

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Примерной программы дисциплины ПМ.06 Организация структурного подразделения, утверждённой распоряжением министерства образования Иркутской области.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик: Щербакова С.И., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК

06.01 Управление структурным подразделением

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями ПК

3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 5. Вести утвержденную учетно - отчетную документацию

ПК 6. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 7. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 8. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 9. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 10. Организовывать питание гостей через буфет.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями 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 выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, организации;
- организовывать рабочие места в производственном помещении;
- организовывать работу коллектива исполнителей.
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приёмы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учёта рабочего времени;
- нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;

- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методика расчёта экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего - 378 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки - 270 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 100 часа; самостоятельной работы - 170 часов; учебной и производственной практики - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 5.	Вести утвержденную учетно - отчетную документацию
ПК 6.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 7.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 8.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 9.	Организовывать обслуживание различных массовых мероприятий.
ПК 10.	Организовывать питание школьников.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1. - ПК 6.5.	Раздел 1. Организация и планирование работы производственного подразделения	306	50	20	10	256	-	12	
ПК 6.9. - ПК 6.10.	Раздел 2. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	99	22	10	-	77	-	12	
ПК 6.6. - ПК 6.8.	Раздел 3. Организация производства на предприятиях общественного питания.	105	28	12	-	77	-	12	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)								72
	Всего:	591	322	146	30	161	-	36	72

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

3.2. Тематический план профессионального модуля _____

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Организация и планирование работы производственного подразделения					
МДК 06. 01. Планирование и организация работы структурного подразделения					
Тема 1.1. Основы внутрифирменного планирования	1-2	Содержание учебного материала Основные принципы планирования.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частичнопоисковый.	2	2
	3-4	Практическое занятие № 1. Работа в бизнес-навигаторе.		2	2
Тема 1.2 План предприятия по производству	5-6	Содержание учебного материала Содержание разделов и их взаимосвязь с другими разделами плана. Производственная мощность предприятия. Порядок её расчёта в различных видах производств отрасли. Расчёт технико-экономических показателей использования оборудования.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частичнопоисковый.	2	2
	7-8	Практическое занятие № 2. Определение производственной мощности предприятия.		2	2
Тема 1.3. План по труду и кадрам.	9-10	Содержание учебного материала Планирование численности работающих. План повышения квалификации и подготовки кадров. Планирование фонда оплаты труда рабочих, специалистов и служащих. Планирование производительности труда.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частичнопоисковый.	2	2
	11-12	Практическая работа № 3. Расчет планируемой численности работающих, производительности труда.		2	2
Тема 1.4. План материально - технического обеспечения.	13-14	Содержание учебного материала Определение потребности в материальных ресурсах. Баланс материально - технического обеспечения.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частичнопоисковый.	2	2
	15-16	Практическое занятие №4. Планирование производственной программы предприятия.		2	2
Тема 1.5 План по себестоимости, прибыли и рентабельности.	17-18	Содержание учебного материала	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-	2	2
		Смета затрат на производство. Определение показателей на 1 рубль			

		выпускаемой продукции.	иллюстративный, частичнопоисковый.		
	19-20	Практическая работа №5. Расчет себестоимости по элементам затрат	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков. Метод урока:Практический, проблемный	2	2
Тема 1.6. Задачи и содержание экономического анализа работы подразделения.	21-22	Содержание учебного материала Задачи и содержание экономического анализа работы подразделения. Основные приёмы анализа.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частичнопоисковый.	2	2
Тема 1.7. Анализ основных показателей работы предприятия.	23-24	Содержание учебного материала Анализ основных показателей работы предприятия. Особенности анализа отдельных показателей работы предприятия и его подразделений (цехов, участков, бригад).	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частичнопоисковый.	2	2
	25-26	Практическое занятие №6. Анализ движения рабочей силы.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков. Метод урока:Практический, проблемный	2	2
	27-28	Практическое занятие № 7. Анализ производства и реализации продукции.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков. Метод урока:Практический, проблемный	2	2
	29-30	Практическое занятие № 8. Анализ ритмичности работы предприятия.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков. Метод урока:Практический, проблемный	2	2
	31-32	Практическая работа № 9. Анализ заработной платы	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков. Метод урока:Практический, проблемный	2	2
	33-34	Практическая работа № 10. Выбор средств финансового оздоровления предприятия.	Тип урока: Урок совершенствования умений и навыков. Метод урока:Практический, проблемный	2	2
	Тема 1.8. Сущность и роль менеджмента.	35-36	Содержание учебного материала Функции менеджмента: планирование, организация, координация, мотивация, контроль.	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частичнопоисковый.	2

Тема 1.9. Управленческие решения	37-38	Содержание учебного материала	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительно-иллюстративный, частичнопоисковый.	2	2
		Понятие, требования, подходы. Факторы, влияющие на процесс принятия решения: личностные, факторы среды, информационные и другие.			
Тема 1.10. Формирование трудового коллектива.	39-40	Содержание учебного материала	Тип урока: Урок усвоения нового материала. Метод урока: Объяснительноиллюстративный, частичнопоисковый.	2	2
		Формирование трудового коллектива: понятие группы и её значение; формальные и неформальные группы. Лидерство.			
Подготовка по курсовой работе	41-42	Выбор темы курсовой работы. Знакомство с методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы.		2	
Подготовка по курсовой работе	43-44	Предприятие как основной субъект хозяйствования. Сущность и функции предприятия. Государственная регистрация. Предпринимательская среда. Понятие регламента предприятия. Регламентация предприятия.		2	
Подготовка по курсовой работе	45-46	Основы организации коллектива исполнителей. Формы построения взаимоотношений с сотрудниками. Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом. НОТ- сущность, задачи, основные направления.		2	
Подготовка по курсовой работе	47-48	Структура производства. Характеристика структуры производства.		2	
Защита курсовой работы	49-50			2	
				Итого: 50	
Темы для самостоятельного изучения:					
		Содержание учебного материала			
Тема: Элементы планирования		Прогнозирование, постановка задач, корректировка планов, выработка конкретных установок в распределении принятых решений на низшие звенья.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Составные этапы и виды планирования, их взаимосвязь.		Анализ проблем, определение задач, определение путей и средств достижения поставленных задач, выбор оптимальных вариантов развития, контроль над достижением поставленных целей.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Виды планов, их взаимосвязь.		Бизнес - план как одна из основных форм внутрифирменного планирования. Структура бизнес-плана: характеристика продукта и услуг; оценка сбыта; анализ конкуренции на рынке; стратегия маркетинга; план производства; юридический план; оценка риска и страхования; финансовый план (бюджет); стратегия финансирования инвестиций.	Урок изучения нового материала.	2	
	-	Разработка системы планов.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	

Тема: Расчёт технико-экономических показателей	-	Расчёт технико-экономических показателей использования оборудования.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: План капитальных вложений.	-	Показатели эффективности капитальных вложений в новую технику: приведённые затраты, коэффициент эффективности, срок окупаемости.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: План материально - технического обеспечения.	-	Определение потребности в материальных ресурсах. Баланс материально - технического обеспечения.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: План по себестоимости, прибыли и рентабельности.	-	Смета затрат на производство. Определение показателей на 1 рубль выпускаемой продукции.		2	
	-	Работа с ГОСТами и нормативными документами предприятия общественного питания.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическая работа: Планирование материальных затрат.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Подготовка по курсовой работе	-	Положение о подразделениях производства. Должностные инструкции. Правила разработки должностных обязанностей.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
		Практическая работа: Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическая работа: Определение затрат на воспроизводство основных фондов.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическая работа: Составление калькуляции себестоимости.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
		Практическая работа: Составление сметы на затраты на основании калькуляции блюд, технологических карт, техноко - технологических карт.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Подготовка по курсовой работе		Бригадная форма организации труда. Принципы и виды планирования работы бригады. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
		Практическая работа: Расстановка персонала по рабочим местам. Распределение производственного задания между членами бригады.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическая работа: Составление графика работы и табеля учета рабочего времени.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Подготовка по курсовой работе	-	Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
		Практическая работа: Составление наблюдательного листа, индивидуальной фотографии рабочего времени технолога.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическая работа: Составление производственной программы заготовочного предприятия	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	

Тема: Задачи и содержание оперативно - производственного планирования.		Квартальные и месячные планы цехов, участков, сменные и суточные графики работ. Содержание оперативных планов: производственная программа, план использования машин и механизмов.	Урок изучения нового материала.	2	
	-	Практическое занятие: Расчёт показателей использования оборудования.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическое занятие: Составление плана-меню доготовочного предприятия	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическое занятие: Прибыль и рентабельность	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Тема: Классификация производственных процессов.		Организация основного производства - основа технологического процесса. Составные части технологического процесса. Типы производств, их экономическая характеристика.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Производственный цикл и его структура		Виды движения предметов труда в производстве. Расчёт продолжительности производственного цикла и пути его сокращения. Поточное производство как эффективная форма организации производственного процесса. Организация работы инструментального, складского и транспортного хозяйства.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Техническая подготовка производства.	-	Конструкторская, технологическая, материально - организационная подготовка производства.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Организация технического контроля.		Качество продукции, показатели качества. Требования качества в условиях рынка. Организация работы по контролю качества продукции на предприятии, в цехе.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Организация ремонтного хозяйства.	-	Виды ремонтов. Система технического обслуживания и ремонта оборудования.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Организация энергетического хозяйства.		Структура энергетического хозяйства предприятия. Виды потребляемой энергии и планирование потребности в энергоресурсах.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Организация работы инструментального, складского и транспортного хозяйства.	-	Организация работы инструментального, складского и транспортного хозяйства.	Урок изучения нового материала.	2	
		Практическое занятие: Определение длительности производственного цикла при разных формах организации производства.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
		Практическое занятие: Определение количества блюд планируемых на предприятии общественного питания.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическое занятие: Составление наряда на работу в кондитерском цехе.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
		Практическое занятие: Составление графиков технического обслуживания и ремонта оборудования.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	

	-	Практическое занятие: Определение графика загрузки оборудования.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
		Практическое занятие: Решение ситуаций по проведению бракеража готовой продукции, заполнение бракеражного журнала.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
		Практическое занятие: Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарного отчета).	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Тема: Основные понятия о труде		Характер и содержание труда. Сущность организации труда как элемента менеджмента, связь с организацией производства, физиологией и психологией труда, социологией и другими дисциплинами.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Режим труда и отдыха.	-	Правовые аспекты профессиональной деятельности в области организации труда.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Классификация затрат рабочего времени		Классификация затрат рабочего времени применительно к работнику, оборудованию, производственному процессу.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Производительность труда	-	Производительность труда и методы ее измерения в пищевой отрасли. Выбор методов оценки уровня производительности труда	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Особенности организации труда рабочих		Особенности организации труда рабочих, занятых на работах основного производства обслуживающих основное производство (наладчиков, ремонтников, транспортных рабочих и других категорий); специалистов.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Организация и обслуживание рабочих мест.	-	Планировка рабочих мест. Условия труда на рабочем месте. Паспортизация рабочих мест.	Урок изучения нового материала.	2	
	-	Практическое занятие: Расчёт бюджета рабочего времени.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическое занятие: План размещения оборудования и организация рабочего места.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Подготовка по курсовой работе	-	Организация работы цехов и рабочего места.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
	-	Практическое занятие: Оценка условий труда на рабочем месте.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическое занятие: Обработка результатов фотографии рабочего времени с целью выявления потерь рабочего времени.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Подготовка по курсовой работе	-	Основные понятия о труде: характер и содержание труда Режим труда и отдыха.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
Тема: Определение понятия мотивация, карьера.	-	Определение понятия мотивация, карьера. Мотивационные факторы, пассивность работника. Мотивация карьеры и антимотивационные	Урок изучения нового материала.	2	

		факторы			
Тема: Организация карьеры на предприятии.	-	Организация карьеры на предприятии. Управление карьерой	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Развитие персонала и организация обучения.	-	Развитие персонала и организация обучения. Определение достоинств и недостатков основных методов подбора персонала	Урок изучения нового материала.	2	
	-	Практическое занятие: Ступени трудоустройства. Работа с личным резюме.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Тема: Менеджер на предприятии.	-	Качества современного менеджера. Методы и стиль руководства.	Урок изучения нового материала.	2	2
Тема: Техника личной работы руководителя:		Техника личной работы руководителя: планирование индивидуальной работы, организация рабочего места и информационного обеспечения управления.	Урок изучения нового материала.	2	3
Тема: Взаимоотношения руководителя с коллективом		Взаимоотношения руководителя с коллективом: психология личности, мотивы поведения и деятельности. Деловое общение.	Урок изучения нового материала.	2	3
	-	Практическое занятие: Выбор управленческих решений в заданных ситуациях.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	3
	-	Практическое занятие: Разработка личного плана руководителя.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	3
Подготовка по курсовой работе	-	Правовые аспекты профессиональной деятельности в области организации труда. Персонал предприятия, его характеристика.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	3
	-	Практическое занятие: Анализ взаимоотношений в коллективе.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическое занятие: Анализ качеств делового человека	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	-	Практическое занятие: Составление плана проведения беседы.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Подготовка по курсовой работе	-	Организация труда персонала. Основные направления организации труда на производстве. Классификация затрат рабочего времени.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
Тема: Виды учёта	-	Виды учёта: оперативно - технический, статистический, бухгалтерский, его задачи и значение.	Урок изучения нового материала.	2	3
Подготовка по курсовой работе	-	Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	
Подготовка по курсовой работе		Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Основные пути повышения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда. Экономическая эффективность внедрения новой техники и технологии. Режим экономии и рациональное использование материальных ресурсов. Нормы расходов сырья и материалов на выполняемые работы.	Урок совершенствования и закрепления знаний.	2	

		Практическая работа: Производительность труда и методы ее измерения в пищевой отрасли. Выбор методов оценки уровня производительности труда. Особенности измерения производительности труда на предприятиях пищевой промышленности. Влияние технологических особенностей производства на производительность труда в пищевой промышленности.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
		Практическая работа: Составить наблюдательный лист групповой фотографии рабочего дня повара 4,3 разряда в цехах (мясной, холодный, горячий) методом моментных наблюдений.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Тема: Нормирование труда		Изучение трудовых процессов и затрат рабочего времени для организации нормирования труда Классификация затрат рабочего времени. Нормативные материалы по труду. Отраслевые нормативы. Нормирование труда, сущность, функции и принципы. Методы нормирования труда.	Урок контроля знаний студентов.	2	
Тема: Задачи и содержание экономического анализа работы подразделения.		Задачи и содержание экономического анализа работы подразделения. Основные приёмы анализа.	Урок контроля знаний студентов.	2	
Тема: Понятия о документе	-	Общие понятия о документе. Классификация документов Основные виды документов. Формы документов, порядок их заполнения.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Табель учета рабочего времени	-	Порядок оформления табеля учета рабочего времени; методика расчета заработной платы.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Структура издержек производства и пути снижения затрат		Структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.	Урок изучения нового материала.	2	
	-	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Методика расчета выхода продукции.		Выход готовых изделий. Методика расчета выхода продукции Нормирование выхода продукции. Факторы, влияющие на выход продукции. Контроль выхода продукции на предприятии общественного питания.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Ведение журналов контроля и первичный учет производства.		Ведение журналов контроля и первичный учет производства. Формы документов. Порядок заполнения журналов.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема: Учет расхода сырья, брака и отходов производства.	-	Учет расхода сырья, брака и отходов производства. Учет готовой продукции. Учет выполнения работ. Отчет о работе смены.	Урок изучения нового материала.	2	
	-	Практическая работа: Учет расхода готовой продукции на предприятии.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
		Итого МДК.06.01.		306	

Раздел 2. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.				
МДК 06. 02. Организация обслуживание посетителей в предприятиях общественного питания.				
Тема 2.1. Общая характеристика процесса обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	Содержание			22
	1-2	Потребительский спрос. Способы изучения потребительского спроса. Реклама. Виды рекламы Способы составления рекламы.	Урок изучения нового материала.	2
	3-4	Классификация методов обслуживания потребителей. Виды самообслуживания.	Урок изучения нового материала.	2
	5-6	Практическая работа №1 Меню. Требование к составлению меню. Последовательность составления.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2
	7-8	Практическая работа №2. Виды назначения и оснащения торговых помещений.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2
	9-10	Характеристика одежды для столов. Размещение планирование мебели в обеденном зале.	Урок изучения нового материала.	2
	11-12	Характеристика столовой посуды, столовых приборов.	Урок изучения нового материала.	2
	13-14	Практическая работа №3 Специальные формы обслуживания: фуршет, шведский стол, банкет, кейтеринг.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2
	15-16	Предварительная сервировка столов. Работа со столовой посудой, приборами, салфетками (варианты складывания салфеток).	Урок изучения нового материала.	2
	17-18	Практическая работа №4 Подготовка посуды, приборов, столового белья. Проведение инструктажа. Требования к метрдотелю, бармену, официантам.	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2
	19-20	Составление должностных инструкций на метрдотеля (администратора зала), официанта, бармена.	Урок изучения нового материала.	2
	21-22	Практическая работа №5 Подача продукции из сервис-бара (буфета), способы подачи блюд и закусок (французский, английский, русский), последовательность подачи блюд и напитков	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2
Самостоятельная работа обучающихся				77
<p>Средства информации. Требования к информации и оформлению меню, назначение и виды меню, принципы составления меню и последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>Требования к информации и оформлению карты вин и коктейлей.</p> <p>Составление различных видов меню.</p> <p>Составление карты вин и коктейлей.</p> <p>Начало обслуживания. Встреча и размещение гостей, прием и оформление заказа, правила работы с подносом.</p> <p>Окончание обслуживания. Расчет с гостями, уборка столов, замена использованной посуды. Правила этикета.</p> <p>Банкеты и приемы. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды банкетов и особенности их обслуживания (банкет за столом с полным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль и банкет-чай).</p>				

<p>Расчет потребности в посуде и приборах для подачи блюд при обслуживании банкетов. Оформление заказа, правила работы с подносом. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств и их документальное оформление. Подготовка и проведение банкета-фуршета. подготовка и проведение банкета-чая. Разработка меню для организации питания школьников. Обслуживание тематических мероприятий. Новогоднего вечера, свадеб, Дня Победы, дня 8-го Марта, Юбилея и т.д. Сервировка столов. Оформления заявки в сервизную на посуду, оформления заявки на производство (кухню) и оформление заявки в буфет.</p>					
Итого МДК.06.02.			99		
Раздел 3. Организация производства на предприятиях общественного питания					
МДК 06. 03. Организация производства на предприятиях общественного питания					
Тема 1.1. Введение.	Содержание			2	2,3
	1-2	Введение. Отрасль в структуре экономике. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.	Урок изучения нового материала.	2	
Тема 1.2. Характеристика предприятий общественного питания.	Содержание				
	3-4	Основные понятия и определения. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания.	Урок изучения нового материала.	2	
	5-6	Практическая работа №1 Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания различных типов и классов (урок-экскурсия). Установление идентифицирующих признаков (ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, квалификация персонала, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг и пр.).	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Тема 1.3. Производственная инфраструктура.	Содержание				
	7-8	Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства.	Урок изучения нового материала.	2	
	9-10	Практическая работа №2 «Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений».	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания	Содержание				
	11-12	Организация снабжения предприятий общественного питания. Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.	Урок изучения нового материала.	2	
	13-14	Практическая работа №3 «Организация приемки продовольственных. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия»	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Тема 1.5. Организация	Содержание				

складского хозяйства	15-16	Складское хозяйство: понятие, назначение, функции, состав, компоновки, основные требования	Урок изучения нового материала.	2	
Тема 1.6. Оперативное планирование производства и технологическая документация.	Содержание				
	17-18	Оперативное планирование работы производства. Производственная программа. Планирование меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Меню, виды меню, их характеристика	Урок изучения нового материала.	2	
	19-20	Практическая работа №4 «Составление плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия. Решение ситуационных задач».	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	21-22	Практическая работа №5 «Расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню и составление требования на сырье».	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
	23-24	Практическая работа №6 «Оформление необходимой технологической документации при разработке и утверждении фирменных блюд на предприятии общественного питания (акт контрольной проработки, технико-технологическая карта)».	Урок практический с применением знаний, умений и навыков.	2	
Тема 1.7. Организация производства продукции общественного питания.	Содержание				
	25-26	Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех. Мясорыбный цех. Технологические процессы, линии и рабочие места в овощном цехе.	Урок изучения нового материала.	2	
	27-28	Доготовочные цеха. Горячий цех (суповое и соусное отделение). Холодный цех. Технологические процессы, линии и рабочие места в горячем цехе.	Урок изучения нового материала.	2	

Самостоятельная работа обучающихся

1. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение.
2. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.
3. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и к организации рабочих мест.
4. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
5. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск)
6. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания
7. Специализированные цеха. Кондитерский цех. Технологические процессы, линии и рабочие места в кондитерском цехе. Вспомогательные производственные помещения.
8. Правила расстановки оборудования мясного цеха.
9. Организация рабочих мест по приготовлению салатов и винегретов в холодном цехе.
10. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для предприятий общественного питания.
11. Персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал. Организация труда персонала. _____

12. Сущность и задачи рациональной организации труда.		
13. Графики выхода на работу работников предприятий общественного питания.		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		35
1. Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.).		
2. Подготовить сообщения, доклады, рефераты по темам: «Классификации предприятий общественного питания, их виды и типы», «Основные направления развития общественного питания в современных условиях», «Зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания», «Особенности реализации готовой продукции в поездах, самолетах и т.д.»		
3. Составление технико-технологических карт.		
4. Оформление актов контрольных проработок блюд.		
Учебная практика (по профилю специальности)		36
Виды работ:		
- оформление технической документации;		
- расчет технико-экономических показателей работы подразделения;		
- анализ технологии и организации работы подразделения;		
- анализ организации и обслуживания рабочих мест;		
- контроль состояния и использования оборудования;		
- контроль состояния трудовой дисциплины;		
- контроль качества выполняемых работ;		
- заполнение форм технической документации;		
- постановка задач коллективу исполнителей, организация их решения;		
- составление отчёта по практике.		
Производственная практика (по профилю специальности)		72
Виды работ:		
- оформление технической документации;		
- расчет технико-экономических показателей работы подразделения;		
- анализ технологии и организации работы подразделения;		
- анализ организации и обслуживания рабочих мест;		
- контроль состояния и использования оборудования;		
- контроль состояния трудовой дисциплины;		
- контроль качества выполняемых работ;		
- заполнение форм технической документации;		
- постановка задач коллективу исполнителей, организация их решения;		
- составление отчёта по практике.		
Всего		618

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета; учебного кондитерского и кулинарного цехов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кондитерского и кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;
- комплекты технологических карт;
- комплекты калькуляционных карт;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кондитерского и кулинарного цехов и рабочих мест: электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, электросковороды, фритюрницы тестораскаточная машина, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря, инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские, слайстер, пароконвектомат. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование: электропекарские шкафы, электроплита;
- механическое оборудование: тестораскаточные и тестомесильные машины, взбивальные машины;
- холодильное оборудование: низкотемпературный прилавок, холодильный шкаф;
- весоизмерительные приборы;
- производственные столы;
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря;
- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест;
- инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, скалки, сито, дуршлаг и посуда для производства и отпуска кондитерских изделий по количеству обучающихся;
- технологические карты;
- инструкционно - технологические карты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Басова Т.Ф., Иванов В.И., Кожевников Н.И. и др. Основы экономики и управления. Под редакцией Кожевникова Н.И. - М.: Академия, 2010.
2. Драчёва Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. - М.: Академия, 2010.
3. Кузнецова И.Д., Беяева Т.И. и др. Организация и планирование производства. Учебное пособие под редакцией А..Н. Ильченко, И.Д.Кузнецовой. - М.: Академия, 2010.

4. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия). Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Магистр, 2009.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов на Дону: Феникс, 2011.

Дополнительные источники:

1. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник (ГРИФ) - М.: Форум: ИНФРА-М, 2010.
2. Лопарёва А.М. Экономика организации (предприятия): рабочая тетрадь. - М.: ФиС: ИНФРА-М, 2008.
3. В.А.Рязанова, Э.Ю. Люшина. Организация и планирование производства. Учебное пособие под редакцией М.Ф.Балакина. - М.: Академия ИЦ, 2010.
4. Экономика предприятия. Учебник под редакцией В.Я. Горфинкеля, В.А. Швандара. - М.ЮНИТИ, 2009.

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации». «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 2000 г. ФЗ-29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Федеральный закон от 10.06.93 № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг».
5. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
6. Закон города Москвы от 24.05.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
8. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
10. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
14. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.energoobogudovanie.ru, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.avr.ru, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Справочно-информационный портал для студентов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.twirpx.com, свободный. - Заглавие с экрана.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико - ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения раздела модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, а также всех профессиональных модулей.

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 специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> - точность и грамотность планирования структурного подразделения (бригады); - обоснованность выбора режима труда и отдыха; - правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятие управленческих решений 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов выполнения курсовой работы; - экспертная оценка результатов выполнения практических занятий
ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность расчета - продукции в ассортименте; - Точность ведения закупки продуктов, товаров и расходных материалов; - Правильность расчета сырья, экономических показателей; - обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; - обоснованность принятия управленческих решений 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов выполнения практической работы - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики, экспертная оценка отчета о практике
ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - Точность и грамотность организации работы коллектива; - обоснованность выбора меню для разных категорий потребителей; - обоснованность выбора режима труда и отдыха; - принятие управленческих решений 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов выполнения практической работы - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка отчета по практике
ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - организация производства продукции питания с соблюдением Сан Пинов; - правильность и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования; - правильность и целесообразность выбора меню; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов выполнения практических работ; - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики, экспертная оценка отчета о практике
ПК 5. Вести утвержденную учетно - отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность разработки нормативно-технологической документации. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов выполнения практической работы - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики, экспертная оценка отчета о практике
ПК 6. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать запасы сырья на производстве; - организовывать закупку сырья и контролировать движение продуктов в зависимости от производственной программы предприятия 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов выполнения практической работы - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка отчета по практике

ПК 7. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	-обосновывать выбор меню для разных категорий потребителей и мероприятий, типов предприятий общественного питания, разрабатывать меню;	- экспертная оценка результатов выполнения практической работы - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка отчета по практике
ПК 8. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	-грамотно организовывать рабочие места на производстве; -правильно оснащать их оборудованием, инвентарем и посудой, соблюдая нормы оснащения и СНИПы.	- экспертная оценка результатов выполнения практической работы - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка отчета по практике
ПК 9. Организовывать обслуживание различных массовых мероприятий.	-оформлять заказы, делать заявки на производство и в буфет на продукцию, согласно меню-заказа; -организовывать обслуживание предприятий, используя различные формы обслуживания.	- экспертная оценка результатов выполнения практической работы - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка отчета по практике
ПК 10. Организовывать питание школьников.	-составлять меню питания школьников по возрастной группе; -знать особенности организации питания школьников, используя знания в практической деятельности.	- экспертная оценка результатов выполнения практической работы - экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка отчета по практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые	- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами	-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	(технологические карты, инструкции...); - обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; - личная оценка результативности; - личная оценка качества выполненной работы;	ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- полнота представления ответственности за результаты своей работы; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.	- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; - тестирование; - личная оценка; - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - наблюдение за действиями студентов на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- уровень владения различными способами поиска информации; - умение выбрать полезную информацию; - адекватность полезности выбранной информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;	- оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ
ОК5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике;	- оценка созданных электронных презентаций; - оценка электронного портфолио; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;	- наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. - наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике; - характеристика с производственной практики; - наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; - грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.	- личная оценка; - наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики; - экспертное наблюдение и оценка

выполнения заданий.		активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- поиск путей повышения профессионального и личностного развития, - побуждение к деятельности по самообразованию; - планирование повышения квалификации.	-анкетирование; - социологический опрос; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; - определение и выполнение задачи исходя из цели;	- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - личная оценка;
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;	-анкетирование; -наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - оценка деятельности при выполнении работ по учебной и производственной практики.