			соответствия
			концепции предприятия
			питания внутренним
			стандартам и
			регламентам;
			использовать
			наставничество,
			делегирование, коучинг
			и другие современные
			формы развития
			руководящего состава и
			ключевых сотрудников
			департаментов (служб,
			отделов),
			обеспечивающих
			безопасность труда
			предприятия питания;
			осуществлять
			планирование и
			организацию
			деятельности
			деятельности департаментов (служб,
			отделов) предприятия
			питания.
<u> </u>	<u> </u>		L L

энергии) иобщественного питания продукции топлива, общественного экономической массового питания массовогоэффективности изготовления, в том итехнологических изготовления числе специализированных процессов производства специализированных пищевых продуктов продукции пищевых продуктов общественного питания лечебномассового изготовления профилактического и специализированных питания соответствии с пищевых продуктов технологическими инструкциями; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнеспланирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Не умеет на базовом уровне: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебнопрофилактического питания; применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления

			и специализированных	
			пищевых продуктов;	
			рассчитывать	
			нормативы	
			материальных затрат	
			при бизнес-	
			планировании	
			организации	
			производства и	
			эффективной работы	
			трудового коллектива	
			на основе современных	
			методов управления	
			производством	
			продукции	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов.	
	ПК-3. Способен		Не знает на базовом	
	разрабатывать		уровне:	
	системы		показатели	
	мероприятий по		эффективности	
	повышению		технологических	
	эффективности		процессов производства	
	технологических		продукции	
	процессов	ПК-3.2. Подготавливает		
	произволетва	•	массового изготовления	
			и специализированных	
	÷		пищевых продуктов;	
		-	состав	
		конкурентоспособности	_	
			непроизводственных	
	специализированных	1	затрат действующих и	
	1 , 5	=	модернизируемых	
			производств продукции	
			общественного питания	
		сырья, материалов,		
		снижение трудоемкости	_	
		_	пищевых продуктов;	
		продукции, повышение		
		•	технологических	
			расчетов при	
		=	разработке новых видов пищевой продукции и	
		энергоресурсов в организации, внедрение		
		-	кулинарных изделии общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных пищевых продуктов.	
		производства	пппцовых продуктов.	
		продукции общественного питания	Не умеет на базовом	
		массового изготовления	=	
		и специализированных		
		_	эффективное	
			производство	
			продукции	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов	
			через механизмы	
			Tepes menuminani	

	Г	T	<u> </u>	
			управления; трудовым	
			коллективом; Умеет	
			использовать	
			технологии сбора,	
			размещения, хранения,	
			накопления,	
			преобразования и	
			передачи данных в	
			информационных	
			системах для получения	
			данных по	
			конкурентоспособности	
			продукции	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов;	
			осуществлять	
			составлять	
			технологические	
			расчеты при разработке	
			новых видов пищевой	
			продукции и	
			кулинарных изделий	
			общественного питания	
			массового изготовления	
			и специализированных	
			пищевых продуктов.	
	ПК-4. Способен		Не знает на базовом	
	управлять		уровне:	
	материальными		теории межличностного	
	ресурсами и		и делового общения,	
	ресурсами и персоналом		и делового общения, переговоров,	
	ресурсами и персоналом департаментов		и делового общения, переговоров, конфликтологии в	
	ресурсами и персоналом		и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со	
	ресурсами и персоналом департаментов		и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)		и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия		и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания;	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия		и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия		и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия		и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы,	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания		и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов;	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов; инновационные	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации,	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания;	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнеспроцессов предприятий	
	ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-	

бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнеспроцессов; основы методов ведения финансовохозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствии концепции внутренним стандартам и регламентам; трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнеспроцессов. Не умеет на базовом уровне: пользоваться иностранным языком с

учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания; пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания; пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг

			и другие современные	
			формы развития	
			руководящего состава и	
			ключевых сотрудников	
			департаментов (служб,	
			отделов) предприятия	
			питания; пользоваться	
			стратегическими и	
			тактическими методами	
			анализа потребности	
			департаментов (служб,	
			отделов) предприятия	
			питания в	
			материальных и	
			трудовых ресурсах для	
			соответствия	
			регламентам и	
			стандартам	
			предприятий питания;	
			осуществлять	
			координацию и	
			контроль, проводить	
			оценку эффективности	
			деятельности департаментов (служб,	
			отделов) предприятия	
			питания с целью	
			соответствия	
			концепции предприятия	
			питания внутренним	
			стандартам и	
			регламентам;	
			использовать	
			наставничество,	
			делегирование, коучинг	
			и другие современные	
			формы развития	
			руководящего состава и	
			ключевых сотрудников	
			департаментов (служб,	
			отделов),	
			обеспечивающих	
			безопасность труда	
			предприятия питания;	
			осуществлять	
			планирование и	
			организацию	
			деятельности	
			департаментов (служб,	
			отделов) предприятия	
			питания.	
			Не знает на базовом	
			уровне:	
			бухгалтерский учет для	
		ПК-4.3. Осуществляет	осуществления оценки	
		оценку материальных	материальных ресурсов	
		песупсов пепаптаментов	департаментов (служб,	
		(служб, отделов)	отделов) на	
			предприятиях питания;	
			экономические	
			показатели	
1	i		эффективности оценки	

материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово- козяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне: осуществлять контроль
отделов) предприятия питания; методы анализа и диагностики финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
питания; методы анализа и диагностики финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
питания; методы анализа и диагностики финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
анализа и диагностики финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
департаментов (служб, отделов). Не умеет на базовом уровне:
отделов). Не умеет на базовом уровне:
Не умеет на базовом уровне:
уровне:
уровне:
NO VIII COMINI I ROMINI I
и оценку материальных
ресурсов департаментов
(служб, отделов) для
эффективной
деятельности
предприятия питания;
осуществлять контроль
экономических
показателей
эффективности
деятельности
департаментов (служб,
отделов) предприятия
питания; пользоваться
методами анализа и
диагностики
финансово-
хозяйственной
деятельности для
выявления
потребностей в
материальных ресурсах
департаментов (служб,
департаментов (служо,

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра экономики и управления

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.22 Экономика предприятий питания

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов целостного представления об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепление навыков применения системного мышления, способствующих решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе полного жизненного цикла.

Задачи дисциплины:

- овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации общественного питания как самоорганизующейся системы, уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;
- приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов;
- опираться на творческий подход при поиске путей общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

2. Содержание дисциплины:

No	Наименование разделов / тем дисциплины
п/п	_
	Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ
	УСЛОВИЯХ
1.	Тема 1 Сущность и основные функции общественного питания в рыночной экономике.
1.	Создание предприятия общественного питания.
	Раздел 2. РЕСУРСНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
2.	Тема 2 Основные фонды предприятия общественного питания.
3.	Тема 3 Оборотные средства предприятия общественного питания
4.	Тема 4 Кадры и мотивация труда: потенциальные возможности работников
	общественного питания.
	Раздел 3. МАЛЫЕ ЦИКЛЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
5.	Тема 5 Товарооборот предприятия общественного питания.
6.	Тема 6 Издержки производства и обращения общественного питания.
7.	Тема 7 Цены и ценовая политика. Доходы, прибыль и налогообложение предприятий
	общественного питания.
8.	Тема 8 Оценка финансового состояния предприятия общественного питания
	Раздел 4. БОЛЬШИЕ ЦИКЛЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
9.	Тема 9. Планирование и управление деятельностью предприятия общественного
	питания в условиях рынка. Организация маркетинговых исследований предприятия
	общественного питания.
	Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е / 180 часов.

Форма контроля – экзамен

Составитель:

Доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова, к.э.н.

С.А. Козловская