

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПв.12 Методы экономических расчетов и оценки эффективности  
организаций питания**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Миля  
2024г.

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОП.12 Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчики: Сметанина Наталья Сергеевна, преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПв.12 Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПв.12 Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания входит в вариативную часть профессионального цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПв.12 Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09-ОК 11	<p>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку;</p> <p>планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы;</p> <p>разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;</p> <p>производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>разрабатывать план работы бригады поваров;</p> <p>распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным;</p> <p>контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады</p>	<p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>правила и технологии расчетов с потребителями;</p> <p>принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</p> <p>технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</p> <p>методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания</p>

	поваров трудовой дисциплины; готовить отчеты о работе бригады поваров	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	Общее количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<i>79</i>
<b>Консультации</b>	<i>5</i>
<b>Всего учебных занятий</b>	<i>74</i>
в том числе в форме практической подготовки	<i>12</i>
Основное содержание	<i>74</i>
теоретические занятия	<i>62</i>
практические занятия	<i>12</i>
Прикладной модуль (практическая подготовка)	<i>12</i>
теоретические занятия	
практические занятия	<i>12</i>
самостоятельная работа	<i>4</i>
Промежуточная аттестация в форме	<i>Диф.зачет</i>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.12 Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел.1 Общая характеристика бухгалтерского учета			37	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09-ОК 11
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		11	
	1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	1	
	2	Понятия учета. Виды учета	1	
	3	Предмет методы и задачи бухгалтерского учета	1	
	4	Объекты бухгалтерского учета	1	
	5	Классификация хозяйственных средств	1	
	6	Учетные измерители. Понятие о документах учета.	1	
	7	Требование к содержанию и оформлению документов	1	
	Практические занятия		3	
	«Классификация хозяйственных средств по составу и размещению»		1	
	«Классификация хозяйственных средств по источникам их образования и целевому назначению»		1	
	«Оформление документов учета»		1	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
Тема1.2.Масса и ее изменение в общественном питании	Содержание учебного материала		6	
	1	Технологические процессы предприятия общественного питания	2	
	2	Понятие массы брутто и нетто	1	
	Практические занятия		2	
	«Расчет массы брутто и нетто»		1	
	Контрольная работа: «Масса и ее изменение в общественном питании»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.3 Сборники рецептур	Содержание учебного материала		14	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8,
	1	Технологическаякарта как первичный документ учета	1	

	2	Построение и порядок пользования сборником рецептур	1	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09-ОК 11
	3	Сборник рецептур и кулинарных изделий: принцип построения	1	
	4	Сборник рецептур основные разделы, кондиции сырья	1	
	5	Перерасчет нормы затрат сырья для других кондиций	1	
	6	Кондиция сырья и сезон, для которого рассчитано брутто в рецептурах сборника	1	
	7	Расчет расхода при замене продуктов	1	
	8	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы	1	
	Практические занятия		5	
	«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов»		2	
	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке плодов, ягод, орехов»		2	
	«Составление актов по определению отходов и потерь»		1	
	Контрольная работа: « Сборники рецептур»		1	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.4. Понятие о цене и ценообразовании	Содержание учебного материала		6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09-ОК 11
	1	Понятие цен. Виды цен	1	
	2	Порядок составления плана-меню	1	
	3	Понятие калькуляции	1	
	4	Порядок расчета калькуляции	1	
	Практические занятия		2	
	«Составления плана – меню»		1	
	«Составление калькуляции. Расчет сырья по нормативам»		1	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 2.Учет сырья и готовой продукции			6	
Тема 2.1.Учет сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала		6	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09-ОК 11
	1	Учет сырья и готовой продукции	1	
	2	Виды материальной ответственности	1	
	3	Отчетность материально-ответственных лиц	1	
	4	Понятие и виды инвентаризации	1	
	Контрольная работа: «Учет сырья и готовой продукции»		1	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	

Раздел 3.Общественное питание в условиях развития рыночных отношений			31	
Тема 3.1Основные функции предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		7	
	1	Роль общественного питания в сфере потребительского рынка	1	
	2	Функции отрасли	1	
	3	Классификация типов предприятий общественного питания	1	
	4	Услуги предприятий общественного питания	1	
	5	Классификация услугпредприятия общественного питания	1	
	6	Анализ классификаций услуг предприятий общественного питания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
Тема 3.2 Методические подходы к оценке эффективности деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		24	ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09-ОК 11
	1	Методы оценки деятельности предприятия	1	
	2	Основные этапы анализа деятельности предприятий общественного питания	2	
	3	Методика комплексной оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания	2	
	4	Показатели экономической эффективности деятельности предприятия общественного питания	2	
	5	Порядок расчета показателей эффективности	1	
	6	Оценка эффективности предприятий общественного питания	2	
	7	Критерии и показатели эффективности деятельности предприятия	2	
	8	Влияние факторов внешней среды на сферу общественного питания	2	
	9	Влияние факторов внутренней среды на сферу общественного питания	2	
	10	Показатели экономической эффективности	1	
	11	Расчет значимости коэффициента экономической эффективности	1	
	12	Расчет показателей экономической эффективности	1	
	13	Расчет значимости коэффициента социальной эффективности	1	
	14	Концепция развития общественного питания	1	
	15	Итоговое занятие	1	
	Практические занятия		1	
	«Расчет значимости коэффициента экономическойэффективности»		1	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			ДЗ	
Консультации			5	
Всего			74	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

Доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;

Техническими средствами обучения:

Компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины**

**Основные печатные издания:**

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. — Москва: Академия, 2020. — 336 с.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. — 192 с.

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

**Электронные издания:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

5. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники:**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014-III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014-III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

### **3.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

#### **Требования к квалификации педагогических кадров**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ОПв.12 Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания обеспечивает Сметанина Наталья Сергеевна, преподаватель.

Образование:

Красноярский коммерческий институт по специальности «Экономика и управление в торговле и общественном питании», квалификация «Экономист» (1995 г.); КГПУ им. В. П. Астафьева по направлению «Семейное образование» (2021 г.).

Повышение квалификации:

ФГБОУ ВО «Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева по программе «Инновационные современные образовательные технологии обучения взрослых», 2019 г.;

В ООО «Институт новых технологий в образовании» по программе: «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 2020 г.;

ООО «Институт новых технологий в образовании» по программе: «Применение дистанционного обучения. Разработка учебных заданий и тестовых вопросов в онлайн-форматах», 2021 г.;

В КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» по программе: «Психолого-педагогические аспекты инклюзивного образования в условиях реализации ФГОС», 2021 г.;

В Краевом государственном автономном учреждении дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе: «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 2022 г.;

В Краевом государственном автономном учреждении дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе: «Формирование финансовой грамотности обучающихся с использованием интерактивных технологий и цифровых образовательных ресурсов (продвинутый уровень)», 2022 г.

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Разработка и реализация маркетинговой стратегии», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Налогообложение предприятий и организаций», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Маркетинг в гостиничном бизнесе», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Предпринимательский модуль», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Бизнес-модели компании и операционная эффективность», 2022 г.

ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи», 2023 г.

Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 24, ККОТиП, 2023 г.

КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального в соответствии с

образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ», 2023 г.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</li> <li>- методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания</li> </ul>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестирование;</li> <li>• Контрольная работа;</li> <li>• Самостоятельная работа;</li> <li>• Защита реферата;</li> <li>• Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента);</li> <li>• Оценка выполнения практического задания(работы);</li> <li>• Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией;</li> <li>• Дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку;</li> <li>- планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы;</li> <li>- разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;</li> <li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>		

