

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

---

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

р.п.Павловка 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по  
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10      Технология продукции общественного питания

*код      наименование специальности (уровень подготовки)*

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки  
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11 )

Председатель *Л.А. Зайцева* Л.А. Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

*И.В. Колесникова* И.В. Колесникова

« *14* » *06* 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

*Л.Г. Низамутдинова* Л.Г. Низамутдинова

« *24* » *06* 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический  
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

*Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность*

*Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

*Ф.И.О., должность*

## **1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.**

### **ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения .**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

4.3.6. организация работы структурного подразделения  
вид профессиональной деятельности :

- 1.ПК 6.1 участвовать в планировании основных показателей производства .
- 2.ПК 6.2 планировать выполнение работ исполнителями.
- 3.ПК 6.3 организовать работу трудового коллектива .
- 4.ПК 6.4 контролировать ход и оценить результаты выполнения работ исполнителями.
- 5.ПК 6.5 вести утвержденную учебно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии « Повар, кондитер».

#### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля. Требования к результатам освоения модуля .**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными комплекциями , обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен :

##### **Иметь практический опыт :**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений .

##### **Уметь :**

- рассчитывать выходы продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату ;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочее место в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей ;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию ;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем ,полуфабрикатами и готовой продукцией.

##### **Знать :**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей ;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады,команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей ,графика работы и табеля учета рабочего времени ;
- нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира ;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени ;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

#### **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.**

Всего - **339 часа** , в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося **267** часов,  
включая : обязательную аудиторную нагрузку обучающегося **178** часа  
самостоятельная работа **89** часов  
учебная практика **36**  
производственная практика **36** часа

## **2.Результаты освоения профессионального модуля .**

Результатом освоения программы ПМ является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результатов обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работы исполнителями
ПК 6.3	Организовать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учебно-отчетную документацию

**ОК.1.** понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес .

**ОК.2.** организовать собственную деятельность ,выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач ,оценивать их эффективность и качество .

**ОК.3.** принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность .

**ОК.4.** осуществлять поиск и использование информации ,необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач , профессионального и личностного развития .

**ОК.5.** использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности .

**ОК.6.** работать в коллективе и команде ,эффективно общаться с коллегами ,руководством ,потребителем .

**ОК.7.** брать на себя ответственность за работу членов команды ,результат выполнения заданий .

**ОК.8.** самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития ,заниматься самообразованием ,осознанно планировать повышение квалификации.

**ОК.9.** ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности .

## **Содержание учебного модуля направлено на формирование общих компетенций**

ОК 1.

- Сущность и социальная значимость управления производством ПОП

ОК 2.

- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.

- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.

- Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП. р.п.Павловка, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.

ОК 5.

- Использовать информацию презентационного материала при самообучении.

ОК 6.

- Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г. Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.

- Брать на себя ответственность за работу членов команды, результаты выполнения заданий.

ОК 8.

- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.

### **ОК 7**

- *Ответственность за конечный результат деятельности сотрудников предприятия общественного питания. **Тема.1.8.***

### **ОК 4**

- *Использование информации необходимой для эффективного учёта доходов и расходов и финансовых результатов*

**Тема.1.8.**

### **ОК 7**

- *Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при учёте подотчётных сумм. **Тема.1.7.***

### **ОК 3.**

- *Ответственность за работу сотрудников при учёте денежных средств на предприятии общественного питания. **Тема.1.7.***

### **ОК 3**

- *Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при на производстве с цеховым делением.*

**Тема.1.6.**

### **ОК 3**

- *Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при учёте готовых изделий на производстве. **Тема.1.6.***

**ОК 7**

- *Ответственность за работу членов бригады при производстве и реализации готовой продукции. .Тема.1.6.*

**ОК 3**

- *.Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях при работе с материальными ценностями. Тема.1.6.*

**ОК 3**

- *Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях при работе с материальными ценностями . Тема.1.5.*

**ОК 7**

- *Ответственность за работу членов бригады при проведении инвентаризации .Тема.1.4.*

**ОК 3**

- *Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за точность ценообразования .Тема.1.4.*

**ОК 9**

- *Ориентирование в условиях частой смены технологий расчета заработной платы с учётом тарифных ставок и окладов. Тема.1.3.*

**ОК 5**

- *Использование информационно-коммуникационных технологий при расчёте заработной платы. Тема.1.3.*

**ОК 5**

- *Использование информационно-коммуникационных технологий при изучении нормативных документов. Тема.1.1.*

**ОК 5**

- *Использование знаний бухгалтерского учёта при организации собственной деятельности на предприятиях общественного питания . Тема.1.1.*

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
<p><b>ПК 6. 1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p><b>ПК 6. 2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p><b>ПК 6. 3.</b> Организовать работу трудового коллектива.</p> <p><b>ПК 6. 4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p><b>ПК 6.5.</b> Вести утверждённую учётно-отчётную документацию</p>	Раздел 1. Планирование и организация работы структурного подразделения.						
	МДК 06.01 Управление структурными подразделениями						
	Организация деятельности подразделения	125	83	40	42	24	24
	Оформление учётно-отчетной документации подразделения	87	58	28	29	6	6
	Управление структурными подразделениями	53	37	20	18	6	6
	Учебная практика, часов	36				36	36
	<b>Всего:</b>	<b>339</b>	<b>178</b>	<b>88</b>	<b>89</b>		



### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала , лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объем часов			Уровень Усвоения
		МАКС	АУД	САМ	
<b>РАЗДЕЛ .1. Планирование работы структурного подразделения</b>		<b>125</b>	<b>83</b>	<b>40</b>	
<b>МДК 06.01 Управление структурными подразделениями</b>	<p><b>Иметь практический опыт :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> </ul> <p><b>Уметь :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать выходы продукции в ассортименте;</li> <li>-вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>-организовывать рабочее место в производственных помещениях;</li> <li>-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию ;</li> <li>-оформлять документацию на различные операции с сырьем ,полуфабрикатами и готовой продукцией. <b>Знать :</b></li> <li>-принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды;</li> <li>-правила и принципы разработки должностных обязанностей ,графика работы и табеля учета рабочего времени ;</li> <li>-нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира ;</li> <li>-формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>-методику расчета выхода продукции;</li> <li>-порядок оформления табеля учета рабочего времени ;</li> </ul>				
<b>Тема 1. Структура производства</b>	<p><b>Знать:</b> структуру производства .</p> <p><b>Уметь:</b> организовать технологический процесс</p> <p><b>Содержание:</b></p>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
<b>1</b>	Производство: понятие ,типы .Структура производства ,понятия ,факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура ,назначение .	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>

	ОК.2 Составление планирования столовой с размещением оборудования в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовой документацией .ОК.1 Значимость организации производства в работе технолога				
	2 Цеха, условия создания ,классификация, взаимосвязь . ОК.2 Организовать работу производства ,цехов: овощного, мясорыбного, горячего, холодного, кондитерского ОК.10 В соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовой документацией	1	1		2
	3 <b>Самостоятельная работа:</b> составить планировку цехов столовой согласно последовательности технологического процесса	1		1	2
	4 Производственный процесс, понятие ,сущность . Организовать работу производственного процесса ОК.1. Значимость организации производства в работе технолога	1	1		2
	5 Технологический процесс, понятие ,виды, основные элементы ОК.1. Значимость организации производства в работе технолога	1	1		2
	6 <b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблицы по основным элементам технологического процесса	1		1	2
<b>Тема 2. Оперативное планирование работы производства</b>	<b>Знать :</b> сущность оперативного планирования работы производства заготовочных цехов и предприятий с полным производственным циклом. <b>Уметь :</b> рассчитывать выход п/ф; составлять производственную программу заготовочных и доготовочных цехов.	15	10	5	2
	<b>Содержание</b>				
	1 Оперативное планирование работы производства заготовочных цехов. ОК.7 Контролировать составление акта на разделку массы сырья, на крупнокусковые полуфабрикаты в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми документами .	1	1		2
	2 Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства ОК.2 Составить наряд-заказ на изготовление блюда в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми документами .	1	1		2
	3 <b>Самостоятельная работа:</b> Разработка производственной программы заготовочных цехов.	2		2	2
	4 Плановое меню : определение , понятие ,порядок составления и оформления меню, факторы учитываемые при составлении меню ОК.4 Осуществлять контроль за составлением и оформлением меню.	1	1		2
	5 <b>Самостоятельная работа:</b> Оформление меню дневного рациона	2		2	2

	6	Виды меню , характеристика, порядок расположения блюд в меню ОК.4 Контроль за расположением блюд в меню.	1	1	2
	<b>Практическое занятие №1 «Составление плана-меню предприятия»</b>		6	6	
	8	<b>Самостоятельная работа:</b> Оформление карты практического занятия	1		1 2
<b>Тема 3. Заготовочные цеха</b>	<b>Знать :</b> назначение, размещение заготовочных цехов ,ассортимент выпускаемой продукции. <b>Уметь :</b> организовать технологический процесс обработки овощей, мяса, рыбы и птицы.		26	17	9
	<b>Содержание</b>				
	1	Общие требования к предприятиям общественного питания Соблюдение действующего законодательства и нормативно-правовой документации	1	1	2
	2	Назначение , расположение , режим работы овощного цеха ,взаимосвязь с другими цехами. Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов. ОК.7.Ответственность за работу бригады по выполнению технологического процесса обработки овощей.	1	1	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление схем планировки овощного цеха с размещением оборудования		2		2 2
	3	Мясной цех ,назначение ,расположение, режим работы мясного цеха ,взаимосвязь с другими цехами. ОК.7 Ответственность за работу бригады по выполнению технологического процесса обработки мяса.	1	1	2
	4	Технологический процесс обработки мяса ,птицы и субпродуктов ОК.7 Ответственность за работу бригады по выполнению технологического процесса обработки птицы и субпродуктов.	1	1	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление технологической схемы обработки мяса мороженого		2		2 2
	5	Рыбный цех ,расположение ,взаимосвязь с другими цехами ОК.2 организация работы производства рыбного цеха в соответствие с действующим законодательством и нормативно-правовыми документами .	1	1	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение планировки рыбного цеха с размещением оборудования		1		1 2
6	Технологический процесс обработки рыбы	1	1	2	

	ОК.7 Ответственность за работу бригады по выполнению технологического процесса обработки рыбы .				
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление технологической схемы обработки мороженой рыбы	1		1	2
7	Назначение , расположение, режим работы, мясо- рыбного цеха, взаимосвязь с другими цехами. Технологический процесс обработки мяса, рыбы в цехе ОК.7 Ответственность за работу бригады по выполнению технологического процесса обработки мяса, рыбы .в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми документами .	1	1		2
8	Птицегольевой цех, назначение, расположение, взаимосвязь с другими цехами ОК.2 Организация работы производства птицегольевого цехав соответствие с действующим законодательством и нормативно-правовыми документами .	1	1		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение планировки птицегольевого цеха с размещением оборудования	2		2	2
9	Технологический процесс обработки птицы. ОК.7 Ответственность за работу бригады по выполнению технологического процесса обработки птицы.	1	1		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление технологической схемы обработки птицы мороженой	1		1	2
	<b>Практическое занятие №2</b> «Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах» ОК.4 Контроль за составлением схем организации технологических процессов в овощном, мясорыбном ,Птицегольевой цехах	6	6		
10	Урок контроля и оценки знаний по теме №3	2	2		2
<b>Тема 4. Доготовочные цеха</b>	<b>Знать :</b> назначение, размещение доготовочных цехов, ассортимент выпускаемой продукции, оборудование , посуду ,инвентарь . <b>Уметь:</b> организовывать рабочие места по приготовлению блюд	25	17	8	
	1 Организация работы горячего цеха ,его структура, особенности , ассортимент выпускаемой продукции . ОК.7 ответственность за работу бригады по выполнению технологического процесса в горячем цехе.	1	1		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение планировки горячего цеха с размещением оборудования	1		1	2
	2 Назначение , расположение, режим работы горячего цеха. Организация технологического процесса в суповом отделении ОК.4 Контроль за технологическим процессом в суповом отделении.	1	1		

<b>Самостоятельная работа: Составление технологических карт в суповом отделении</b>		<b>1</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	Соусное отделение горячего цеха . Назначение , расположение, режим работы организация технологического процесса , оснащение цеха посудой, инвентарем, оборудованием ОК.4 Контроль за технологическим процессом в соусном отделении.	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>4</b>	Урок контроля и оценки знаний по теме №4.	<b>1</b>	<b>1</b>		
<b>5</b>	Отличительные особенности организации работы холодного цеха, ассортимент продукции, производственная программа . ОК.4 Контроль за технологическим процессом в холодном цехе.	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа: разработка производственной программы для холодного цеха .</b>		<b>1</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>6</b>	Оборудование холодного цеха, его размещение. Планировка холодного цеха ОК.7 Осуществление контроля за размещением оборудования в холодном цехе.	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа: выполнение планировки холодного цеха ресторана с размещением оборудования</b>		<b>1</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>7</b>	Технологические линии , организация труда и рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок ОК.2 Значимость организации производства в работе технолога	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>8</b>	Инвентарь , инструменты , посуда холодного цеха ,назначение . ОК.4 Контроль за санитарным состоянием инвентаря , инструментов ,посуды .	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа: Подбор посуды ,инвентаря и инструментов для приготовления заливных блюд.</b>		<b>1</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>9</b>	Кулинарный цех, назначение , размещение, технологический процесс приготовления блюд цеха, взаимосвязь с другими цехами ОК.4 Контроль за технологическим процессом в кулинарном цехе	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>10</b>	Самостоятельная работа: составление планировки кулинарного цеха с размещением оборудования	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>11</b>	Цех по обработке зелени, назначение ,технологический процесс обработки. Посуда , инвентарь ,инструменты цеха. ОК.4 Контроль за технологическим процессом обработки зелени.	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>Практическое занятие №3 «составление схем технологических процессов доготовочных цехов».</b> ОК.7 Ответственность за работу бригады по выполнению схем технологических		<b>6</b>	<b>6</b>		

	процессов доготовочных цехов .				
	<b>12</b>   Вспомогательные производственные помещения ,назначение , технологические процессы . ОК.7 Ответственность за работу бригады по выполнению технологического процесса в моечной столовой посуды.	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа: выполнение планировки моечной столовой посуды с размещением оборудования.</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 5. Специализированные цеха.</b>	<b>Знать:</b> назначение, размещение, режим работы , оборудование, посуду, инвентарь <b>Уметь :</b> организовывать технологический процесс при приготовлении мучных, кондитерских изделий .	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	
	<b>1</b>   Назначение ,размещение , режим работы , технологический процесс приготовления мучных изделий , состояние помещения цеха ОК.7 Ответственность бригады за работу по выполнению технологического процесса для приготовления мучных изделий .	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
	<b>2</b>   Назначение кондитерского цеха ,взаимосвязь с другими цехами ,технологический процесс приготовления кондитерских изделий . ОК.7 Ответственность бригады за работу по выполнению технологического процесса в кондитерском цехе. Урок контроля оценки знаний по теме	<b>1</b> <b>1</b>	<b>1</b> <b>1</b>		<b>2</b> <b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение планировки кондитерского цеха с размещением оборудования.	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №4</b> «Анализ организации работы производства» (урок на производстве ) Соблюдение действующего законодательства и нормативно-правовой документации.	<b>6</b>	<b>6</b>		
	<b>Самостоятельная работа: изучение рабочих мест на производстве.</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>3</b>   Урок контроля и оценки знаний по теме №5	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
<b>Тема 6. Реализация готовой продукции общественного питания</b>	<b>Знать:</b> назначение раздаточной, виды, взаимосвязь с цехами , оборудование, посуду , инвентарь . <b>Уметь:</b> проводить бракераж готовых блюд.	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	
	<b>1</b>   Реализация продукции общественного питания : понятие, назначение, место в общем производстве . ОК.4 <i>Контроль за реализацией продукции на раздачу и вне ее.</i>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
	<b>2</b>   Организация реализации готовой продукции через раздачу . Раздача: назначение, виды, взаимосвязь с цехами , залом , моечными помещениями . ОК.4 <i>Контроль за реализацией продукции через раздачу .</i>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>

	<b>Самостоятельная работа:</b> заполнение документов при отпуске блюд на раздачу	2		2	2
	<b>3</b> Оборудование ,посуда , инвентарь ,назначение. ОК.4 Контроль за санитарным состоянием оборудования ,посуды ,инвентаря .	1	1		2
	<b>4</b> Пути изучения качества выпускаемой продукции, бракераж готовой продукции . ОК.4 Контроль за качеством выпускаемой продукции .	1	1		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Заполнение бракеражного журнала	1		1	2
<b>Тема 7. Организация работы пищевого блока детских и дошкольных учреждений</b>	<b>Знать:</b> основы детского питания ; ассортимент продукции ,органолептические способы определения степени готовности и качества продукции . <b>Уметь:</b> составлять меню ; заполнять документы .	11	7	4	
	<b>1</b> Организация пищевого блока .оборудование ,инвентарь , инструменты необходимые для приготовления блюд детского питания ОК.4 Контроль за санитарным состоянием оборудования ,инвентаря и инструментов.	1	1		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> составление планировки пищевого блока	1		1	2
	<b>2</b> Принципы питания детей по возрастам . Разработка ассортимента блюд детского питания : холодных блюд и закусок ,супов ,горячих блюд из рыбы , мяса , птицы, овощей ,круп , бобовых, макаронных изделий , мучных, из яиц и творога , сладких блюд и напитков . ОК.4 Контроль за разработкой ассортимента блюд детского питания	1	1		2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление технологических карт на блюда детского питания	2		2	2
	<b>Практическое занятие №5</b> «Составление меню дневного рациона ; расчет массы сырья и п/ф для приготовления блюд детского питания . ОК.4 Контроль за составлением меню.	4	4		
	<b>Самостоятельная работа:</b> оформление меню дневного рациона	1		1	2
	<b>3</b> Урок контроля и оценки знаний по теме №7	1	1		
<b>Тема 8. Организация лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях.</b>	<b>Знать:</b> основы диетического питания ; характеристик диет; ассортимент диетической кулинарной продукции ; организацию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. <b>Уметь:</b> анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей в соответствие с рекомендуемой диетой; оформлять первичные документы по учету рабочего времени , оформлять производственную нормативно-технологическую и отчетную документацию	23	16	7	
	<b>1</b> Устройство пищевого блока и диетических столовых . Производственное оборудование ,инвентарь , посуда . Требования санитарии и гигиены к	1	1		2

	производственным помещениям ,оборудованию ,посуде, инвентарю . ОК.4 Контроль за состоянием производственного оборудования , инвентаря , посуды .				
2	Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях. Разработка ассортимента диетических блюд . ОК.4 контроль за разработкой ассортимента диетических блюд.	1	1		2
<b>Самостоятельная работа:</b> составление технологических карт на блюда диетического питания		2		2	2
3	Особенности составления меню диетического питания . ОК.4 контроль за составлением меню диетического питания	1	1		2
<b>Самостоятельная работа:</b> Составление алгоритма последовательности расположения блюд в меню.		2		2	2
<b>Практическое занятие №6</b> « Составление семидневного меню для диеты №1, №2, №5». ОК.4 контроль за составлением меню .		6	6		
<b>Самостоятельная работа:</b> составление меню для диеты №10		2		2	2
<b>Практическое занятие №7</b> « Составление семидневного меню для диеты №7, №8, №9» ОК.4 Контроль за составлением меню .		6	6		
<b>Самостоятельная работа:</b> Составление меню для диеты № 15		1		1	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		1	1		
<b>Тематика курсовых работ:</b>					
1. Введение. Современное состояние общественного питания		2			
2. График загрузки торгового зала. Разбивка блюд по ассортименту.		2			
3. Составление плана меню		4			
4. Расчёт сырья весом брутто и нетто		2			
5. Расчёт холодильного оборудования.		2			
6. Расчёт рабочей силы.		4			
7. Компоновка помещений		4			
<b>Всего:</b>		<b>20</b>			



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Ауд	Сам	
1	2	3			4
Раздел 2 ПМ 01 1.		87	58	29	
<b>МДК .06.01. Управление структурным подразделением</b>	<p><b>Иметь практический опыт</b> оценки эффективности деятельности структурного подразделения.</p> <p><b>Уметь :</b> вести табель учёта рабочего времени работников, рассчитывать заработную плату, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации, оформлять документацию на различные операции с сырьём полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p><b>Знать:</b> принципы и виды работы бригады, правила, и принципы разработки табеля учёта рабочего времени, нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира, формы документов и порядок их заполнения, методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учёта рабочего времени, методику расчета заработной платы, структуру издержек производства и пути снижения затрат.</p>				
<b>Тема 1.1. Формы документов, порядок их заполнения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	
	1 Понятие документов, классификация, реквизиты. Бухгалтерские документы, правила их составления, требования к оформлению, способы исправления ошибок. <i>ОК.4. Осуществление поиска и использование информации о первичных бухгалтерских документах, необходимых для учёта движения материальных ценностей.</i> <i>ОК 5. Использование знаний бухгалтерского учёта при организации собственной деятельности на предприятиях общественного питания .</i>	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение ПБУ 1/98 «Учетная политика организации» по теме: «Формы документов, порядок их заполнения. Составление доклада.	2	-	2	2
	2 <b>Самостоятельная работа</b> Доработка конспектов лекций с применением компьютерной программы «Консультант плюс»: «Формы документов, порядок их заполнения»,	1	1	-	2
	3. Документооборот, его этапы и организация. Правила хранения бухгалтерских	1	1	2	

	документов. Учетные регистры: понятие, виды, формы. <i>Самостоятельное определение задач бухгалтерского учёта, осознанность самообразование и повышение квалификации.</i>				
4.	<b>ОК 5.</b> Использование специальных подборок правовых документов по программе «Консультант Плюс»	1	1	-	2
5	Изучение программного комплекса для автоматизации бухгалтерского учета «1С: Бухгалтерия» <b>ОК 5</b> Использование информационно-коммуникационные технологии при изучении нормативных документов	1	1	-	
<b>Практическое занятие №8</b>		4	4	-	
Составление первичных учётных документов.		1	1	-	
Работа с программой «Консультант Плюс»		1	1	-	
<b>ОК 5.</b> Использование информационно-коммуникационных технологий при изучении нормативных документов.		1	1	-	
Работа с программой «1С: Бухгалтерия»		1	1	-	
<b>ОК 5.</b> Использование информационно-коммуникационных технологий при изучении нормативных документов.					
Исправление ошибок в документах и регистрах бухгалтерского учёта.					
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	
<b>Оформление</b>	1. Учёт и порядок оплаты повременной заработной платы.	1	1		2
<b>табеля учёта</b>	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка к практическому занятию по теме: «Оформление табеля учёта рабочего времени»	1	-	1	
<b>рабочего</b>	2. Учёт и порядок оплаты сдельной заработной платы.	1	1	-	2
<b>времени.</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к практическому занятию по теме: «Оформление табеля учёта рабочего времени»	1	-	1	
	3. Составление табеля учёта рабочего времени и анализ учёта рабочего времени работников при различных формах оплаты труда.	1	1	-	3
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	
<b>Расчёт</b>	1. Расчёт среднего заработка, оплата за дни очередного отпуска, расчёт пособия по временной нетрудоспособности, виды удержаний из заработной платы. НДФЛ. <b>ОК 5.</b> Использование информационно-коммуникационных технологий при расчёте заработной платы.	1	1	-	2
<b>ОК 9</b>	<b>Самостоятельная работа</b> Доработка конспектов лекций с применением компьютерной программы «Консультант плюс»: «Расчёт заработной платы»	2	-	2	
<b>ОК 5</b>	2. Расчет обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда. Социальные выплаты.	2	1	-	2

	<b>ОК 5.</b> <i>Использование информационно-коммуникационных технологий при расчёте заработной платы.</i>				
	<b>Самостоятельная работа</b> Подбор, изучение нормативных документов по теме: «Расчёт заработной платы»	1	-	1	
3.	Синтетический и аналитический учёт расчётов по оплате труда, документальное оформление выплаты заработной платы	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> .Подготовка к практическим занятиям по теме:«Расчёт заработной платы»	1	-	1	
	<b>Практическое занятие №9</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	-	
	Расчёт повременной заработной платы работников общественного питания.	1	1	-	
	<b>ОК 9</b> <i>Ориентирование в условиях частой смены технологий расчета заработной платы с учётом тарифных ставок и окладов</i>	1	1	-	
	Расчёт сдельной заработной платы работников общественного питания.	1	1	-	
	<b>ОК 9.</b> <i>Ориентирование в условиях частой смены технологий расчета заработной платы с учётом тарифных ставок и окладов.</i>	1	1	-	
	Расчёт оплаты за дни очередного отпуска, пособия по временной не трудоспособности.				
	Расчёт стандартных налоговых вычетов и налога на доходы физических лиц.				
	Составление расчётно-платёжной ведомости				
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	
<b>Ценообразование в предприятиях общественного питания.</b>	1 Виды цен, их структура, механизм ценообразования на продукцию.	1	1	-	2
<b>ОК 3</b>	2 План-меню, меню, их содержание и назначение. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, порядок использования.	1	1	-	2
<b>ОК 10</b>	3 Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. <b>ОК 3.</b> <i>Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за точность ценообразования</i>	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Упражнения по моделированию составления плана-меню.	1	-	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Упражнение по моделированию профессиональных задач по теме: «Ценообразование в предприятиях общественного питания»	1	-	2	
	4 Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. <b>ОК 10.</b> <i>Использование полученных знаний по калькуляции при исполнении воинской обязанности (при работе в пищеблоке).</i>	1	1	-	

	<b>Самостоятельная работа</b> .Упражнение по моделированию профессиональных задач по теме: «Ценообразование в предприятиях общественного питания»	1	-	2	
5	Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты.	1	1	-	2
1	Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, гарниры	1	1	-	3
2	Калькуляция свободных розничных цен на соусы, напитки, сладкие блюда	1	1	-	3
3	Калькуляция свободных розничных цен на первые блюда, вторые блюда.	1	1	-	3
4	Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты	1	1	-	3
5	Работа со Сборником рецептов блюд по вычислению отходов и потерь при холодной и тепловой обработке сырья.	1	1	-	3
	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	
1.	Понятие о материальной ответственности, её организация, виды, и документальное оформление	1	1	-	2
2.	Документальное оформление поступления, отпуска сырья, продуктов и движения тары	1	1	-	2
3.	Методы учёта продуктов в кладовых и в бухгалтерии	1	1	-	2
4.	Отчётность материально ответственных лиц по товарам и таре. Порядок составления товарного отчёта	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> .Упражнение по составлению отчетности по товарам и таре	1	-	1	
5.	Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. <b>ОК 3.</b> Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях при работе с материальными ценностями .	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> .Решение тестовых заданий по теме: «Учет сырья товаров и тары в кладовых»	2	-	2	
6.	Инвентаризация продуктов и тары в кладовой, документальное оформление. <b>ОК 7.</b> Ответственность за работу членов бригады при проведении инвентаризации.	1	1	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение тестовых заданий по теме: «Учет сырья товаров и тары в кладовых»	2	-	2	

Тема 1.5. Учет сырья товаров и тары в кладовых.

ОК 7  
ОК 3

	<b>Практическое занятие №10</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		
	Составление товарных накладных	1	1	-	
	Расчёт естественной убыли на продукцию в кладовых.	1	1	-	
	Составление товарного отчёта	1	1	-	
	Составление инвентаризационной описи	1	1	-	
	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1.6. Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции.</b>	1. Задачи и принципы организации бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. <b>ОК 7</b> <i>Ответственность за работу членов бригады при производстве и реализации готовой продукции.</i>	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение тестовых заданий по теме: «Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции».	1	-	1	
	2. Учётные цены производства. Документальное оформление поступления сырья и реализации готовой продукции на производство.	1	1	-	2
	3. Отчетность о реализации изделий кухни	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение тестовых заданий по теме: «Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции»	1	-	1	
	4. Документальное оформление операций специализированных цехов	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Анализ и конспектирование нормативных документов по темам: «Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции»	1	-	1	
	<b>Практическое занятие №11</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		
	Составление первичных документов по реализации готовой продукции	1	1	-	
	Составление отчётности о реализации изделий кухни на производстве. <b>ОК 3</b> <i>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при учёте готовых изделий на производстве.</i>	1	1	-	
Оформление документов по операциям на производствах с цеховым делением. <b>ОК 3</b> <i>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при на производстве с цеховым делением.</i>	1	1	-		
<b>Тема 1.7. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	
1. Документальное оформление и учет кассовых операций, операций по движению денежных средств на расчётном счёте. <b>ОК 3.</b> <i>Ответственность за работу сотрудников при учёте денежных средств на предприятии общественного питания.</i>	1	1	-	2	
<b>Самостоятельная работа</b> Анализ и конспектирование нормативных документов по теме: «Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов»	1	-	1		
<b>ОК 3</b> <b>ОК 7</b>					

	2.	Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственным расходам и командировкам.	1	1	-	2
	3.	Организация расчетов с дебиторами и кредиторами. <b>ОК 7</b> <i>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при учёте подотчётных сумм.</i>	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> .Анализ и конспектирование нормативных документов по теме: «Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов»		2	-	2	2
	1.	Заполнение книги кассира- операциониста, оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	1	1	-	3
	2.	Заполнение кассовой книги, составление отчета кассира	1	1	-	3
	3.	Составление авансового отчета.	1	1	-	3
	4.	Составление платёжного поручения	1	1	-	3
<b>Тема 1.8. Учет расходов, доходов и финансовых результатов.</b> <b>ОК 4</b> <b>ОК 7</b>	<b>Содержание</b>		<b>9</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	
	1.	Понятие и состав доходов и расходов организации. Изучение Положений по бухгалтерскому учету «Доходы организации», «Расходы организации». Издержки обращения.	3	1	-	2
	2	Финансовые результаты хозяйственной деятельности, порядок формирования и списание доходов и расходов на финансовый результат деятельности организаций.	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> .Изучение ПБУ «Доходы организации» по теме: «Учет расходов, доходов и финансовых результатов».		2	-	2	
	3.	Расчеты по налогу на прибыль. Учет использования прибыли	1	1	-	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подбор, изучение нормативных документов по темам: «Учет расходов, доходов и финансовых результатов».		2	-	2	
	<b>Практическое занятие №12</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		
	1.	Выявление финансового результата хозяйственной деятельности организации. <b>ОК 4</b> <i>Использование информации необходимой для эффективного учёта доходов и расходов и финансовых результатов.</i>	1	1	-	
	2.	Расчёт налога на прибыль. <b>ОК 7</b> <i>Ответственность за конечный результат деятельности сотрудников предприятия общественного питания</i>	1	1	-	
<b>Дифференцированный зачёт</b>						
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>						<b>29</b>
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы						

Изучение ПБУ 1/98 «Учетная политика организации» по теме: «Формы документов, порядок их заполнения»			2
Доработка конспектов лекций с применением компьютерной программы «Консультант плюс»: «Формы документов, порядок их заполнения», «Расчёт заработной платы»			2
Упражнение по моделированию профессиональных задач по теме: «Ценообразование в предприятиях общественного питания».			2
Решение тестовых заданий по темам: «Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции», «Учет сырья товаров и тары в кладовых».			2
Подбор, изучение нормативных документов по темам: «Расчёт заработной платы», «Учет расходов, доходов и финансовых результатов».			2
Анализ и конспектирование нормативных документов по темам: «Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов», «Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции».			2
Решение производственных задач по теме: «Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции».			3
Изучение Федерального закона, написание конспекта «О бухгалтерском учете» по теме: «Формы документов, порядок их заполнения»			3
Подготовка к практическим занятиям по темам: «Оформление табеля учёта рабочего времени», «Расчёт заработной платы».			3
Изучение ПБУ «Доходы организации» по теме: «Учет расходов, доходов и финансовых результатов».			4
Изучение ПБУ «Расходы организации» по теме: «Учет расходов, доходов и финансовых результатов».			3

**МДК 06. 01. Управление структурным подразделением организации**  
**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов			Уровень освоения	
		Макс	Ауд	Сам		
1	2	3			4	
<b>Раздел 3 ПМ. 06.</b> Планирование и организация работы структурного подразделения.		<b>55</b>	<b>37</b>	<b>18</b>		
<b>МДК 06. 01.</b> Управление структурным подразделением организации.	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>• Принимать управленческие решения</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>• Основные приёмы организации работы исполнителей;</li> <li>• Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);</li> <li>• Дисциплинарные процедуры в организации.</li> </ul>					
<b>Тема 1</b> «Планирование работы структурного подразделения (бригады). Принципы и виды планирования работы бригады (команды)»	<b>Содержание</b>					
	1	Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла. Функция планирования: роль, виды, стадии. Стратегическое планирование: понятие, назначение. Оперативное планирование работы с полным циклом производства: составление производственной программы. <i>ОК 1. Сущность и социальная значимость управления производством ПОП.</i>	1	1	-	II
	2	План товарооборота по выпуску продукции собственного производства на месяц. Составление планового меню (на неделю, декаду). Расчёт потребности в продуктах (предусмотренным меню). <i>ОК 5. Использовать информацию презентационного материала при самообучении</i>	2	1	1	II
	3	Оформление требования – накладной на отпуск продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами. Определение задач.	1	1	-	II
<b>Практическое занятие №1:</b> Планирование деятельности организаций структур		3	2	1		



	управления. Составление Бизнес – плана ПОП. <i>ОК 6. Работа в группах (команде), проявление общительности, обмен информацией.</i>					
	<b>ФРЗС Практическое занятие № 2:</b> Планирование деятельности организаций структур управления в ресторанах города. Составление плана на год, месяц. <i>ОК 6. Работа в команде, эффективное планирование деятельности .</i>	3	2	1		
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Разработать программу бизнес – плана собственного предприятия ОП.			3	III	
<b>Тема 2</b> «Организовать работу коллектива исполнителей»	<b>Содержание</b>					
	1	Функции организации. Организационные структуры управления. Функции управляющего при работе с персоналом <i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>	2	1	1	II
	2	Принципы, методы и формы администрирования, мотивации и стимулирования. <i>ОК 5. Использовать информацию презентационного материала при самообучении</i>	1	1	-	II
	3	Методы управления: экономические, организационно-распорядительные, социально-экономические.	2	1	1	II
	4	Содержание, задачи, значение рационализации организации труда. Трудовая деятельность и организация рабочих мест.	1	1	-	II
		<b>ФРЗС Практическое занятие № 3 (семинар):</b> Составление схем организационных структур управления. Уровень развития мотивации в УТПиТ. <i>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>	2	1	1	
		<b>ФРЗС Практическое занятие № 4:</b> Экскурсия - составление схем организационных структур управления на предприятиях общественного питания г. Ульяновска.	3	2	1	
		<b>ФРЗС Практическое занятие № 5:</b> Экскурсия - составление отчётов на предприятиях общественного питания г. Ульяновска по видам и способам мотивации и контроля работников. <i>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>	3	2	1	
		<b>Самостоятельная работа</b> 1. Провести анкетирование работников и студентов УТПиТ по теме				

	«Стимулирование трудовой деятельности».			1	
	2. Составить презентацию по теме «Организация работы коллектива исполнителей»			1	
	<b>ФРЗС 3.</b> Составить отчёт тематических экскурсий на ПОП г. Ульяновска			3	
<b>Тема 3</b> «Основные приёмы организации работы исполнителей»	<b>Содержание</b>				
	1 Методы управления: сущность и значение, их классификация. Экономические, организационно – распорядительные, правовые, социально – психологические методы управления. <i>ОК 2. Организовывать деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i> <i>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.</i>	1	1	-	II
	<b>ФРЗС Практическое занятие № 6:</b> Решение ситуационных задач по выбору методов управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания г. Ульяновска.	3	2	1	
	<b>ФРЗС Практическое занятие № 7 (семинар):</b> Решение ситуационных задач по выбору методов управленческого воздействия с учетом конкретных ситуаций в предприятиях общественного питания г. Ульяновска. <i>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результаты выполнения заданий.</i>	3	2	1	
	Формирование и развитие трудового коллектива. <i>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>	2	1	1	II
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Провести анализ деятельности ПОП г. Ульяновска для семинара 2. Разработать программу формирования и развития трудового коллектива.			1 2	
<b>Тема 4</b> «Принятие управленческих решений»	<b>Содержание</b>				
	1 Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия. Организация и контроль исполнения управленческих решений. <i>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>	1	1	-	II
	2 Методы и уровни принятия эффективных управленческих решений. Система органов управления трудовыми ресурсами. <i>ОК 2. Организовывать деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>	2	1	1	II

	<b>Практическое занятие № 8:</b> Деловая игра «Алгоритм принятия управленческих решений» (АРУП). <i>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>	1	1	-	
	<b>Практическое занятие № 9:</b> Принятие управленческих решений (Построение диаграммы причинно – следственных связей). <i>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.</i>	2	1	1	
5	<b>ФРЗС</b> Закономерности управления. Принципы и методы управления на предприятиях общественного питания Г. Ульяновска. Основные факторы, определяющие структуру управления производством (ресторан «Галерея», кафе «Сочи»). <i>ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</i>	1	1	-	II
	<b>ФРЗС Практическое занятие № 10: Экскурсия</b> - изучение различных методов оценки деятельности персонала на предприятиях общественного питания г. Ульяновска. Составление оценочного листа. <i>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.</i>	3	2	1	
	<b>Практическое занятие № 11:</b> Тестирование на определение лидерских качеств руководителей (составление теста, анкетирование).	2	1	1	
	<b>ФРЗС Практическое занятие № 12 (семинар):</b> Управление структурным подразделением на предприятиях общественного питания г. Ульяновска. <i>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i> <i>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.</i>	3	2	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Доработать конспект с применением учебника. 2. Составить отчёт тематической экскурсии. 3. Провести тестирование работников аппарата управления в УТПиТ. 4. Проанализировать вопросы семинара.			1 2 1 1	
<b>Тема 5</b> «Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады»	<b>Содержание</b>				
	1 Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады	1	1	-	II

<b>Тема 6</b> «Дисциплинарные процедуры в организации»	<b>Содержание</b>				2	1	1	II
	1	Виды злоупотреблений персонала. Принципы, методы и формы работы со злоупотреблениями. Способы предотвращения злоупотреблений. <i>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>						
	2	Трудовой распорядок. Дисциплина труда в организациях ОП. Поощрения за труд.						
	3	Дисциплинарные взыскания. Порядок применения дисциплинарных взысканий. Снятие дисциплинарного взыскания. Привлечение к дисциплинарной ответственности. Процесс увольнения. <i>ОК 5. Использовать информацию презентационного материала при самообучении</i>						
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Составить сообщение по теме «Дисциплинарные процедуры в организациях ОП».						1		
<b>Тема 7</b> «Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)»	<b>Содержание</b>				1	1	-	II
	1	Эффективность управления. Производство продукции. Управленческий учёт, управленческий анализ. Критерии экономической эффективности деятельности предприятия. <i>ОК 5. Использовать информацию презентационного материала при самообучении</i>						
<b>Перечень самостоятельной работы</b> Разработать программу бизнес – плана собственного предприятия ОП. Провести анкетирование работников и студентов УТПиТ по теме «Стимулирование трудовой деятельности». Составить презентацию по теме «Организация работы коллектива исполнителей» <b>ФРЗС 3.</b> Составить отчёт тематических экскурсий на ПОП г. Ульяновска Провести анализ деятельности ПОП г. Ульяновска для семинара . Разработать программу формирования и развития трудового коллектива. Доработать конспект с применением учебника. . Составить отчёт тематической экскурсии. Провести тестирование работников аппарата управления в УТПиТ. Проанализировать вопросы семинара. . Составить сообщение по теме «Дисциплинарные процедуры в организациях ОП».								
<b>Учебная практика</b>					<b>36</b>			

## **Виды работ**

### **Тема 1.**

#### **Анализ структуры производства:**

- цеховое деление
- связь цехов;
- организация рабочих мест в производственных помещениях;
- планировка цехов;
- устройства;
- оснащенность оборудованием и инвентарем.

#### **Анализ оперативного планирования:**

- участие в разработке производственной программы;
- составление плана меню с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков для данного предприятия, разнообразие блюд по дням недели, опроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм;
- составление вариантов для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания;
- разработка ассортимента блюд и напитков для бранча-буфета, салат-бара;-
- разработка ланч-меню;
- расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы; -работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов, внесение в рецептуры изменений с учетом таблиц взаимозаменяемых продуктов;
- составление заявок на получение необходимого сырья, полуфабрикатов;
- участие в получении сырья со склада, документальное оформление; распределение сырья по цехам, составление заданий поварам;
- ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства, оформление сопроводительных документов;
- составление отчета о работе производства за день.

#### **Контроль качества готовой продукции и сырья:**

- организация контроля качества на производстве продукции;
- порядок проведения бракеражного выпускаемой продукции ;
- соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены (оформление журналов: бракеражного, переходящих остатков, график медицинского осмотра, журнала «Здоровье», в кондитерском цехе –гнойничковых заболеваний)

#### **Анализ организации труда на производстве:**

- квалификационный состав работников;
- расстановка поваров;
- составление графиков выхода на работу работников производства;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени

### **Тема 2.**

<p>Учет расчетов по оплате труда:  -Порядок оформления табеля рабочего времени;  -методика расчета заработной платы;  -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p><b>Тема 3.</b>  <b>Организация управления:</b>  -принципы и виды планирования работы бригады (команды);  -нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность работников;  -основные приемы организации работы коллектива исполнителей;  -участие в составлении служебной и распорядительной документации, их оформление;  -дисциплинарные процедуры в организации.</p> <p><b>Учебно-производственная:</b>  <b>Тема 1. Оперативное планирование производства.</b>  <b>Анализ соответствия должностных обязанностей производственного персонала квалификационными характеристиками:</b>  -правила и принципы разработки должностных обязанностей;  -составление графика работы</p> <p><b>Участие в разработке производственной программы:</b>  -разработка плана меню с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков для данного предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм;  -расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы;  -составление заявок на получение необходимого количества сырья;  -составление технологических и технико-технологических карт;  -организация рабочих мест в производственных помещениях.</p> <p><b>Анализ форм отчетности руководителей структурного подразделения:</b>  -формы документов, порядок их заполнения;  -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p> <p><b>Контроль качества готовой продукции и сырья:</b>  -проведение контроля качества выполняемой продукции органолептическим методом;  -проведение контроля качества выполняемой продукции лабораторным методом;  -заполнение бракеражного журнала;  -заполнение качественных удостоверений;  -разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации.</p> <p><b>Тема 2.</b>  <b>Учет расчетов по оплате труда</b></p>	36	
--	----	--

<p>-Порядок оформления табеля рабочего времени;  -методика расчета заработной платы;  -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p><b>Тема 3.</b>  <b>Организация управления</b></p> <p>-дисциплинарные процедуры в организации;  -организация работы коллектива исполнителей;  -ознакомление с правовыми и нормативными документами регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.  -участие в составлении служебной и распорядительной документации, их оформления;  -анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия.</p>				
<b>Всего</b>	<b>339</b>			

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета*

«Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

**Технические средства обучения:** ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты., весы, блендер, миксер:

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Нормативная литература**

- 1.ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий.
- 2.Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. Сан Пин 42-123 – 4117-86
3. Ф.З. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (от 02.01.00 № 29-ФЗ)
- 4.ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 5.ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей Общие требования
- 6.ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
- 7.СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий.

##### **Учебная литература**

- 1.Радченко А.А. «Организация производства на предприятии общественного питания».- Р.:Феникс, 2000
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:/ Л.А.Радченко. – Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование)



### **Дополнительная литература**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформа, 1996, 1997
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: МП «Вика», 1992
3. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев: Техника, 1988

### **Учебные пособия и справочная литература**

1. Аграновский Г.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. -М.: Высшая школа, 1990
2. Бутейкин Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания.- М.: высшая школа, 1990
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание.-2000.
4. Шаповалов Н.Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1990.

### **Нормативная**

1. ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2001.
  2. ГОСТ Р. 50935-96 «Общественное питание. Требования к "обслуживающему персоналу»"
  3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
  4. Конституция Российской Федерации
  5. Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2
  6. Трудовой Кодекс РФ
  7. Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра – М, 2002
  8. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» от 21.11.96 с изменениями и дополнениями  
Положения по бухгалтерскому учету:  
ПБУ 1/1998 г. «Учебная политика организации» Приказ Минфин РФ от 09.12.98 г. №60-Н  
ПБУ 4/2000 г. «Бухгалтерская отчетность организации» Приказ Минфин РФ от с13.01.2000 №4-Н  
ПБУ 6/1997 «Учет основных средств» Приказ МФ РФ от 30.03.2001 №26-4  
ПБУ 9/1999 «Доходы организаций» Приказ МФ РФ от 06.05.1999 №32-4  
ПБУ 10/1999 «Расходы организаций» Приказ МФ РФ от 16.05.2000 №91-Н  
ПБУ 14/2000 «Учет нематериальных активов» Приказ МФ РФ от 16.10.2000г №91-Н
- Налоговый кодекс РФ:
- гл. 21 «НДС»
  - гл. 22 «Акцизы»
  - гл. 23 «Налоги на доходы физических лиц»
  - гл. 24 «Единый социальный налог»
  - гл. 25 «Налог на прибыль»
- Постановление Правительства РФ от 06.03.98 №283  
«Программа реформирования бухгалтерского учета в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности.»  
Приказ Минфин РФ от 31.10.2006 №94-Н. «План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению».

### **Основные источники:**

1. Анурона И. И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. - М: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001
2. Лукашевич В. В. Основы менеджмента в торговле. Учебник для сред. Спец. учебных заведений,-2-е изд., перераб. И доп. – М.: ОАО «Издательство Экономика» 1998.
3. Гребцова В. Е. Менеджмент: для студентов колледжей. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
4. Казначевская Г. Б. Менеджмент: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
5. Лукашевич В.В. Управление персоналом - М.: Деловая
6. Теория бухгалтерского учета/Под редакцией доктора экономических наук, профессора Е.А. Мизиковского.2005.Кирюкова Е.А.
7. Игра в системе личностно-развивающих технологий // Герялт (Просвещение) – 2006 – №1
8. Бухгалтерский учет в общественном питании / О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко.2007

#### **Дополнительные источники:**

1. Эмерсон Г. Двенадцать принципов производительности. – М.: Экономика, 1990.
2. Грейсон Д., О Делл К. Американский менеджмент на пороге века. М. «Экономика», 1991.
3. Клору И. Японские методы управления качеством. «Экономика» 1988.
4. Шенбергер Р. Японские методы управления производством. М.: «Экономика», 1988.
5. Маслов Е.В. Управление персоналом предприятия. Учебное пособие - Москва - Новосибирск, 2000
6. Егоршин А.П. Управление персоналом - ИЛовгород.: 2000
7. Анурова Н. и Пали Марциано Азбука ресторатора. - М.: «Издательство Жигульского» (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Групп «Би-Би-Пи-Джи»), 2003
8. Веснин В.Р. Практический менеджмент персонала - М.; Юристь, 2001
9. Веснин В.Р. Менеджмент персонала- М.: тд «Элит 2000», 2002
10. «Управление персоналом» (ежемесячный деловой журнал)
11. Аникеева Н.П. Воспитание игрой: Кн. Для учителя. – М.: Новосибирск, 2006-144с
- Арутюнов Ю.С. Методологические вопросы деловых игр // Применение активных методов обучения: Тез. Докл. научно-техн. Школы-семинара. – Л., 2006. – С. 85.
12. Серeda К.Н. «Бухучёт на предприятиях общественного питания»/Феникс, 2003-448с.
- Якимовская И.С. «Принципы активности педагогической психологии //Вопросы психологии». – 2006 №6
14. Теория бухгалтерского учета/Под редакцией доктора экономических наук, профессора Е.А. Мизиковского.2005.Кирюкова Е.А.
15. Игра в системе личностно-развивающих технологий // Герялт (Просвещение) – 2006 – №1
16. Бухгалтерский учет в общественном питании / О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко.2007

#### **Интернет – ресурсы:**

<http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy>

<http://www.studfiles.ru>

<http://prozakon.su/a364>

<http://pda.coolreferat.com/>

1. Buhouline.ru
2. Buhgalteria.ru
3. Glavbukh.ru
4. Buhgalter-info.ru
5. Klerk.ru
6. Buh.ru
7. Audit-it.ru

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет **339** академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля ПМ.06.

Перед изучением профессионального модуля ПМ.06, предшествуют профессиональные модули: ПМ.01, ПМ.02. ПМ.03, ПМ04. ПМ05. Учебные дисциплины: общеобразовательного цикла, общегуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла

Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается дифференцированным зачётом и экзаменом.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности **Техник - технолог**.

### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться **педагогическими кадрами**, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). **Мастера производственного обучения** должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты освоения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки контроля
<b>ОК.3.</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность .	Адекватное и неадекватное решение стандартных и нестандартных ситуаций.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК.4.</b> осуществлять поиск и использование информации ,необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач , профессионального и личностного развития	Выполнение работ с использованием новейшей информации для выполнения профессиональных задач , профессионального и личностного развития	оценка выполнения практических работ
<b>ОК.5.</b> использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности .	Использование работы с ИКТ в профессиональной деятельности.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК.6.</b> работать в коллективе и команде ,эффективно общаться с коллегами ,руководством ,потребителем .	Проявление лидерских качеств, уважительного отношения	оценка выполнения практических работ
<b>ОК.7.</b> брать на себя ответственность за работу членов команды ,результат выполнения работ	Проявление лидерских качеств,	оценка выполнения практических работ
<b>ОК.8.</b> самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития ,заниматься самообразованием ,осознанно планировать повышение квалификации.	Поиск информации в научной технической литературе для повышения квалификации.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК.9.</b> ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности .	Проявление мобильности при выполнении работ	оценка выполнения практических работ
<b>МДК.06.01</b> <b>Содержание учебного модуля направлено на формирование общих компетенций</b>	Организация и управление производством	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 1.</b> Сущность и социальная значимость управления производством ПОП		
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовать планирование столовой с размещением оборудования	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватное и неадекватное решение стандартных и нестандартных ситуаций.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 4.</b> Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и	Выполнение работ с использованием новейшей информации для выполнения	оценка выполнения практических работ

накопления профессионального опыта	профессиональных задач , профессионального и личностного развития	
<b>ОК5.</b> Использовать информацию презентационного материала при самообучении.	Составление и оформление презентаций и их применение в профессиональной деятельности	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 6.</b> Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г. Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполнение работ в управлении производством.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды, результаты выполнения заданий	Проявление ответственности за качество выполненных работ.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.	Выполнение задач с использованием правовых норм.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 3.</b> Ответственность за работу сотрудников при учёте денежных средств на предприятии общественного питания.	Адекватное и неадекватное решение стандартных и нестандартных ситуаций.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 3</b> Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при на производстве с цеховым делением.	Адекватное и неадекватное решение стандартных и нестандартных ситуаций.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 4</b> Использование информации необходимой для эффективного учёта доходов и расходов и финансовых результатов	Анализ информации для учёта доходов и расходов и финансовых результатов	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 5.</b> Использование информационно-коммуникационных технологий при расчёте заработной платы.	Использование нормативных актов при расчёте зарплаты.	
<b>ОК 5.</b> Использование информационно-коммуникационных технологий при изучении нормативных документов.	Анализ первичных учётных документов	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 5.</b> Использование знаний бухгалтерского учёта при организации собственной деятельности на предприятиях общественного питания .	Эффективное использование знаний бухгалтерского учёта при организации ПОП.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 7</b> Ответственность за конечный результат деятельности сотрудников предприятия общественного питания	Анализ прибыли (убытка) в деятельности ПОП	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 7</b> Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при учёте подотчётных сумм.	Анализ знаний при учёте документации , подтверждающей размер подотчётных сумм.	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 7</b> Ответственность за работу членов бригады при производстве и реализации готовой продукции.	Анализ отчётности при производстве и реализации и реализации готовой	оценка выполнения практических работ

	продукции.	
<b>ОК 7.</b> Ответственность за работу членов бригады при проведении инвентаризации	Анализ материалов при проведении инвентаризации	оценка выполнения практических работ
<b>ОК 9.</b> Ориентирование в условиях частой смены технологий расчета заработной платы с учётом тарифных ставок и окладов.	Эффективное выполнение расчёта зарплаты.	оценка выполнения практических работ
<b>Дифференцированный зачёт</b>		
<b>Экзамен</b>		

Результаты освоения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки контроля
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Тема № 2. Расчет выхода полуфабрикатов. 1. составление производственной программы в заготовочных и доготовочных цехах.	оценка выполнения задания .
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Тема № 1. Выполнить планировку основных и вспомогательных производственных помещений	оценка выполнения планировки цехов.
ПК 6.3 Организовать работу трудового коллектива .	Тема № 1. 1. распределение обязанностей между поварами в зависимости от производства	Тестирование
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями .	Тема № 3. 2.осуществление контроля за технологическим процессом обработки картофеля и корнеплодов . 4. осуществление контроля за технологическим процессом обработки мяса , птицы и субпродуктов . 6. осуществление контроля за технологическим процессом обработки рыбы.	оценка составления технологических схем обработки картофеля. оценка составления технологических схем обработки мяса, птицы и субпродуктов. оценка составления технологических схем обработки рыбы.
ПК 6.5 Вести утвержденную учебно- отчетную документацию	Тема №2. ( практическое занятие ) 5.составление плана –меню предприятия Тема № 6. 2. заполнение документации при отпуске блюд на раздачу . Тему №4. 2.осуществление контроля за технологическим процессом в горячем цехе. 7. осуществление контроля за технологическим процессом в холодном цехе. 9. осуществление контроля за технологическим процессом в кулинарном цехе.	оценка выполнения плана- меню. оценка заполнения бракеражного журнала . оценка составления технологических схем.

	<p>10. осуществление контроля за технологическим процессом в цехе по обработке зелени .</p> <p>11. осуществление контроля за технологическим процессом во вспомогательных производственных помещениях .</p> <p>Тема № 5.</p> <p>1.осуществление контроля за ходом технологического процесса мучных ,кондитерских изделия.</p> <p>Тема № 6.</p> <p>4. заполнение бракеражного журнала</p> <p>Тема № 7.</p> <p>3. осуществление контроля за расчетом сырья .</p> <p>Тема № 8.</p> <p>8. осуществление контроля за расчетом калорийности</p>	<p>Тестирование .</p> <p>Тестирование .</p> <p>оценка заполнения бракеражного журнала .</p> <p>оценка выполнения сырьевой ведомости .</p> <p>оценка подсчета калорий для диетического питания</p>
<b>Дифференцированный зачёт</b>		
<b>Экзамен</b>		

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 6.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства.	- активное участие в процессе планирования показателей производств; - определение качества планирования;	- проверочные работы по теме; - оценивание; - защита лабораторных работ;
<b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование выполнение работ исполнителями; - выбор метода планирования; - соблюдение правил при планировании работ; - использование различных способов и методов планирования.	- проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ;
<b>ПК 6.3.</b> Организовать работу трудового коллектива.	- выполнение работ по организации работ трудового коллектива; - составление структур управления организации; - использование расчётов.	проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ;
<b>ПК 6.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- контролировать и оценивать ход выполнения работ в соответствии с законодательством.	проверочные работы по теме; - защита лабораторных работ;

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_ (место работы) \_\_\_\_\_ (занимаемая должность) \_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_ (место работы) \_\_\_\_\_ (занимаемая должность) \_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_ (место работы) \_\_\_\_\_ (занимаемая должность) \_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_ (место работы) \_\_\_\_\_ (занимаемая должность) \_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)