

*Приложение  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология производства общественного питания*

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06. Организация работы структурного подразделения**

**Программа профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 №384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

**Разработчики:**

Значкова О.С., преподаватель спецдисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля **ПМ.06. Организация работы структурного подразделения** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управления структурным подразделением организации и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### 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 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, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, 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;
- методику расчета экономических показателей.

**1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –360часов, в том числе:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов, включая:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 192часа;

самостоятельной работы обучающегося – 96часа;

**учебной практики 72 часов**

**производственной практики – 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля **ПМ 06. Организация работы структурного подразделения** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### Тематический план профессионального модуля ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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 1-5	МДК 06.01 Управления структурным подразделением организации	288	192	90	16	96	-	72	72
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов, концентрированная	72							72
	<b>Всего:</b>	432	192	90	16	96	-	72	72

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>ПМ 06. Организация работы структурного подразделения</b>			ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Тема раздела 1.Участие в планировании основных показателей производства</b>			
Тема 1.1. Основные показатели производства	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Основные показатели производства: основные положения		
	2   Отраслевые особенности предприятий общественного питания		
	3   Классификация предприятий общественного питания		
	4   Характеристика предприятий общественного питания		
	5   Планирование деятельности предприятий общественного питания		
	<b>Практические работы</b>	6	
Практическая работа №1. Тема: Характеристика предприятия			
<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b> СР№1. Тема: «Область применения отдельных методов науки и их отличительные особенности. СР№2. Тема: Планирование деятельности предприятия общественного питания.	8		
Тема 1.2. Экономическое	<b>Содержание учебного материала</b>	10	



обоснование производственной программы и плана товарооборота	1	Выпуск продукции и ее реализация		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	2	Производственная мощность предприятия		
	3	Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах		
	4	Затраты производства и их факторы		
	5	Прибыль и рентабельность предприятия.		
	<b>Практические работы</b>		18	
	Практическая работа №2. Тема: Расчет производственной мощности предприятия			
	Практическая работа №3. Тема: Расчет показателей эффективности предприятия			
	Практическая работа №4. Тема: Определение потребности в сырье и продуктах			
	<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b> СР№3. Тема: Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах. СР№4. Тема: Затраты производства. СР№5. Тема: Основные показатели предприятия общественного питания.		10	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	<b>Содержание учебного материала</b>		10	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	1	Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров		
	2	Организация производства продукции		
	3.	Организация работы вспомогательных служб		
	4	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции		
	5.	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства		
	<b>Практические работы</b>		18	
	Практическая работа №5. Тема: Расчет расходов по доставке сырья и товаров			
	Практическая работа №6. Тема: Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.			
	Практическая работа №7. Тема: Составление плана - меню			
<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b> СР№6. Тема: Разработка схемы поставки сырья на производство СР№ 7. Тема: Организация производства продукции. СР№8. Тема: Решение задач СР№9. Тема: Оперативное планирование работы производства		12		

<b>Тема раздел 2. Планирование выполнение исполнителями</b>			
Тема 2.1. Организация работы основных производственных цехов	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия 2 Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия 3 Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия 4 Организация работы птицебельного цеха. Особенности работы мясо – рыбного цеха 5 Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. 6 Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха 7 Организация работы кулинарного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания 8 Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста 9 Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. 10 Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика.	20	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	<b>Практические работы</b> Практическая работа №8. Тема: Организация работы, документальное оформление сырья и полуфабрикатов на производстве в заготовочном цехе. Практическая работа №9. Тема: Организация работы, документальное оформление сырья и полуфабрикатов на производстве в заготовочном холодном цехе. Практическая работа №10. Тема: Организация работы, документальное оформление сырья и продукции в доготовочном цехе. Практическая работа №11. Тема: Организация работы, документальное оформление сырья и готовой продукции на производстве в кондитерском цехе. Практическая работа №12. Тема: Правила отпуска и хранение готовых блюд. Практическая работа №13. Тема: Бракераж готовой продукции	18	
	<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b>	12	

	<p>СР№10. Тема: Организация рабочих мест в заготовочных цехах</p> <p>СР№11. Тема: Планирование рабочих мест в доготовочных цехах.</p> <p>СР№12. Тема: Планирование рабочих мест кондитерского цеха.</p> <p>СР№13. Тема: Организация работы вспомогательных производственных помещений.</p> <p>СР№14. Тема: Организация работы раздаточных.</p> <p>СР№15.Тема: Решение задач</p>			
Тема2.2. Организация труда персонала на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	12	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5	
	1			Сущность и задачи рациональной организации труда.
	2			Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест.
	3			Улучшение условий труда.
	4.			Рационализация режимов труда и отдыха.
	5			Обслуживающий персонал на предприятиях общественного питания
	6	Сущность и задачи нормирования труда		
	<b>Практические работы</b>	12		
	Практическая работа №14. Тема: Опрос по теме дисциплины. Самостоятельная работа по теме: «Рационализация режимов труда и отдыха.».			
	Практическая работа №15. Тема: Опрос по теме дисциплины. Самостоятельная работа по теме: «Обслуживающий персонал на предприятиях общественного питания».			
Практическая работа №16. Тема: Расчет нормы выработки.				
Практическая работа № 17. Тема: Экономические показатели структурного подразделения: расчет фонда заработной платы; расчет показателей эффективности производства.				
<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b>	18			
СР№16. Тема: Рациональная организация труда				
СР№17. Тема: Аттестация рабочих мест.				
СР№18. Тема: Режим труда и отдыха персонала на производстве.				
СР№19. Тема: Требования к производственному персоналу.				
СР№20. Тема: Нормирование труда.				
СР№21. Тема: Экономические показатели структурного подразделения.				
СР№22.Тема: решение задач.				
<b>Тема раздела 3. Организация работы</b>				

<b>трудового коллектива</b>			
<b>Тема 3.1. Организация работы трудового коллектива</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1 Организация работы в бригадах (командах)		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	2 Оценка результатов труда работников		
	3. Правовое положение работника в организации		
	4. Приемы повышения эффективности общения в команде		
	5 Обучение персонала на рабочем месте		
	<b>Практические работы</b>	6	
	Практическая работа №18. Тема: Опрос по теме дисциплины. Самостоятельная работа по теме: «Организация работы в бригадах (командах)».		
	Практическая работа №19. Тема: Анализ должностных инструкций работников общественного питания.		
	Практическая работа №20. Тема: Учет использования рабочего времени.		
<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b>	10		
СР№23.Тема: Организация работы в бригадах.			
СР№23.Тема: Основные направления организации труда.			
СР№24.Тема: Правовое положение работника в организации.			
СР№25. Тема: эффективности общения в команде.			
<b>Тема раздела 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	
	1 Общие положения: контроль и его формы, принципы контроля.		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	2 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда		
	3 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства		
	4 Контроль за качеством приготовления продукции производства.		
	<b>Практические работы</b>	4	
	Практическая работа №21. Тема: Опрос по теме дисциплины. Самостоятельная работа по теме: «Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства».		
	Практическая работа №22. Тема: Опрос по теме дисциплины. Самостоятельная работа по теме: «Контроль за качеством приготовления продукции производства»		
	<b>Зачет в виде тестовых заданий по теме раздела 1- 4.</b>	2	
	<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b>	10	
СР№26. Тема:Контроль. Общие положения			

	СР№27. Тема: Решение производственных ситуаций. СР№28. Тема: Составление схем		
<b>Тема раздела 5. Документационное обеспечение управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	1   Документирование управленческой деятельности.		
	2   Оперативное планирование		
	3   Организация бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания		
	<b>Практические работы</b>	8	
	Практическая работа №23. Тема: Разработка технико - технологической карты на блюдо.		
	Практическая работа №24. Тема: Составление калькуляционных карточек на блюда.		
	Итоговая контрольная работа	2	
	<b>Самостоятельные работы обучающихся:</b> СР№29. Тема: Характеристика нормативных документов. СР№30. Тема: Оперативное планирование СР№31. Тема: Оформление документов: требование в кладовую, накладная на отпуск товара. СР№32. Тема: Оформление документов: закупочный акт, дневной заборный лист. СР№33. Тема: Накладная на передачу готовой продукции в места хранения.	16	
<b>Выполнение курсовой работы</b>	<b>16</b>		
1. Методические рекомендации по написанию курсовой работы. Общие требования к оформлению курсовой работы.	2		
2. Требования к изложению и оформлению текста. Требования ЕСТД и ГОСТ 7. 12 – 93.	2		
3. Рекомендация по разработке отдельных разделов курсовой работы.	2		
4. Рекомендации по написанию теоретической части курсовой работы: характеристика предприятия, организация труда персонала.	2		
5. Рекомендации по выполнению практической части работы: расчет производственной мощности предприятия, расчет показателей эффективности предприятия.	2		
6. Рекомендации по выполнению практической части работы:составление плана – меню и расчет количества продуктов для приготовления блюд по	2		

	<p>плану – меню.</p> <p>7. Рекомендации по выполнению и оформлению технологической документации.</p> <p>8. Защита курсовой работы</p>	<p>2</p> <p>2</p>	
	<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление плана – меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд;</li> <li>- расчет выхода полубабрикатов при механической и ручной обработки сырья;</li> <li>- расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала;</li> <li>- расчет количества сырья по плану – меню;</li> <li>- расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся;</li> <li>- расчет сырья по массе брутто нетто для различных вариантов планов - меню;</li> <li>- составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени для работников заготовочных и доготовочных цехов;</li> <li>- проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- анализ качества ведения и оформления журналов регистрации инструктажей;</li> <li>- калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульон, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда,</li> </ul>	<p>72</p>	

	кондитерские изделия.		
	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование работы структурного подразделения;</li> <li>- оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятие управленческих решений;</li> <li>- расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте;</li> <li>- ведение табеля учета рабочего времени работников;</li> <li>- составление графика выхода на работу;</li> <li>- расчет заработной платы;</li> <li>- расчет экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>- оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> <li>- анализ расхода сырья;</li> <li>- составление плана – меню и меню предприятия общественного питания;</li> <li>- организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</li> <li>- организация рабочих мест в производственных помещениях;</li> <li>- разработка производственной программы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов;</li> <li>- организация работы трудового коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оценка результатов выполнения работ исполнителями;</li> <li>- заполнение бракеражного журнала;</li> <li>- ведение утвержденной учетно – отчетной документации.</li> </ul>	72	
	<b>Всего</b>	<b>288</b>	
	<b>УП</b>	<b>72</b>	
	<b>ПП</b>	<b>72</b>	
	<b>итого</b>	<b>432</b>	

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

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

Программа модуля реализуется в учебном кабинете «Экономика, менеджмент и маркетинг»

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

- посадочные места обучающихся -30 мест;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно – наглядных пособий.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- стенды, плакаты, макеты и другие наглядные пособия.
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

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

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

##### **Кодексы, Федеральные законы и нормативные документы:**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
2. Налоговый кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
3. Трудовой кодекс Российской Федерации, 2013
4. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г., № 129 – ФЗ (с последующими изменениями).
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с дон. и измен. от 09.01.99. №2-ФЗ
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.00 № 29-ФЗ
7. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» / от 30.03.01., № 52-ФЗ
8. План счетов бухгалтерского учета от 13 июня 2001 г.
9. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика предприятия» (ПБУ 1/2008), утвержденное приказом Минфина РФ от 24 ноября 2008 г. №106н.
10. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изм. от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007)
11. Методические рекомендации «По формированию свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» / Утв. Министерством экономики 06.12.95г. № СИ-484/7-982
12. Методические рекомендации по учету сырья, товаров и производства в предприятиях общественного питания различных форм собственности. Утв. Письмом Комитета РФ по торговле от 12.08.94 №1-1098/32-2
13. Письмо налоговой службы РФ от 21.05.2001г. № ВГ-6-03/404 «О применении счетов-фактур при расчетах по налогу на добавленную стоимость»
14. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением. Утв. Письмом Минфина РФ от 3 0.08.93 г. № 104
15. ГОСТ Р 50762-2016 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2016.
16. ГОСТ Р 53105-2016. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2016.
17. ГОСТ Р 53104-2015. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2017.



18. ГОСТ Р 50763-2014. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2016.

19. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2017.

20. ИСП 2.3.6.1079 – 01 "Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

#### **Основные источники:**

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н., Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. –М.: Издательский центр «Академия», 2019.

#### **Дополнительная литература:**

1. Базаров Т. Ю. Управление персоналом: практикум: учебное пособие. – М.: ЮНИТИ, 2086.
2. Барановский В.А. Организация производства на предприятии общественного питания. М.: Эксмо, 2018.
3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2019
4. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2019.
5. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018.
6. Ефимова О. П. Экономика общественного питания: Учебник – доп и перераб. Серия: Экономическое образование - М.:Издательство: Новое знание, 2018. – 347 с.
7. Захарьин В. Р. Теория бухгалтерского учета: Учебное пособие для студентов СПО. – М.: ИНФРА – М, 2018. - 272 с.
8. Кибанова.Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация: учеб. пособие, – М.: ИНФРА-М., 2019. - 301с.
9. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет: Учебное пособие – 5–е изд., перераб. и доп. – М.; ИНФРА – М, 2018.
10. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. Пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2019.
11. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2019.
12. Метелев С.Е., Калинина Н.М. и др. Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник – М.: Омск: Издатель Омский институт (филиал) РГТЭУ, 2016. – 474 с.
13. Николаева ГЛ., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: 2019.
14. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2016. – 232 с.
15. Потапова И. И. Калькуляция и учет: Учебное пособие– М.: Издательство «Академия», 2018. – 160 с.
16. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Феникс, 2018
17. Русалева Л. А. Богаченко В.М. Теория бухгалтерского учета: Учебник для среднего проф. образования – М.: Феникс, 2018 – 352 с.

18. Сахон А.П., Софронов К.Ф., Невольникова Г.И. Климова Н.В. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): Учебное пособие - М.: "Деловая литература", 2019.
19. Управление персоналом организации»: учебник для вузов / Под редакцией А. Я. Кибанова. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА-М, 2017
20. Усова Ю.В. Основы калькуляции и учета (для профессий повар, кондитер): учебное пособие- М.: Издательство «Академия», 2017. – 158 с.
21. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник – доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2019 г.
22. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник – доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2018– 463 с.
23. Швецкая, В.М., Головкин Н.А. Самоучитель по бухгалтерскому учету. – 2-е изд., доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2017.
24. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие Издательство : Феникс, 2017. – 352 с.

## 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 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. Дифференцированный зачет (далее – ДЗ) по производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.

<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>- организовывать работу коллектива исполнителей</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ поМДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ поМДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ поМДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>

### **ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	- организация самостоятельных занятий при изучении	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	профессионального модуля	обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося



