

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

_____ Н.В.Подлесова

_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.

программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

С.Спасское
2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спасский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Преподаватель спецдисциплин Т.А. Кондакова

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель цикловой комиссии

_____ Кондакова Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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 профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- уметь:**
- принятия управленческих решений;
 - 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 260 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 125 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 63 часа;

учебной и производственной практики – 72 часа.

Форма промежуточной аттестации	
ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ	Экзамен квалификационный
МДК 06. 01 Управление структурным подразделением организации	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет

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 (вариант для СПО)

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1.	Раздел 1 Участие в планировании основных показателей производств	60	36	12			12		6	6
ПК 6.2.	Раздел 2 Планирование выполнения работ исполнителями.	82	44	28			14		12	12
ПК 6.3.	Раздел 3 Организации работы трудового коллектива.	52	28	14			12		6	6
ПК 6.4.	Раздел 4 Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.	34	10	8			12		6	6
ПК 6.5.	Раздел 5 Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.	32	7	6			13		6	6
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								
	Всего:	260	125	68			63		36	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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1 Участие в планировании основных показателей производства.		60		
МДК .06.01. Управление структурным подразделением организации		60		
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		12	2
	1.	Введение. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения.		
	2.	Особенности производственной и торговой деятельности		
	3.	Классификация предприятий по различным признакам		
	4.	Характеристика предприятий общественного питания		
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)		8	2
	1.	Типы предприятий общественного питания		3
	2.	Характеристика типов предприятий общественного питания		3
	3.	Экскурсия		2
	Тема 1.2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		12
		Источники снабжения и поставщики		
		Службы снабжения предприятий. Технологический процесс товародвижения		
		Организация снабжения. Формы и способы доставки продукции Приемка продовольственных товаров		
		Организация работы складских помещений и требования к ним		
	Организация хранения продуктов и материально-технических			

	средств.	
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)	4
	Составление договоров на поставку продукции	
	Оборудование складских помещений.	
	Правила приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.	
	Самостоятельная работа Выполнение части заданий практических занятий самостоятельно 1. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах 2. Составление схем организации технологических процессов в специализированных цехах 3. Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия	12
Раздел ПМ 2 Планирование выполнения работ исполнителями.		82
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	16
	1. Оперативное планирование производства заготовочных и доготовочных предприятий	
	2. Оперативное планирование предприятий с полным циклом производства	
	3. Плановое меню Виды меню	
	4. Расчет сырья и составление бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства	
	5. Нормативная документация предприятий общественного питания	
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)	28
	Определение количества блюд	
	Виды меню	
	Правила разработки рецептур	
	Разработка ассортиментного минимума	
	Расчет сырья и составление заданий бригадирам поваров	
	Составление технологических карт	
	Составление накладной для получения продуктов из	
МДК .06.01. Управление структурным подразделением организации		

	кладовой		
	Распределение сырья между цехами		
	Расчет выхода продукции		
	Составление плана-меню предприятия		
	Составление таблицы графика реализации блюд и напитков		
	Составление накладной-требования на склад		
Самостоятельная работа		14	
1. Основные направления развития общественного питания в современных условиях			
2. Подготовка докладов «Типы предприятий общественного питания»			
3. Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию. Форм поставок, способов и маршрутов доставки.			
Составление графика завоза продуктов			
Раздел 3 Организации работы трудоого коллектива.		52	
		Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	4
	1.	Структура производства. Производственный и технологический процесс. Цех. Условия создания, классификация, взаимосвязь	2
		Практические занятия (при наличии, указываются темы)	4
		Разработка структуры производства конкретного предприятия.	2
		Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	10
		Организация работы рыбного цеха. Организация работы мясного цеха	
		Организация работы горячего цеха	
		Специализированные цехи. Вспомогательные цехи	
		Практические занятия (при наличии, указываются темы)	10
		Организация работы цехов	2
		Схема размещения цехов	2
		Подбор оборудования цехов	2
		Подбор оборудования холодного цеха	2
		Подбор инвентаря для холодных цехов по нормам оснащения.	3
	Подбор оборудования горячего цеха Расчет площади цехов	2	
Самостоятельная работа		12	
Структура производства. Производственный и технологический процесс. Цех. Условия создания, классификация, взаимосвязь			
Организация работы рыбного цеха. Организация работы мясного цеха			

	Организация работы горячего цеха Схема размещения цехов Подбор оборудования цехов		
Раздел 4 Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.		34	2
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	2	
	Организация труда персонала. Режим труда и отдыха работников производства Подготовка и повышение квалификации кадров		3
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)	8	
	Режим труда и отдыха работников производства		
	Подготовка и повышение квалификации кадров		
	Определение численности работников на предприятии общественного питания		
Самостоятельная работа 1. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цеха 2. Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 „Общественное питание. Требования к производственному персоналу,, 3. Подготовка докладов «Организация труда персонала»	12		
Раздел 5 Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.		32	
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	1	
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)	6	
	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.		2
	Графики работы и табеля учета рабочего времени		
	Определение численности работников на предприятии общественного питания		2
			2
		3	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. (при наличии, указываются задания)	13		
1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей 2. Составление режимов труда и отдыха работников производства 3. Составление различных видов графиков			

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">4. Разработка должностных обязанностей5. Подготовка докладов «Режимы труда и отдыха работников производства» | | |
|---|--|--|

<p>Учебная практика Виды работ Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>	36	
<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) Виды работ Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p>	36	

<p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>		
Всего	260	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета: плакаты, таблицы

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
9. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/
- 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Голунова Л.Е. 2015
- 11.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2015.

12. «Химический состав российских пищевых продуктов» Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. Издательство ДеЛи принт Москва, 2012 г., 235 с.

Основная

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник для студентов СПО. Изд. Академия-320 стр 2016
2. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания. «Академия», 2017

Дополнительная

1. Справочник руководителя предприятий общественного питания.- М. Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2014
2. О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда. Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 № 12
3. Николаева М.А., Парамонова Т.Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов. Учебное пособие. - М: 2010

Интернет-ресурсы:

1. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://www.gastronom.ru>
2. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://www.restoranoff.ru>
3. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://www.millionmenu.ru>
4. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://www.eda-server.ru/cook-book/konditer>
5. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://appetitno.org/muchnoe>
6. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://kylinarii.ru/muchnye-produkty/rynok-muchnyh-konditerskih-izdeliy>
7. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://supercook.ru>

Отечественные журналы:

1. Журнал «Кондитерское производство»
2. Журнал "Ресторанные ведомости"
3. Журнал "Питание и общество"
4. Журнал «Chef арт/ Шеф - арт»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории техникума, учебная и производственная практика проводится на предприятиях Спасского района, рассредоточено.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, химия, физика, микробиология, санитария и гигиена

в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, метрология и стандартизация.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнении самостоятельной работы разрабатываются УМК

С целью методического обеспечения прохождения практик разрабатываются Методические рекомендации для студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практикам в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение теоретического материала ПМ.01. Задачей учебной и производственной практик является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений и навыков организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий общественного питания, на которых проводится практика.

При освоении ПМ.06 преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации (в устной, письменной форме). График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и лабораторий.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ. 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - планирует работу структурного подразделения (бригады); оценивает эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); принимает управленческие решения; рассчитывает выход продукции в ассортименте; 	<ul style="list-style-type: none"> Заполнение схемы Ответы на письменные вопросы Демонстрация практических навыков Защита практической работы
ПМ.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> ведет таблицу учета рабочего времени работников; рассчитывает заработную плату; рассчитывает экономические показатели структурного подразделения организации; организовывает рабочие места в производственных помещениях; организовывает работу коллектива исполнителей; разрабатывает оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформляет документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; 	<ul style="list-style-type: none"> Защита практической работы Защита практической работы Защита практической работы Демонстрация навыков Демонстрация навыков Защита практической работы Защита практической работы

<p>Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>организует работу исполнителей; знает способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; использует дисциплинарные процедуры в организации; знает правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p>	<p>Демонстрация навыков Защита практической работы Ответы на вопросы Заполнение схемы Защита практической работы</p>
<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>организует работу исполнителей; знает способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; использует дисциплинарные процедуры в организации; знает правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p>	<p>Демонстрация навыков Защита практической работы Ответы на вопросы Заполнение схемы Защита практической работы</p>
<p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Знает правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; Заполняет нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; Знает формы документов, порядок их заполнения; рассчитывает выход продукции; оформляет табель учета рабочего времени; рассчитывает заработную плату; знает структуру издержек производства и пути снижения затрат; рассчитывает экономические показатели</p>	<p>Заполнение схемы Ответы на письменные вопросы Демонстрация практических навыков Защита практической работы Защита практической работы Защита практической работы Ответы на вопросы Демонстрация практических навыков</p>

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

обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии. - Участие в декадах, научно-практических конференциях. - Участие в органах студенческого самоуправления. - Участие в социально-проектной деятельности. - Прохождение производственной практики. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, Выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование и организация собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. - Умение оценить эффективность и качество своей деятельности. 	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - Разрешение профессиональных ситуаций, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций.
ОК.4 Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	Самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Работа на ПК. - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. - Работа с Интернетом. 	Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечить её сплочение, эффективно	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. - Работа в группе. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление лидерских качеств. - участие в студенческом самоуправлении. 	освоения образовательной программы. Мониторинг выполнения работ на производственной практике.
ОК.7 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу в команде и коллективе. - Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. 	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
ОП.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование повышения личностного и квалификационного уровня. - Изучение учебной и профессиональной литературы. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, проектная методика, кейс-технологии.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Оценка и мониторинг на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК.10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний по специальности.	Воинская служба (для юношей).