

**Приложение 4.3.54.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.06.

«Организация работы структурного подразделения».

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ардатов

2017 год.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Сроч Т.М.Ермакова

«28» 08 2017

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Разработала: Нестерова Маргарита Андреевна - преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» предназначена для подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. всеми образовательными учреждениями среднего профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного стандарта по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения 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.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 табель 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;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 462 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 344 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

учебной 36 часов и производственной практики – 72_ часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, 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, 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

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
	Раздел 1.	462	236	130	20	118		0	
	Раздел 2.	*	*	*		*		*	*
	Производственная практика (по профилю специальности) Учебная практика	* (ввести число)						36	72
	Всего:	462	236	130	20	118	*	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 6 Организация работы структурного подразделения			
МДК 1. Организация работы структурного подразделения		*	
Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях	Содержание		
	1. Основные направления развития общественного питания. Основные направления научно-технического процесса.	1	2
	2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий ОП.	1	
	3. Классификация предприятий общественного питания	1	
	4. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	1	
	5. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	1	
	6. Организация снабжения. Форма и способы доставки продуктов.	1	
	7. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	1	
	8. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов.	1	

	9	Организация тарного хозяйства.	1	
	Практические работы			
	1	Ознакомление с деятельностью ПОП. Изучение инфраструктуры предприятий (урок-экскурсия)	-	
	2	Анализ размещения сети действующих ПОП в районе учёбы. Составление примерной схемы размещения предприятий.	-	
Тема 1.2. Оперативное планирование производства и технологическая документация	1	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	1	
	2	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	1	2
	3	Виды меню. Правила составления.	1	
	4	Нормативная документация предприятий общественного питания.	1	
	Практические работы			
	1	Разработки схемы поставки сырья на производство.	4	3
	2	Организация рабочих мест на в заготовочных цехах.	4	
	3	Организация рабочих мест на в доготовочных цехах.	4	
	4	Организация рабочих мест в кондитерских цехах.	4	
	5	Изучение и анализ производственной инфраструктуры. Экскурсия урок.	4	
6	Разработка меню. Разбивка блюд по ассортименту.	8		

	7	Разработка плана- меню (расчеты по меню).	8	
	8	Определение количества потребителей и блюд.	4	
	9	Определение производственной программы предприятий, цехов.	4	
	10	Составление наряда-заказа, сводной продуктовой ведомости.	4	
	11	Разработка нормативной и технологической документации на новые технологические процессы.	4	
	12	Разработка калькуляционных карт.	4	
Тема 1.3: Организация производства	1	Производственная инфраструктура и её характеристики.	1	2
	2	Основные требования к созданию оптимальных условий труда	1	
	3	Организация рабочих мест	1	
	4	Организация работы овощного цеха	1	
	5	Организация работы мясного цеха	1	
	6	Организация птицебельного цеха	1	
	7	Организация работы рыбного цеха.	1	
	8	Особенности работы мясо-рыбного цеха	1	
	9	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов	1	
	10	Организация работы цеха обработки зелени	1	
	11	Организация работы горячего цеха	1	
	12	Организация работы холодного цеха	1	
	13	Организация работы кулинарного цеха	1	
	14	Организация цеха мучных изделий	2	
	15	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятий общественного питания	2	

	16	Организация работы экспедиции	2	
	17	Организация работы моечной кухонной посуды	2	
	18	Организация работы хлебозрезки	2	
	19	Организация работы раздачи	2	
	20	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.	2	
	Практические работы			
	1	Подбор оборудования и проектирование его в цехе согласно СНиПа.	-	
	2	Расчёт площади цеха.	-	
Тема 1.4 Управление структурным подразделением организации	1	Содержание и значение рациональной организации труда	1	2
	2	Основные задачи рациональной организации труда	1	
	3	Основные направления рациональной организации труда	1	
	4	Нормирование труда на предприятиях общественного питания	1	
	5	Сущность и задачи нормирования труда	1	
	6	Метода нормирования труда	1	
	7	Классификация затрат рабочего времени	1	
	8	Методы изучения затрат рабочего времени.	1	
	9	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.	1	
	10	Определение численности работников на предприятиях общественного питания	1	
	11	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) производства заготовочных предприятий	1	

12	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) на предприятиях с полным циклом производства.	1		
13	Основные приемы организации работы исполнителей.	1	**	
14	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; (бракераж)	1		
15	Дисциплинарные процедуры в организации; (меры поощрения и наказания)	1		
16	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	1		
17	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; (должностная инструкция, правила внутреннего распорядка, договор о материальной ответственности)	1		
18	Формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции.	1		
19	Порядок оформления табеля учета рабочего времени;	2		
20	Методику расчета заработной платы;	2		
21	Структура издержек производства и пути снижения затрат;	2		
22	Методика расчета экономических показателей	2		
Лабораторные работы		0		
Практические занятия				
1.	Составление трудового договора.	4		3
2	Разработка правил внутреннего	4		

	трудового распорядка.		
3	Анализ должностных инструкций работников общественного питания.	4	
4	Расчет численности состава работников общественного питания.	4	
5	Построение организационной структуры управления предприятий общественного питания.	4	
6	Составление графика выхода на работу.	4	
7	Расчет фонда заработной платы.	4	
8	Расчет заработной платы.	4	
9	Расчёт заработной платы работников ОП.	4	
10	Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;	4	
11	Составление табеля учета рабочего времени.	4	
12	Расчет рабочего времени работников общественного питания.	4	
13	Проведение фотографии рабочего дня работников ОП.	4	
14	Проведение фотографии технологического процесса.	4	
15	Проведение хронометража рабочего времени. Составление баланса рабочего времени.	4	
16	Расчет нормы времени и нормы выработки на предприятиях общественного питания.	4	
17		4	

Тема 1.5 Принципы и виды планирования работы бригады (команды);	Содержание			
	1.	Структура планов предприятия	2	2
	2	Перспективное внутрифирменное планирование	2	
	3	Среднесрочное и текущее (бюджетное) планирование	2	
	4	Оперативно-календарное планирование	2	
	5	Организационно-иерархическая соподчиненность планов предприятия	2	
	Лабораторные работы		0	3
	1.			
	Практические занятия			
1	Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	-		
Тема 1.6. Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание			
	1	Система управления организацией	2	
	2	Задачи управления современной деловой организацией	2	
	3	Структурирование управления организационными системами	2	
	4	Особенности управления конфликтами и методы их разрешения	2	
	5	Особенности управления стрессами и методы их разрешения	2	
	Лабораторные работы		0	
	1			
	Практические занятия			
	1	Разработка оценочных заданий.	2	
	2	Разработка нормативно-технологической документации	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06.		118		

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы

1. Составить конспект: «Основные направления развития общественного питания»
2. Изучить виды собственности предприятий общественного питания.
3. Создать мультимедийную презентацию: «Классификация предприятий общественного питания»
4. Изучить рациональность расположения ПОП по месту жительства. Составить схему расположения предприятий.
5. Составить меню (по заданию преподавателя) с учётом типа предприятия.
6. Изучить нормативную документацию, правила составления для ПОП.
7. Составить кроссворд по теме: «Оперативное планирование производства и технологическая документация».
8. Начертить план овощного цеха.
9. Создать мультимедию : « Организация работы овощного цеха»
10. Начертить план мясного цеха.
11. Создать мультимедию : « Организация работы мясного цеха»
12. Начертить план рыбного цеха.
13. Создать мультимедию : « Организация работы рыбного цеха»
14. Начертить план птицебельного цеха.
15. Создать мультимедию : « Организация работы птицебельного цеха»
16. Начертить план кондитерского цеха.
17. Создать мультимедию : « Организация работы кондитерского цеха»
18. Создать мультимедию : « Организация работы вспомогательных производственных помещений »
19. Начертить план горячего цеха.
20. Создать мультимедию : « Организация работы горячего цеха»
21. Начертить план холодного цеха.
22. Создать мультимедию : « Организация работы холодного цеха»
23. Составить конспект: « Значение рациональной организации труда в общественном питании»
24. Выписать значения : функциональное разделение труда, технологическое разделение труда, квалификационное разделение труда, пооперационное разделение труда.
25. Составить конспект: « Аттестация рабочих мест»
26. Изучить самостоятельно: « Методы нормирования в общественном питании».
27. Дать характеристику видов времени производственной работы.
28. Изучить самостоятельно: « Методы изучения затрат рабочего времени»
29. Изучение по дополнительной литературе : понятие организации, внутренняя и внешняя среда организации
30. Составить схему : Структура производственных систем в отрасли, отразить характер взаимодействия с другими подразделениями
31. Составить конспект : « Понятие и место менеджмента в

<p>рыночной экономике»</p> <p>32. Составить бизнес-план предприятий общественного питания.</p> <p>33. Мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>34. Изучить самостоятельно информационные технологии в сфере управления структурными подразделениями</p> <p>35. Курсовая работа</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Оформление технической документации</p> <p>Расчет технико-экономических показателей работы подразделения.</p> <p>Анализ технологии и организации работы подразделения.</p> <p>Анализ организации и обслуживания рабочих мест.</p> <p>Контроль состояния и использования оборудования.</p> <p>Контроль состояния трудовой дисциплины</p> <p>Контроль качества выполняемых работ</p> <p>Заполнение форм технической документации</p> <p>Постановка задач коллективу исполнителей. Организация их решения.</p>	<p>36</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	
<p>Производственная практика ((по профилю специальности)-</p> <p>Виды работ</p> <p>1 Ознакомление с деятельностью ПОП. Изучение инфраструктуры предприятий .</p> <p>2 Оценки эффективности деятельности структурного подразделения</p> <p>3 Оценки эффективности деятельности бригады;</p> <p>4 Составление примерной схемы размещения производственных помещений в предприятии.</p> <p>5 Правила приёмки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов</p> <p>6 Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикаты и готовую продукцию.</p> <p>7 Составление бизнес-плана</p> <p>8 Составление перспективного внутрифирменного планирования</p> <p>9 Расчёт заработной платы</p> <p>10 Расчёт численности работников по составленному плану-меню</p> <p>Составление таблиц учета рабочего времени работников;</p>	<p>72</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	

<p>11 Составление наряд - заказа на изготовление кондитерских изделий. Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;</p> <p>12 Разработка нормативно-технологической документации Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации</p> <p>13 Планирования работы структурного подразделения (бригады); Принятия управленческих решений.</p> <p>14 Разработка оценочных заданий .</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	
<p>Тематика курсовых работ (проектов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы хлебобулочного цеха 2. Организация работы мясного цеха 3. Организация работы холодного цеха 4. Организация работы заготовочного цеха 5. Организация работы столовой 6. Организация работы кондитерского цеха ресторана 7. Организация работы горячего цеха 8. Организация работы цеха производства полуфабрикатов 9. Организация работы кулинарного цеха 10. Организация работы горячего цеха столовой на 150 мест 11. Организация работы кафе на 50 мест 12. Организация работы рыбного цеха 13. Организация работы блинной 14. Организация работы овощного цеха 15. Организация работы пельменной 16. Организация работы чайной 17. Организация работы колбасного цеха 		

18. Организация работы отделочного цеха кондитерской продукции		
19. Организация работы кафе «Слобода»		
20. Особенности обслуживания банкетных мероприятий		
21. Организация работы комбината школьного питания		
22. Организация работы молочной кухни		
23. Организация работы кафе «Сушица»		
24. Организация работы детского кафе на 50 мест		
25. Культура обслуживания на предприятиях питания		
26. Управление процессами обслуживания на предприятиях питания		
27. Организация работы кафе быстрого питания		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	20	
Всего	462	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место обучающего, ученическая доска, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: мультимедийная установка.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Малыгина С.Ю. Организация структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник СПО. М.-Академия, 2015 г. <http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительные источники:

1.Т.Ю. Базаров Управление персоналом : Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования.-12-е изд., стер. М: Издательский центр «Академия» ,2014. 224 с.

2.А.Д.Косьмин, Н.В. Свитницкий, Е.А. Косьмина « Менеджмент»: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. -М: Издательский центр «Академия», 2014.-208 стр.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов.-10-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2013.-432 с.-гриф МО РФ Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

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

Формы и методы контроля и оценка результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированные профессиональные компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей производства.	Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды); (предприятий с полным циклом производства, заготовочных, доготовочных предприятий)	Наблюдения во время практической работы, экзамен по МДК.06.01 экзамен(квалификационный)
	Демонстрация знаний по планированию основных показателей производства.	Графический диктант экзамен по МДК.06.01 экзамен(квалификационный)
	Демонстрация знаний по правилам и принципам разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	Наблюдения по практической работе экзамен по МДК.06.01 экзамен(квалификационный)
	Демонстрация умений и знаний по формам документов, порядку их заполнения; методикам расчета выхода продукции;	Наблюдения на практической работе. экзамен по МДК.06.01 экзамен(квалификационный)
Планировать выполнение работ исполнителями	Демонстрация знаний и умений по составлению производственной программы	Наблюдения на практической работе экзамен по МДК.06.01

		экзамен(квалификационный)
	Демонстрация знаний и умений по составлению заданий поварам	Наблюдения на практической работе экзамен по МДК.06.01
Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа.	Наблюдения на лабораторной работе экзамен по МДК.06.01
	Демонстрация знаний и умений при оставлении табеля учёта рабочего времени	экзамен(квалификационный)
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Демонстрация знаний и умений по проведению лабораторных работ.	Наблюдения на лабораторной работ, экзамен по МДК.06.01 экзамен(квалификационный)
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Демонстрация знаний и умений по составлению требований – накладной.	Наблюдения на практической работе, экзамен по МДК.06.01 экзамен(квалификационный)
	Демонстрация знаний и умений по составлению дневного заборного листа	Наблюдения на практической работе. экзамен по МДК.06.01 экзамен(квалификационный)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию 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
---	--	---

<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач.</p> <p>Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом.</p> <p>Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий.</p> <p>Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.</p>	<p>Рубежный, промежуточный контроль.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания.</p> <p>Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.</p>	<p>Защита курсовой работы.</p>
<p>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией работы структурного подразделения</p>	<p>Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах</p>
<p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организация работы структурного подразделения.</p>	<p>Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>Умение находить единое целие, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным</p>	<p>Лабораторные, практические занятия, все виды практик.</p>

потребителями.	специалистом в своей области: с организацией работы структурного подразделения.	
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб группах
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост	Все виды практик.