

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Мищенко О.В., преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

### 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 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 бригады;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

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

всего –244 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента –172 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 116 часов;

самостоятельной работы студента –56 часов;

учебная практика-36 часов;

производственная практика -36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **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 стандартах и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск информации 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

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 студентов			Самостоятельная работа студентов, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5		6	7	8
ПК 6.1	Раздел 1. Руководство работой структурного подразделения	21	14	4		7	9	9
ПК 6.1-6.5	Раздел 2. Анализ эффективности деятельности организации	82	54	28		28	9	9
ПК 6.1-6.5	Раздел 3. Планирование и выполнение работ исполнителями	37	24	20		12	9	9
ПК 6.1-6.5	Раздел 4. Организация работы трудового коллектива	34	24	16		12	9	9
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36						36
	<b>Всего:</b>	<b>244</b>	<b>116</b>	<b>68</b>		<b>56</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 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 студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
<b>Раздел 1. ПМ.06</b> <b>Руководство работой структурного подразделения</b>		<b>21</b>			
<b>МДК 06.01.</b> Управление структурным подразделением организации					
<b>Тема 1.1.</b> Сущность и характерные черты современного менеджмента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	2		
	1   Сущность, цели, задачи и основные функции менеджмента. Основные категории менеджмента. Виды организационных структур управления.	2			
	2   Принципы делового общения в коллективе. Сущность, виды и формы делового общения.	2			
	<b>Лабораторная работа</b>	0			
	<b>Практические занятия</b>	2			
	1   Личностные качества руководителя.	2			
	<b>Контрольная работа</b>	0			
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Заполнение таблицы «Знания и умения руководителя структурного подразделения» 2. Управление конфликтами и стрессами	3			
	<b>Тема 1.2.</b> Организация и управление	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	2
	1   Понятие организации. Внешняя и внутренняя среда организации. SWOT-анализ внутренней и внешней среды подразделений	2			
2   Система методов управления. Процесс принятия, реализация управленческих решений.	2				
3   Стратегическое планирование, его сущность. Текущее и оперативное планирование.	2				
<b>Лабораторная работа</b>	0				
<b>Практические занятия</b>	2				
1   Составление SWOT-анализа внутренней и внешней среды подразделений	2				
<b>Контрольная работа</b>	0				
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Составление схемы «Факторы и переменные внешней среды» 2. Этапы стратегического планирования	4				



	3.Заполнение таблицы « SWOT-анализ внутренней и внешней среды подразделений»		
<b>Раздел 2. ПМ.06 Анализ эффективности деятельности организации</b>		<b>82</b>	
<b>МДК 06.01.</b> Управление структурным подразделением организации			
<b>Тема 2.1</b> Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности организации и структурного подразделения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Организация как хозяйственный субъект рыночной экономики. Основные производственные фонды.	2	2
	2   Оборотные средства и эффективность их использование. Товарные запасы и показатели их состояния	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме	2	
<b>Тема 2.2</b> Розничный товарооборот	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	2
	1   Сущность, факторы формирования розничного товарооборота.	2	
	2   Методы планирования и анализа розничного товарооборота.	2	
	3   Экономическая сущность цен. Виды, формы и системы оплаты труда.	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Составление таблицы «Структура формирования розничного товарооборота»	3	
<b>Тема 2.3.</b> Структура издержек производства и пути снижения затрат	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	1   Сущность и классификация издержек. Структура издержек производства и пути снижения затрат	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Составление схемы «Классификация издержек производства»	1	
<b>Тема 2.4</b> Формы документов, порядок их заполнения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	2
	1   Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады	2	
	2   Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работ и табеля учета	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1   Ведение табеля учета рабочего времени работника	2	
	2   Расчет заработной платы	2	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	

	1.Работа с нормативной документацией 2.Фотография рабочего дня 3.Составление схемы «Основные виды оплаты труда»				
<b>Тема 2.5</b> Методика расчета экономических показателей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	2		
	1   Сущность и источники дохода. Прибыль, ее сущность и функции. Анализ прибыли.	2			
	2   Рентабельность. Сущность, методика расчёта и анализ. Налоговая система. Расчёт налогов.	2			
	3   Методика расчета объема производства продукции. Методика расчета выхода продукции.	2			
	<b>Лабораторная работа</b>	0			
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>			
	1   Расчет выхода продукции в ассортименте	4			
	2   Расчет экономических показателей структурного подразделения предприятия	6			
	<b>Контрольная работа</b>	<b>0</b>			
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Факторы влияющие на доход 2.Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме 3.Заполнение таблицы « Расчет расходов на водоснабжения (за год)» 4.Заполнение таблицы « Расчет расходов на электроэнергию(за год)» 5.Заполнение таблицы « Расчет расходов на охрану (за год)» 6.Заполнение таблицы « Расчет количества сырья для комплексного обеда»	<b>6</b>			
<b>Тема 2.6.</b> Оперативное планирование работы производства	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	2		
	1   Оперативное планирование работы производства.	2			
	2   Методика разработки меню на предприятиях общественного питания.	2			
	<b>Лабораторная работа</b>	0			
	<b>Контрольная работа</b>	0			
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>			
	1   Организация работы складских помещений	4			
	2   Разработка производственной программы	4			
	3   Расчёт расхода сырья	4			
	4   Сводная продуктовая ведомость	4			
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Виды меню 2.Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме 3.Составление модели процесса производства 4.Составление накладной на отпуск товара 5.Заполнение наряд-заказа на получение сырья 6.Заполнение таблицы «Источники продовольственного снабжения сырья» 7.Расчет расхода сырья для кондитерского цеха	<b>10</b>			
	<b>Раздел 3. ПМ.06</b> <b>Планирование и</b> <b>выполнение работ</b>			<b>36</b>	

<b>исполнителями</b>			
<b>МДК 06.01.</b> Управление структурным подразделением организации			
<b>Тема 3.1.</b> Организация работы основных производственных цехов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>36</b>	2
	1   Организация работы основных производственных цехов	2	
	2   Организация работы вспомогательных производственных помещений, раздаточных	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	
	1   Организация рабочих мест в овощном цехе	2	
	2   Организация рабочих мест в мясном цехе	2	
	3   Организация рабочих мест в рыбном цехе	2	
	4   Организация рабочих мест птицегольевого цеха	2	
	5   Организация рабочих мест мясо-рыбного цеха	2	
	6   Организация рабочих мест горячего цеха	2	
	7   Организация рабочих мест холодного цеха	2	
	8   Организация рабочих мест кулинарного цеха	2	
	9   Организация рабочих мест кондитерского цеха	2	
	10   Организация рабочих мест цеха мучных изделий	2	
<b>Контрольная работа</b>	0		
<b>Самостоятельная работа</b> 1.Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме 2.Составление схем размещения оборудования для цехов	<b>12</b>		
<b>Раздел 4.ПМ.06</b> <b>Организация работы трудового коллектива</b>		<b>33</b>	
<b>МДК 06.01.</b> Управление структурным подразделением организации			
<b>Тема 4.1.</b> Организация труда персонала на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	2
	1   Организация труда персонала на производстве	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1   Рациональная организация труда	2	
	2   Аттестация рабочих мест	2	
	3   Сущность и задачи нормирования труда	2	
	<b>Контрольная работа</b>		
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>		

	1.Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме 2.Составление графика выхода на работу 3.Карта условий труда на рабочем месте		
<b>Тема 4.2.</b> Организация работы трудового коллектива	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2
	1   Организация работы трудового коллектива	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1   Организация работы коллектива исполнителей	2	
	2   Приемы повышения эффективности труда	2	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Составление характеристики классификационных признаков бригад 2.Составление творческих отчётов, кроссвордов, презентаций по теме	<b>4</b>	
<b>Тема 4.3.</b> Способы и показатели оценки качества выполнения работ членами бригады/коллектива	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	1   Способы и показатели оценки качества выполнения работ членами бригады/коллектива. Контроль за качеством приготовления продукции производства.	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Бракеражный журнал	<b>1</b>	
<b>Тема 4.4.</b> Документационное обеспечение управления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	1   Документационное обеспечение управления	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1   Разработка оценочных заданий и нормативно-технической документации	2	
	2   Зачетное занятие	2	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Составить перечень форм первичной учетной документации	<b>2</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>		
<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>		

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

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

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет бухгалтерского учета, социально-экономических и общественных дисциплин.
- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета бухгалтерского учета, социально-экономических и общественных дисциплин:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- компьютер;
- принтер;
- компьютерный стол;
- шкаф для пособий;
- тумбы для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- -рабочие места на 30 студентов;
- -рабочее место преподавателя;
- -технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- - комплект бланков технологической документации;
- - комплект учебно - методической документации;
- - наглядные пособия (муляжи изделий).

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

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

#### **Основные источники:**

1. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания Автор: Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Издательство: М. : Академия Год: 2018

#### **Нормативные источники:**

1. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм.

и доп., Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2013 г

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2013 г.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2015 г

#### **Дополнительные источники:**

1. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО. М. «Академия», 2007 г.

2. Кирсанова М.В. Современное делопроизводство: учеб. пособие. 2-е изд., М.: ИНФРА-М; новосибирск: Сибирское соглашение, 2002 г.

3. Сахон А.П., Софронова Н.Ф., Невольникова Г.И., Климова Н.В. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учебное пособие-М.: «Деловая культура», 2003г;

4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. Минск: Новые знания, 2008г.;

5. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А./ Под ред. Доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2016 г

6. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л. А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. и доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2014 г;

Профессиональные журналы: «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

#### **Интернет-ресурсы:**

<http://supercook/ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

<http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;

<http://www.restoran.ru>;

<http://www.povarenok.ru>

<http://www.frio.ru> и другие

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация производства в предприятиях общественного питания», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Организация хранения и

контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Контроль качества продукции и услуг», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Психология и этика профессиональной деятельности».

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических работ, зачетов по производственной практике.

Организация производственной практики по освоению модуля предполагается концентрированно, после изучения междисциплинарного курса профессионального модуля.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача зачета. Зачет включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

---

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания;

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания;

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ПК.6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства	-составление плана-меню предприятия; -выполнение расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; -составление меню; -выполнение тестирования;	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -тестирования; -устного опроса; -зачетов по производственной практике;

<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>-составление схемы организации технологических процессов на производстве;          -решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов;          -обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов;          -составление плана цехов и размещения технологического оборудования;          -выполнение контрольной работы</p>	<p>-контрольных работ по темам МДК;          -самооценки студентов (дневник студента);</p> <p>Итоговый контроль:          Комплексный экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>-составление графика выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени;          -демонстрация навыков по выходу из возможных конфликтных ситуаций ( решение ситуационных задач);          -проведение анализа производственных ситуаций;          -составление плана работы коллектива (бригады/команды);</p>	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>-проведение органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий;          -заполнение бракеражного журнала;          -определение перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции;          -решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда;          -выполнение сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров;</p>	



	-выполнение тестирования	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-составление и оформление основных реквизитов документов; -составление учетно-отчетной документации; -выполнение расчета заработной платы; - выполнения сообщений о видах материальной ответственности; -выполнение контрольной работы;	

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

<b>Результаты (освоенные компетенции)</b>	<b>общие</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; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей	

	работы	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;	