

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

для специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 30%

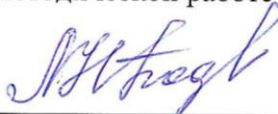
РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

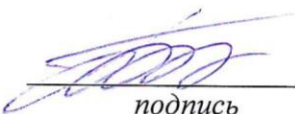
Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

РАЗРАБОТЧИК: Чумакова Л.И., преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД Организация работы структурного подразделения и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства .

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовать работу трудового коллектива .

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учебно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

ПО 1 планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО 2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО 3 -принятия управленческих решений.

Уметь:

У1 рассчитывать выходы продукции в ассортименте;

У2 вести табель учета рабочего времени работников;

У3 рассчитывать заработную плату;

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У5 организовывать рабочее место в производственных помещениях;

У6 организовывать работу коллектива исполнителей;

У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно - технологическую документацию;

У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

У9 *Гибко реагировать на нештатные ситуации (с учётом WSR)*

У10 *Инициировать обсуждение, активно слушать, принимать меры и находить решения совместно с группой (с учётом WSR)*

У11 *Обнаруживать конфликты, предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели (с учётом WSR)*

У12 *Выносить суждения о личной работоспособности, избегать нежелательного стресса и проявлять спокойствие в стрессовых ситуациях (с учётом WSR)*

Знать:

З1 принципы и виды планирования работы бригады (команды);

З2 основные приемы организации работы исполнителей;

З3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды;

З4 дисциплинарные процедуры в организации;

З5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графика работы и табеля учета рабочего времени;

- 36 нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- 37 формы документов, порядок их заполнения;
- 38 методику расчета выхода продукции;
- 39 порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- 310 методику расчета заработной платы;
- 311 структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- 312 методики расчета экономических показателей

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего – 348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 184 часов;

самостоятельная работа – 92 часа;

учебная практика- 36 часов;

производственной практики - 36 часов;

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .

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

КОД	Наименование результатов обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работы исполнителями
ПК 6.3	Организовать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учебно-отчетную документацию
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития .
ОК.5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами ,руководством ,потребителем .
ОК.7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.
ОК.8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6. 1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6. 2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6. 3. Организовать работу трудового коллектива. ПК 6. 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию	Раздел 1. Планирование и организация работы структурного подразделения.						
	МДК 06.01 Управление структурными подразделениями	276	184	88	92		
	Управление структурными подразделениями	99	38	28	33	6	6
	Оформление учётно-отчетной документации подразделения	51	16	18	17	6	6
	Организация деятельности подразделения	126	84	42	42	24	24
	Практика, часов	72				36	36
	Всего:	348	184	88	20курс раб	92	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов			Уровень освоения
		Максимальная нагрузка, ч	Всего, ч	Пр.Сам. р	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1 ПМ. 06. Планирование и организация работы структурного подразделения.		99	38	28 33	
МДК 06. 01. Управление структурным подразделением организации.	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать работу коллектива исполнителей; • Принимать управленческие решения <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Принципы и виды планирования работы бригады (команды); • Основные приёмы организации работы исполнителей; • Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды); • Дисциплинарные процедуры в организации. 				
Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения (бригады). Принципы и виды планирования работы бригады (команды)	Содержание				
	Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла. Функция планирования: роль, виды, стадии.	2	2		II
	Стратегическое планирование: понятие, назначение. Оперативное планирование работы с полным циклом производства: составление производственной программы.	4	2		II
	План товарооборота по выпуску продукции собственного производства на месяц. Составление планового меню (на неделю, декаду). Расчёт потребности в продуктах (предусмотренным меню). Оформление требования – накладной на отпуск продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами. Определение задач.	4	2		II
	Практическое занятие № 1: Планирование деятельности организаций	3		2	III

		структур управления. Составление Бизнес – плана ПОП.				
		Практическое занятие № 2: Планирование деятельности организаций структур управления в ресторанах города. Составление плана на год, месяц	2		2	III
		Самостоятельная работа Подготовить доклады на тему: «Стратегическое планирование», «Виды планов». Составить план на месяц, год. Разработать программу бизнес – плана собственного предприятия ОП.			2 2 1	III
Тема 1.2 Организация работы коллектива исполнителей	Содержание					
		Функции организации. Организационные структуры управления. Функции управляющего при работе с персоналом	4	2		II
		Принципы, методы и формы администрирования, мотивации и стимулирования.	4	2		II
		Методы управления: экономические, организационно-распорядительные, социально-экономические.	4	4		II
		Содержание, задачи, значение рационализации организации труда. Трудовая деятельность и организация рабочих мест.	2	2		II
		Практическое занятие № 3 (семинар): Составление схем организационных структур управления. Уровень развития мотивации в УТК.	4		4	III
		Практическое занятие № 4: Составление схем организационных структур управления на предприятиях общественного питания(экскурсия)	3		2 1	III
		Практическое занятие № 5: Составление отчётов на предприятиях общественного питания по видам и способам	3		2 1	III
		Самостоятельная работа Провести анкетирование работников и студентов УТК по теме «Стимулирование трудовой деятельности». Составить презентацию по теме «Организация работы коллектива исполнителей» Составить отчёт тематических экскурсий на ПОП г. Ульяновска Подготовить доклад на тему: «Виды структур», « Стимулирование				1 1 2 2

		работников»				
Тема 1.3 Основные приёмы организации работы исполнителей	Содержание					
		Методы управления: сущность и значение, их классификация. Экономические, организационно – распорядительные, правовые, социально – психологические методы управления.	5	2		II
		Практическое занятие № 6: Решение ситуационных задач по выбору методов управленческого воздействия .	4		2 2	III
		Практическое занятие № 7 (семинар): Решение ситуационных задач по выбору методов управленческого воздействия.	2		2	III
		Формирование и развитие трудового коллектива.	3	2	1	II
		Самостоятельная работа Подготовить доклады на тему: «Методы управления», « Классификация методов управления» Провести анализ деятельности ПОП г. Ульяновска для семинара Разработать программу формирования и развития трудового коллектива.				3 2 1
Тема 1.4 Принятие управленческих решений	Содержание					
		Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия. Организация и контроль исполнения управленческих решений.	6	4		II
		Методы и уровни принятия эффективных управленческих решений. Система органов управления трудовыми ресурсами.	4	2		II
		Практическое занятие № 8: Деловая игра «Алгоритм принятия управленческих решений».	2		2	III
		Практическое занятие № 9: Решение ситуационных задач: «Принятие управленческих решений» (Построение диаграммы причинно – следственных связей).	5		4 1	III
		Закономерности управления. Принципы и методы управления на предприятиях общественного питания г. Ульяновска. Основные факторы, определяющие структуру управления производством.	2	2		II
		Практическое занятие № 10: Экскурсия - изучение различных методов оценки деятельности персонала на предприятиях общественного питания . Составление оценочного листа.	3		2 1	III
		Практическое занятие № 11: Тестирование на определение лидерских	4		2	III

1	2					
		качеств руководителей (составление теста, анкетирование).			2	
		Практическое занятие № 12 (семинар): Управление структурным подразделением на предприятиях общественного питания.	4		2 2	III
		Самостоятельная работа Доработать конспект с применением учебника. Составить отчёт тематической экскурсии. Провести тестирование работников аппарата управления в УТК. Проанализировать вопросы семинара. Подготовить реферат на тему: «Управленческое решение», «Методы и уровни управленческих решений»			2 2 2 2 2	
Тема 1.5 Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады	Содержание	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады	2	2		II
Тема 1.6 Дисциплинарные процедуры в организации	Содержание	Виды злоупотреблений персонала. Принципы, методы и формы работы со злоупотреблениями. Способы предотвращения злоупотреблений. Трудовой распорядок. Дисциплина труда в организациях ОП. Поощрения за труд. Дисциплинарные взыскания. Порядок применения дисциплинарных взысканий. Снятие дисциплинарного взыскания. Привлечение к дисциплинарной ответственности. Процесс увольнения. Самостоятельная работа Составить сообщение по теме «Дисциплинарные процедуры в организациях ОП». Разработать план трудового распорядка. Разработать предложения по борьбе нарушения дисциплины	4 4 4	2 2		II II II
					2 2 2	

Раздел 2 ПМ. 06		51	16	18	17	
Оформление учетно- отчетной документации						
МДК .06.01. Управление структурным подразделением	<p>Иметь практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения.</p> <p>Уметь : вести табель учёта рабочего времени работников, рассчитывать заработную плату, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации, оформлять документацию на различные операции с сырьём полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>Знать: принципы и виды работы бригады, правила, и принципы разработки табеля учёта рабочего времени, нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира, формы документов и порядок их заполнения, методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учёта рабочего времени, методику расчета заработной платы, структуру издержек производства и пути снижения затрат.</p>					
Тема 2.1. Формы документов, порядок их заполнения.	Содержание					
	Понятие документов, классификация, реквизиты. Бухгалтерские документы, правила их составления, требования к оформлению, способы исправления ошибок.	1	1			2
	Документооборот, его этапы и организация. Правила хранения бухгалтерских документов. Учетные регистры: понятие, виды, формы. Ознакомление с программным комплексом для автоматизации бухгалтерского учета «1С: Бухгалтерия»	3	1		2	2
	Практическое занятие №1: «Правильное оформление распорядительных документов»	3		2	1	3
	Самостоятельная работа «Формы документов, порядок их заполнения. Составление доклада. Доработка конспектов лекций с применением компьютерной программы «Консультант плюс»: «Формы документов, порядок их заполнения»,				1	3
					1	
					1	
Тема 2.2.	Содержание					

Оформление табеля учёта рабочего времени.		Учёт и порядок оплаты повременной заработной платы. Учёт и порядок оплаты сдельной заработной платы.	3	2	1	2
		Практическое занятие № 2 « Составление табеля рабочего времени»	3		2	1
		Самостоятельная работа Составление табеля учёта рабочего времени и анализ учёта рабочего времени работников при различных формах оплаты труда. Подготовка к практическому занятию по теме: «Оформление табеля учёта рабочего времени»			1	3
Тема 2.3. Расчёт заработной платы.	Содержание					
		Расчёт среднего заработка, оплата за дни очередного отпуска, расчёт пособия по временной нетрудоспособности, виды удержаний из заработной платы. НДФЛ. Расчет обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда. Социальные выплаты. Синтетический и аналитический учёт расчётов по оплате труда, документальное оформление выплаты заработной платы	3	2	1	2
		Практическое занятие №3: «Расчёт повременной, сдельной заработной платы работников общественного питания. Составление расчётно-платёжной ведомости»	3		2	1
		Самостоятельная работа Доработка конспектов лекций . Подбор, изучение нормативных документов по теме: «Расчёт заработной платы».			1	
		Содержание			1	
Тема 2.4. Ценообразов ание в предприятия х		Виды цен, их структура, механизм ценообразования на продукцию. План-меню, меню, их содержание и назначение. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, порядок использования.	2	1	1	2
		Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. Порядок определения цен на товары,	1	1		2

общественно го питания.		реализуемые через буфеты Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.					
		Практическое занятие № 4 Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, гарниры; на соусы, напитки, сладкие блюда	2		2	3	
		Практическое занятие №5 Калькуляция свободных розничных цен на первые блюда, вторые блюда. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты	3		2	1	3
		Практическое занятие №6 Работа со Сборником рецептов блюд по вычислению отходов и потерь при холодной и тепловой обработке сырья.	1		1		3
		Самостоятельная работа Упражнения по моделированию составления плана-меню. Упражнение по моделированию профессиональных задач по теме: «Ценообразование в предприятиях общественного питания»				1	
		Содержание				1	
Тема 2.5. Учет сырья товаров и тары в кладовых.		Понятие о материальной ответственности, её организация, виды, и документальное оформление Документальное оформление поступления, отпуска сырья, продуктов и движения тары. Методы учёта продуктов в кладовых и в бухгалтерии	2	1		1	2
		Отчётность материально ответственных лиц по товарам и таре. Порядок составления товарного отчёта Инвентаризация продуктов и тары в кладовой, документальное оформление. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания.	2	1		1	2
		Практическое занятие № 7 Составление товарных накладных. Составление товарного отчёта	1		1		3
		Практическое занятие № 8. Расчёт естественной убыли на продукцию в кладовых. Составление инвентаризационной описи	1		1		3
		Самостоятельная работа Упражнение по составлению отчетности по товарам и таре. Решение тестовых заданий по теме: «Учет сырья товаров и тары в				1	

		кладовых».				1	
	Содержание						
Тема 2.6. Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции. 7		Задачи и принципы организации бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Учётные цены производства. Документальное оформление поступления сырья и реализации готовой продукции на производство. Отчетность о реализации изделий кухни. Документальное оформление операций специализированных цехов	4	2		2	2
		Практическое занятие № 9 Составление первичных документов по реализации готовой продукции. Оформление документов по операциям на производствах с цеховым делением.	1		1		3
		Практическое занятие № 10 Составление отчётности о реализации изделий кухни на производстве.	1		1		
		Самостоятельная работа Решение тестовых заданий по теме: «Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции». Анализ и конспектирование нормативных документов по темам: «Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции».				1	
		Содержание				1	
Тема 1.7. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.		Документальное оформление и учет кассовых операций, операций по движению денежных средств на расчётном счёте.	3	1		2	2
		Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственным расходам и командировкам. Организация расчетов с дебиторами и кредиторами.	1	1			2
		Практическое занятие № 11 Заполнение книги кассира - операциониста, оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	1		1		3
		Практическое занятие № 12 Составление авансового отчета. Составление платёжного поручения	1		1		3

		Самостоятельная работа Анализ и конспектирование нормативных документов по теме: «Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов»				2		
		Содержание						
Тема 2.8. Учет расходов, доходов и финансовых результатов.		Понятие и состав доходов и расходов организации. Изучение Положений по бухгалтерскому учету «Доходы организации», «Расходы организации». Издержки обращения.	2	1		1	2	
		Финансовые результаты хозяйственной деятельности, порядок формирования и списание доходов и расходов на финансовый результат деятельности организаций. Расчеты по налогу на прибыль. Учет использования прибыли	2	1		1	2	
		Практическое занятие № 13. Выявление финансового результата хозяйственной деятельности организации. Расчёт налога на прибыль.	1		1		3	
		Самостоятельная работа .Изучение ПБУ «Доходы организации» по теме: «Учет расходов, доходов и финансовых результатов». Подбор, изучение нормативных документов по темам: «Учет расходов, доходов и финансовых результатов».				1 1		
РАЗДЕЛ 3. Организация деятельности подразделения								
МДК 06.01 Управление структурными подразделениями		Иметь практический опыт : - планирования работы структурного подразделения (бригады); уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать работу коллектива исполнителей; • Принимать управленческие решения знать: <ul style="list-style-type: none"> • Принципы и виды планирования работы бригады (команды); • Основные приёмы организации работы исполнителей; • Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды); Дисциплинарные процедуры в организации.				126	42	42 42

Тема 3.1. Структура производства		Знать : структуру производства . Уметь : организовать технологический процесс . Содержание:				
		Производство: понятие, типы . Структура производства, понятие , факторы ее определяющие. Цеховая и безцеховая структура , назначение . Цеха, условия создания, классификация, взаимосвязь	4	2	2	2
		Производственный процесс, понятие ,сущность . Организовать работу производственного процесса. Технологический процесс, понятие ,виды, основные элементы	4	2	2	2
		Самостоятельная работа: Составить планировку цехов столовой согласно последовательности технологического процесса Составление таблицы по основным элементам технологического процесса			2	2
Тема 3.2. Оперативное планирование работы производства		Знать : сущность оперативного планирования работы производства заготовочных цехов и предприятий с полным производственным циклом. Уметь : рассчитывать выход п/ф; составлять производственную программу заготовочных и доготовочных цехов.				
		Оперативное планирование работы производства заготовочных цехов. Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства	4	2	2	2
		Плановое меню : определение , понятие ,порядок составления и оформления меню, факторы учитываемые при составлении меню Виды меню , характеристика, порядок расположения блюд в меню	4	2	2	2
		Практическое занятие № 1 «Составление плана-меню предприятия»	6		6	3
		Самостоятельная работа: Разработка производственной программы заготовочных цехов. Оформление меню дневного рациона Оформление карты практического занятия			2	2
				1	1	

Тема 3.3. Заготовочные цеха		Знать : назначение, размещение заготовочных цехов ,ассортимент выпускаемой продукции. Уметь : организовать технологический процесс обработки овощей, мяса, рыбы и птицы.				
		Общие требования к предприятиям общественного питания Соблюдение действующего законодательства и нормативно-правовой документации	4	2	2	2
		Назначение , расположение , режим работы овощного цеха ,взаимосвязь с другими цехами. Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов	3	1	2	2
		Мясной цех ,назначение ,расположение, режим работы мясного цеха ,взаимосвязь с другими цехами. Технологический процесс обработки мяса ,птицы и субпродуктов	3	1	2	2
		Рыбный цех ,расположение ,взаимосвязь с другими цехами Технологический процесс обработки рыбы	3	1	2	2
		Назначение , расположение, режим работы, мясо- рыбного цеха, взаимосвязь с другими цехами. Технологический процесс обработки мяса, рыбы в цехе	4	2	2	2
		Птицегольевой цех, назначение, расположение, взаимосвязь с другими цехами Технологический процесс обработки птицы.	4	2	2	2
		Практическое занятие № 2 «Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах» <i>ОК.4 Контроль за составлением схем организации технологических процессов в овощном, мясорыбном ,Птицегольевой цехах</i>	6		6	3
		Самостоятельная работа: Составление схем планировки овощного цеха с размещением оборудования. Составление технологической схемы обработки мяса мороженого. Выполнение планировки рыбного цеха с размещением оборудования. Составление технологической схемы обработки мороженой рыбы.			2 2 2	2

		Выполнение планировки птицебельного цеха с размещением оборудования Составление технологической схемы обработки птицы мороженой			2 2	
Тема 3.4. Доготовочные цеха		Знать : назначение, размещение доготовочных цехов, ассортимент выпускаемой продукции, оборудование , посуду ,инвентарь . Уметь: организовывать рабочие места по приготовлению блюд				
		Организация работы горячего цеха, его структура, особенности , ассортимент выпускаемой продукции . Назначение, расположение, режим работы горячего цеха. Организация технологического процесса в суповом отделении. Соусное отделение горячего цеха. Назначение , расположение, режим работы организация технологического процесса , оснащение цеха посудой, инвентарем, оборудованием	4	2	2	2
		Отличительные особенности организации работы холодного цеха, ассортимент продукции, производственная программа Оборудование холодного цеха, его размещение. Планировка холодного цеха Инвентарь , инструменты , посуда холодного цеха ,назначение .	4	2	2	2
		Технологические линии , организация труда и рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок	1	1		2
		Кулинарный цех, назначение , размещение, технологический процесс приготовления блюд цеха, взаимосвязь с другими цехами	1	1		2
		Цех по обработке зелени, назначение, технологический процесс обработки. Посуда, инвентарь, инструменты цеха.	1	1		2
		Вспомогательные производственные помещения ,назначение , технологические процессы .	1	1		2
		Практическое занятие № 3 «Составление схем технологических процессов доготовочных цехов».	6		6	3
		Самостоятельная работа: Выполнение планировки горячего цеха с размещением оборудования. Выполнение планировки холодного цеха ресторана с размещением оборудования				2 2
Тема 3.5.		Знать: назначение, размещение, режим работы , оборудование,				

Специализированные цеха.		посуду, инвентарь . Уметь : организовывать технологический процесс при приготовлении мучных, кондитерских изделий .					
		Назначение ,размещение , режим работы , технологический процесс приготовления мучных изделий , состояние помещения цеха <i>ОК.7 Ответственность бригады за работу по выполнению технологического процесса для приготовления мучных изделий .</i>	2	2		2	
		Назначение кондитерского цеха ,взаимосвязь с другими цехами ,технологический процесс приготовления кондитерских изделий . <i>ОК.7 Ответственность бригады за работу по выполнению технологического процесса в кондитерском цехе.</i> Урок контроля оценки знаний по теме	4	2	2	2	
		Практическое занятие № 4 «Анализ организации работы производства» (урок на производстве) Соблюдение действующего законодательства и нормативно-правовой документации.	8		6	2	3
		Самостоятельная работа: Выполнение планировки кондитерского цеха с размещением оборудования. Изучение рабочих мест на производстве.				2	2
Тема 3.6. Реализация готовой продукции общественного питания		Знать: назначение раздаточной, виды, взаимосвязь с цехами , оборудование, посуду , инвентарь . Уметь: проводить бракераж готовых блюд.					
		Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производстве.	2	2		2	
		Организация реализации готовой продукции через раздачу. Раздача: назначение, виды, взаимосвязь с цехами, залом , моечными помещениями . Оборудование ,посуда , инвентарь ,назначение.	3	1	2	2	
		Пути изучения качества выпускаемой продукции, бракераж готовой продукции..	3	1	2	2	
		Самостоятельная работа: Заполнение документов при отпуске блюд на раздачу Заполнение бракеражного журнала				2	2

Тема 3.7. Организация работы пищевого блока детских и дошкольных учреждений		Знать: основы детского питания ; ассортимент продукции ,органолептические способы определения степени готовности и качества продукции . Уметь: составлять меню ; заполнять документы .					
		Организация пищевого блока : оборудовании, инвентарь , инструменты, необходимые для приготовления блюд детского питания	4	2	2	2	
		Принципы питания детей по возрастам. Разработка ассортимента блюд детского питания : холодных блюд и закусок, супов ,горячих блюд из рыбы , мяса , птицы, овощей ,круп , бобовых, макаронных изделий , мучных, из яиц и творога , сладких блюд и напитков .	4	2	2	2	
		Практическое занятие № 5 «Составление меню дневного рациона ; расчет массы сырья и п/ф для приготовления блюд детского питания .	8		6	2	3
		Самостоятельная работа: Составление планировки пищевого блока Составление технологических карт на блюда детского питания Оформление меню дневного рациона				2	2
Тема 3.8. Организация лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях.		Знать: основы диетического питания ; характеристик диет; ассортимент диетической кулинарной продукции ; организацию лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях. Уметь: анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей в соответствие с рекомендуемой диетой; оформлять первичные документы по учету рабочего времени , оформлять производственную нормативно-технологическую и отчетную документацию .					
		Устройство пищевого блока и диетических столовых . Производственное оборудование ,инвентарь , посуда . Требования санитарии и гигиены к производственным помещениям ,оборудованию ,посуде, инвентарю .	1	1		2	
		Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях. Разработка ассортимента диетических блюд .	3	1	2	2	

	Особенности составления меню диетического питания .	4	2	2	2
	Практическая работа № 6 « Составление семидневного меню для диеты №1, №2, №5».	6		6	3
	Практическая работа № 7 « Составление семидневного меню для диеты №7, №8, №9»	6		6	3
	Самостоятельная работа: Составление технологических карт на блюда диетического питания Составление алгоритма последовательности расположения блюд в меню.				2 2
Содержание курсовых работ (проектов) Разработка производственной программы. Расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы. Анализ форм отчетности руководителей структурного подразделения. Анализ организации труда на производстве. Учет расчетов по оплате труда. Организация управления.		20 4 4 4 4 4			
Учебная практика Виды работ Тема 1. Анализ структуры производства: -цеховое деление -связь цехов; -организация рабочих мест в производственных помещениях; -планировка цехов; -устройства; -оснащенность оборудованием и инвентарем. Анализ оперативного планирования: -участие в разработке производственной программы; -составление плана меню с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков для данного предприятия, разнообразие блюд по дням недели, опроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм; -составление вариантов для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания; -разработка ассортимента блюд и напитков для бранча-буфета, салат-бара;-					

<p>-разработка ланч-меню;</p> <p>-расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы; -работа со сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов, внесение в рецептуры изменений с учетом таблиц взаимозаменяемых продуктов;</p> <p>-составление заявок на получение необходимого сырья, полуфабрикатов;</p> <p>-участие в получении сырья со склада, документальное оформление; распределение сырья по цехам, составление заданий поварам;</p> <p>ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства, оформление сопроводительных документов;</p> <p>-составление отчета о работе производства за день.</p> <p>Контроль качества готовой продукции и сырья:</p> <p>-организация контроля качества на производстве продукции;</p> <p>-порядок проведения бракеражного выпускаемой продукции ;</p> <p>-соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены (оформление журналов: бракеражного, переходящих остатков, график медицинского осмотра, журнала «Здоровье», в кондитерском цехе –гнойничковых заболеваний)</p> <p>Анализ организации труда на производстве:</p> <p>-квалификационный состав работников;</p> <p>-расстановка поваров;</p> <p>-составление графиков выхода на работу работников производства;</p> <p>-порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p>Тема 2.</p> <p>Учет расчетов по оплате труда:</p> <p>-Порядок оформления табеля рабочего времени;</p> <p>-методика расчета заработной платы;</p> <p>-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p>Тема 3.</p> <p>Организация управления:</p> <p>-принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>-нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность работников;</p> <p>-основные приемы организации работы коллектива исполнителей;</p> <p>-участие в составлении служебной и распорядительной документации, их оформление;</p> <p>-дисциплинарные процедуры в организации.</p> <p>Производственная практика:</p> <p>Тема 1. Оперативное планирование производства.</p>		
---	--	--

Анализ соответствия должностных обязанностей производственного персонала квалификационными характеристиками:

- правила и принципы разработки должностных обязанностей;
- составление графика работы

Участие в разработке производственной программы:

- разработка плана меню с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков для данного предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм;
- расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы;
- составление заявок на получение необходимого количества сырья;
- составление технологических и технико-технологических карт;
- организация рабочих мест производственных помещениях.

Анализ форм отчетности руководителей структурного подразделения:

- формы документов, порядок их заполнения;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

Контроль качества готовой продукции и сырья:

- проведение контроля качества выполняемой продукции органолептическим методом;
- проведение контроля качества выполняемой продукции лабораторным методом;
- заполнение бракеражного журнала;
- заполнение качественных удостоверений;
- разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации.

Тема 2.

Учет расчетов по оплате труда

- Порядок оформления табеля рабочего времени;
- методика расчета заработной платы;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации

Тема 3.

Организация управления

- дисциплинарные процедуры в организации;
- организация работы коллектива исполнителей;
- ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.
- участие в составлении служебной и распорядительной документации, их оформления;
- анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия кабинета «*Менеджмента и маркетинга*»

«Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Анурона И. И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. - М: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001
2. Базаров Т. Ю. Управление персоналом. Практикум, Издательство: «ЮНИТИ», 2012
3. Галахов В. В., Корнеев И. К. и др. Делопроизводство. Образцы, документы,
4. организация и технология работы, Издательство: «Проспект», 2012
5. Голубков Е.П. Основы маркетинга. - М.: Финпресс, 2008
6. Гудырин С.Н., Основы маркетинга, Издательство « ВИТА»М. 2005.240с.
7. М. М. Кане [и др.]. - СПб. [и др. Системы, методы и инструменты менеджмента качества: учеб. /]: Питер, 2009. - 559 с. У9(2)29 40 С.
8. Н.П.Котерова. Основы маркетинга, Издательство АКАДЕМИЯ.,2004.-144с.
9. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: практикум / В. Т. Гришина [и др.]. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 135 с. У29-3 М 27
10. Теория бухгалтерского учета/Под редакцией доктора экономических наук, профессора Е.А. Мизиковского.2005.Кирюкова Е.А.
- 11.Бухгалтерский учет в общественном питании / О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко.2007

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Арутюнов Ю.С. Методологические вопросы деловых игр // Применение активных методов обучения: Тез. Докл. научно-техн. Школы-семинара. – Л., 2006. – С. 85.
2. Серeda К.Н. «Бухучёт на предприятиях общественного питания»/Феникс, 2003-448с. Якимовская И.С. «Принципы активности педагогической психологии //Вопросы психологии». – 2006 №6
3. Теория бухгалтерского учета/Под редакцией доктора экономических наук, профессора Е.А. Мизиковского.2005.Кирюкова Е.А.
4. Игра в системе личностно-развивающих технологий // Герялт (Просвещение) – 2006 – №1
5. Бухгалтерский учет в общественном питании / О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко.2007

ИНТЕРНЕТ – РЕСУРСЫ:

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

<http://www.studfiles.ru>

<http://prozakon.su/a364>

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

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоению профессионального модуля ПМ.06, предшествует изучение профессиональных модулей: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, учебных дисциплин общеобразовательного цикла, общегуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ПМ06 предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

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

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается экзаменом квалификационным

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается *педагогическими кадрами*, имеющими высшее образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля).. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

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

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты освоения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки контроля
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Тема №1 планирование структурного подразделения. Тема № 2. Расчет выхода полуфабрикатов. 1. составление производственной программы в заготовочных и доготовочных цехах.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №1, №2 раздел 1 .ДЗ Экспертная оценка выполнения практического занятия №1, раздел 3
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Тема № 1. 1 планирование структурного подразделения	Экспертная оценка выполнения практического занятия №1, №2 раздел 1 №2,3,7,8,10,12 раздел2
ПК 6.3 Организовать работу трудового коллектива .	Тема №2 Организовать работу коллектива. Тема № 1. Раздел3. распределение обязанностей между поварами в зависимости от производства	Экспертная оценка выполнения практического занятия №3-12 раздел 1. №10,12 раздел2 Тестирование по т.21
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями .	Тема 4. Раздел 1. Принятие управленческих решений. Тема № 3. раздел3 -осуществление контроля за технологическим процессом обработки картофеля и корнеплодов -осуществление контроля за технологическим процессом обработки мяса , птицы и субпродуктов . - осуществление контроля за технологическим процессом обработки рыбы.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №10,11,12 Экспертная оценка составления технологических схем обработки картофеля. Экспертная оценка составления технологических схем обработки мяса, птицы и субпродуктов. Экспертная оценка составления технологических схем обработки рыбы.
ПК 6.5 Вести утвержденную учебно- отчетную документацию	Тема 11 Формы документов, порядок заполнения. Тема №2. (практическое занятие) -составление плана –меню предприятия Тема № 6. - заполнение документации при отпуске блюд на раздачу . Тему №4. -осуществление контроля за	Экспертная оценка выполнения практического занятия №1-13. раздел 2 Экспертная оценка выполнения плана- меню. Экспертная оценка заполнения бракеражного журнала раздел3. Экспертная оценка составления технологических

	<p>технологическим процессом в горячем цехе. - осуществление контроля за технологическим процессом в холодном цехе. -осуществление контроля за технологическим процессом в кулинарном цехе. -осуществление контроля за технологическим процессом в цехе по обработке зелени . - осуществление контроля за технологическим процессом во вспомогательных производственных помещениях . Тема № 5. -осуществление контроля за ходом технологического процесса мучных ,кондитерских изделия. Тема № 6. - заполнение бракеражного журнала Тема № 7. - осуществление контроля за расчетом сырья . Тема № 8. - осуществление контроля за расчетом калорийности</p>	<p>схем. Тестирование . Тестирование . Экспертная оценка заполнения бракеражного журнала . Экспертная оценка выполнения сырьевой ведомости . Экспертная оценка подсчета калорий для диетического питания</p>
--	--	--

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты освоения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки контроля
<p>ОК.3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность .</p>	<p>Адекватность решения стандартных и нестандартных ситуаций.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического занятия №6, №9 раздел 1 Написание докладов; Разработка планов; Решение тестов;</p>
<p>ОК.4. осуществлять поиск и использование информации ,необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач , профессионального и личностного развития</p>	<p>Выполнение работ с использованием новейшей информации для выполнения профессиональных задач , профессионального и личностного развития</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического занятия №3, №8 раздел 1; Написание докладов; Подбор и изучение нормативных документов раздел 2</p>
<p>ОК.5. использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Использование работы с ИКТ в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического занятия №1,2 раздел 1;</p>

ОК.6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем .	Проявление лидерских качеств, уважительного отношения	Экспертная оценка выполнения практического занятия №5 раздел2; №8-12 раздел 1; Подготовка доклада; Составление теста; Написание реферата;
ОК.7. брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий .	Проявление лидерских качеств,	Экспертная оценка выполнения практического занятия №6,7раздел 1; №7, 9,10,13 раздел2 Решение тестов; Составление технологических схем; Оформление карт
ОК.8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития ,заниматься самообразованием ,осознанно планировать повышение квалификации.	Поиск информации в научной технической литературе для повышения квалификации.	Экспертная оценка выполнения практического занятия№8,9,10,11,12 раздел1; Проведение тестирования; Анализ вопросов;
ОК.9. ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности .	Проявление мобильности при выполнении работ	Экспертная оценка выполнения практических работ
МДК.06.01 Содержание учебного модуля направлено на формирование общих компетенций	Организация и управление производством	Экспертная оценка выполнения практического занятия№1,2,6,7, раздел1;
ОК 1. Сущность и социальная значимость управления производством ПОП		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовать планирование столовой с размещением оборудования	Экспертная оценка выполнения практического занятия №3,6-12 раздел 1; №2 раздел3; Разработка программы; составление планировки цеха;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватное и неадекватное решение стандартных и нестандартных ситуаций.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №6, №9 раздел 1 Написание докладов; Разработка планов; Решение тестов
ОК 4. Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г. Ульяновска, необходимой для проведения	Выполнение работ с использованием новейшей информации	Экспертная оценка выполнения практического занятия

практических работ и накопления профессионального опыта	для выполнения профессиональных задач , профессионального и личностного развития	№3,№8 раздел1;
ОК5. Использовать информацию презентационного материала при самообучении.	Составление и оформление презентаций и их применение в профессиональной деятельности	Экспертная оценка выполнения практического занятия №2
ОК 6. Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах , эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполнение работ в управлении производством.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №5
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результаты выполнения заданий	Проявление ответственности за качество выполненных работ.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №6,7
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.	Выполнение задач с использованием правовых норм.	Экспертная оценка выполнения практических работ
ОК 3. Ответственность за работу сотрудников при учёте денежных средств на предприятии общественного питания.	Адекватное и неадекватное решение стандартных и нестандартных ситуаций.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №3 раздел2
ОК 3 Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при на производстве с цеховым делением.	Адекватное и неадекватное решение стандартных и нестандартных ситуаций.	Экспертная оценка выполнения практического занятия №4,5 раздел2
ОК 4 Использование информации необходимой для эффективного учёта доходов и расходов и финансовых результатов	Анализ информации для учёта доходов и расходов и финансовых результатов	Экспертная оценка выполнения практического занятия №13 раздел2
ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий при расчёте заработной платы.	Использование нормативных актов при расчёте зарплаты.	Самостоятельная работа по теме: «Расчет заработной платы»

5.3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

МДК 06.01 РАЗДЕЛОВ 1,2

Контроль и оценка результатов освоения МДК06.01. осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и самостоятельных работ, при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
рассчитывать выходы продукции в ассортименте	Промежуточный контроль – экспертная оценка выполнения практического занятия №9,10 раздел 2
вести табель учета рабочего времени работников	Промежуточный контроль – экспертная оценка выполнения практического занятия №2 раздел2
рассчитывать заработную плату	Промежуточный контроль – экспертная оценка выполнения практического занятия №3 раздел2
-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Промежуточный контроль - экспертная оценка выполнения практического занятия №1,2 раздел1
-организовывать рабочее место в производственных помещениях;	Промежуточный контроль - экспертная оценка выполнения практического занятия №3,4,5 раздел1
-организовывать работу коллектива исполнителей	Промежуточный контроль - экспертная оценка выполнения практического занятия №: 7 раздел1
разрабатывать оценочные задания и нормативно - технологическую документацию	Текущий контроль – экспертная оценка устных ответов и выполнения практической самостоятельной работы по теме 1,4; 1.8 раздел 2
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Промежуточный контроль - экспертная оценка выполнения практического занятия №9,10 раздел2
Знания:	
-принципы и виды планирования работы бригады (команды);	Текущий контроль – экспертная оценка устных ответов и выполнения практического занятия №1,2 раздел 1
основные приемы организации работы исполнителей способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды	Текущий контроль – экспертная оценка устных ответов и выполнения практического занятия №6,7 раздел1
дисциплинарные процедуры в организации	Текущий контроль – тестирование знаний по теме 6 раздел1; Составление сообщения
правила и принципы разработки должностных обязанностей, графика работы и табеля учета рабочего времени	Текущий контроль – экспертная оценка устных ответов и выполнения практического занятия №2 раздел 2
нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	Промежуточный контроль – экспертная оценка выполнения практического занятия №3 раздел 2

формы документов, порядок их заполнения	Текущий контроль – экспертная оценка устных ответов и выполнения практического занятия № 1 раздел2
методику расчета выхода продукции	Текущий контроль – экспертная оценка устных ответов и выполнения практического занятия №
структуру издержек производства и пути снижения затрат	Промежуточный контроль – экспертная оценка выполнения практического занятия №9,10 раздел2
методики расчета экономических показателей	Промежуточный контроль – экспертная оценка выполнения практического занятия №12,13 раздел2

рубежный контроль МДК – ДЗ (дифференцированный зачет)

Тематика курсовых работ:

1. Анализ оборотных средств предприятия общественного питания.
2. Амортизация на предприятиях торговли и общественного питания.
3. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Заказ на 42 персоны.
4. Технология продукции общественного питания и гостиничного сервиса.
5. Методы управления качеством новой продукции общественного питания.
6. Технология мучных и кондитерских блюд.
7. Организация производства предприятия общественного питания.
8. Поэтапное открытие предприятия общественного питания.
9. Организация предпринимательской деятельности в сфере общественного питания.
10. Организация работы предприятий общественного питания.
11. Пути повышения качества обслуживания на предприятиях общественного питания.
12. Сервисная деятельность предприятия общественного питания.
13. Формирование организационной культуры предприятия общественного питания.
14. Технология продукции ресторанного хозяйства.
15. Технология приготовления жаренного и запеченного мяса.
16. Технология приготовления супов.
17. Разработка рецептур и технология приготовления современных блюд из морепродуктов.
18. Планирование прибыли и рентабельности предприятий питания.
19. Формирование и организация ассортимента на предприятиях торговли и общественного питания
20. Инновация в ресторанном бизнесе.
21. Особенности деятельности предприятий массового питания.
22. Организация питания туристов.
23. Технологическая подготовка производства нового вида продукции.
24. Учет реализации продукции и расчетов с покупателями и заказчиками.
25. Специфика сервиса предприятия питания.
26. Разработка ассортимента кулинарной продукции для кафе на 100 мест, специализирующегося на татарской кухне.