

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

« 25 » августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**  
**По специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1

от « 27 » августа 2020 г.

Председатель П(Ц)К  Ломака Г.Л.

Разработчики: Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель;  
Вахрушева Вероника Евгеньевна, преподаватель;  
Ломака Галина Леонидовна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	35
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	38

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10 **Технология продукции общественного питания 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий 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);
- 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего- 838 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 658 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 438 часа;
  - самостоятельной работы обучающегося – 220 часов;
- учебной и производственной практики - 180 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 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	9	10
ПК.1-ПК.5	МДК.06.01	462	188	48	20	94	36	
	МДК.06.02	132	86	22		46		
	МДК.06.03	74	50	18		24		
	МДК.06.04	68	46	16		22		
	МДК.06.05	102	68	34		34		
	Производственная практика (по профилю специальности)	144						144
	<b>Всего:</b>	<b>838</b>	<b>438</b>	<b>138</b>	<b>20</b>	<b>220</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

#### МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

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
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			
Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями			
Тема 1.1. Структура производства	<b>Содержание</b> 1. Понятия, факторы определяющие структуру производства. Влияние типа класса предприятия на структуру производства. 2. Цеховая структура производства: условия создания структуры, основные требования предъявляемые к производственным помещениям. 3. Бесцеховая структура производства, условия создания, основные требования предъявляемые к производственным помещениям, состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. <b>Практические занятия</b> 1. Разработка структуры производства конкретного предприятия.	12	
		6	
		4	
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с литературой, дополнительными источниками; Составить схему.		2	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить схему взаимосвязи производственных помещений.			
Тема 1.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве	<b>Содержание</b> 1. Понятие, назначение, производственной программы цехов. 2. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее.	4	
		2	2
		2	



Тема 1.2.1 Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов	Содержание			42
	1.	<b>Разработка производственной программы овощного цеха, обработка зелени</b> Расчет количество овощных полуфабрикатов. Составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.	16	2
	2.	<b>Разработка производственной программы рыбного цеха</b> Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.		
	3.	<b>Разработка производственной программы мясо-рыбного цеха</b> Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы, мяса. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.		

	4.	<p><b>Разработка производственной программы птице-гольевого цеха,</b> Составление программы, расчет сырья на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	1.	Составление производственной программы овощного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.		
	2.	Составление инструкционной карты цеха.		
	3.	Составление инструкционной карты цеха.		
	4.	Составление производственной программы мясного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.		
	5.	Составление инструкционной карты цеха.		
	6.	Составление производственной программы рыбного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.		
	7.	Составление инструкционной карты цеха.		
	8.	Составление производственной программы рыбного цеха Расчет выхода полуфабрикатов		
	9.	Составление инструкционной карты цеха.		
<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление конспекта-рекомендации по организации цехов; Составить конспект по теме; Разработка производственной программы мясного цеха:</p>			<b>18</b>	
<p><b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Составление конспекта-рекомендации по организации работы начальника овощного цеха. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах. Разработка производственной программы мясного цеха: -составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов; -назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка мяса; - организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда;</p>				

- оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха; Составление конспекта-рекомендации по работе начальника мясного цеха. Составление конспекта-рекомендации по работе начальника рыбного цеха. Составление конспекта-рекомендации по работе начальника птице-гольевого цеха.			
<b>Тема 1.2.2.</b> Разработка производственной программы дотоготовочных цехов	<b>Содержание</b>		<b>20</b>
	1.	<b>Разработка производственной программы горячего цеха (супового и соусного отделения)</b> Составление программы, определение количество посетителей, количество блюд. Плановое меню: назначение, определение, характеристика меню. Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой, составление требование-накладной для получения продуктов из кладовой.	8
	2.	<b>Разработка производственной программы холодного цеха:</b> Составление программы цеха. Плановое меню цеха. Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНИПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1.	Составление плана-меню горячего цеха для бизнес-ланча городского ресторана высшего класса, согласно ассортиментного минимума.	
	2.	Организация рабочего места повара в суповом и соусном отделении.	
	3.	Составление требований на склад.	
	4.	Определение количество потребителей по графику загрузки торгового зала.	
	5.	Распределение сырья по цехам, составление заданий поварам.	
	6.	Составление плана-меню скомплектованного обеда, рассчитать количество сырья согласно меню.	
	7.	Составление плана-меню холодного цеха городского ресторана, согласно ассортимент-	
			2

		ного минимума.		
	8.	Составление инструкционной карты холодного цеха.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Оформить реферат; Создать презентацию			<b>8</b>	
<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Написать реферат: «Виды меню». Оформить презентацию: «Инструменты, инвентарь холодного цеха».				
<b>Тема 1.2.3. Разработка производственной программы специализированных цехов</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	1.	<b>Разработка производственной программы кондитерского цеха</b> Назначение кондитерских цехов, их классификация по производительности и по ассортименту выпускаемой продукции. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха. Кладовая суточного запаса сырья. Ее оснащенность инструментами, инвентарем, оборудованием. Тестомесильное и тестораскаточное отделения, оснащенность оборудованием, инвентарем, организация рабочих мест, безопасность и охрана труда. Отделение для приготовления помады, кремов, сиропов. Оснащенность рабочих мест, безопасность труда. Отделение выпечки, оснащенность рабочих мест, охрана труда. Помещение для отделки кремовых изделий, требование к инвентарю, оборудованию, согласно Сан и Пин, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе. Применение различных приспособлений для разделки теста и оформление изделий.	12	2
	2.	<b>Разработка производственной программы кулинарного цеха</b> Назначение кулинарных цехов, специализированных, универсальных, технологические линии цехов. Организация и условия труда в цехах: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

	1.	Составить схемы: Организация работы кондитерского цеха.		
	2.	Составить инструкционные карты кондитерского цеха.		
	3.	Подобрать оборудование для кондитерского цеха, перерабатывающего 500 кг сырья в сутки.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект; Создать презентацию			6	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Состав помещений кондитерского цеха большой мощности. Создать презентацию				
Тема 1.2.4. Организация работы производственных вспомогательных помещений	Содержание		12	
	1.	Организация работы экспедиции, назначение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции.	6	2
	2.	Организация работы моечной кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.		
	3.	Организация работы хлебоборезки и кладовой суточного запаса сырья, назначение, оснащение, охрана труда.		
	4.	Организация работы раздачи. Характеристика, виды ,конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, оснащенность оборудованием, инвентарем. Основные требования к реализации продукции через раздачу.		
	Практические занятия		2	
	1.	Начертить схему: «Организация работы экспедиции на предприятии общественного питания».		
	2.	Проведение отпуска готовой продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.		
Тема 1.2.5. Информационное обеспечение оперативного планирования производства	Содержание		4	2
	1.	Работа с нормативной и технической документацией, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий: государственных, отраслевых, стандартов предприятий, технологических инструкций, технологических условий их составление, назначения		
Тема 1.2.6. Разработка фирменных блюд	Содержание		12	
	1.	Особенности разработки, документальное оформление и внедрение в производство.	4	2
	Практическая работа		2	
	1.	Составление технологической карты на фирменное кулинарное блюдо		

<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Работа со сборником рецептур, с литературой.		6	
<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Разработать технико-технологическую карту на фирменное кондитерское изделие.			
<b>Раздел 2. Организация работы трудового коллектива</b>			
<b>Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве.</b>	<b>Содержание</b>		18
	1.	Основные понятия: труд, организация труда, производительность труда Методы измерения производительности труда.	8
	2.	Персонал предприятия: производственный, обслуживающий, Должностные требования производственного персонала, нормативные документы регламентирующие коды и квалификацию специалистов и профессий рабочих.	
	3.	Организация труда персонала, задачи труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная, основные направления научной организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперирования труда.	
	4.	Аттестация рабочих мест, внедрение передовых приемов методов труда, улучшение условий труда.	
	5.	Укрепление дисциплины труда и развитие творческой активности работников. Характеристика дисциплины - трудовой, технологической, производственной.	
	6.	Рационализация режима труда и отдыха, виды графиков выхода на работу, их характеристика, преимущества и недостатки. Графики линейный, ленточный, двухбригадный, комбинированный, график суммированного учета рабочего времени Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.	
	7.	Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников производства на предприятии общественного питания.	
	<b>Практические занятия</b>		2
	1.	Определение численности работников заготовочных цехов.	
	2.	Определение численности работников доготовочных цехов, согласно производственной программы.	
	3.	Составление линейного графика выхода на работу.	
	4.	Составление графиков выхода на работу заготовочных цехов.	
	5.	Составление графиков выхода на работу доготовочных цехов.	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составить конспект.		6	
<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Составить конспект: Основные требования, предъявляемые к производственному персоналу.			

<b>Тема 2.2. Основные теории принятия управленческих решений</b>	<b>Содержание</b>		14	
	1.	Определение классификация, уровни, этапы рационального решения их характеристика, анализ проблем, последовательность действий, стили руководства.	6	2
	2.	Методы управленческих решений: характеристика, виды, их характеристика Мотивация принятия управленческих решений.		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Расстановка исполнителей структурного подразделения по рабочим местам и организация их деятельности в соответствии с производственным план-заданием.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление конспекта			4	
<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Составить конспект: Классификация управленческих решений				
<b>Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 3.1. Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Документальное оформление по учету готовой продукции и характеристика контроля за выпуском продукции.		2
<b>Тема 3.2. Контроль за качеством выпускаемой продукции</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	1.	Формы, методы контроля, их характеристика		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Заполнение бракеражного журнала.		
	2.	Отпуск готовых изделий. Оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости.		
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составить конспект; Оформление документации по учету товарных операций.			8	
<b>Примерная тематика самостоятельной работы</b> Составить конспект: Порядок списание соли и специй. Ответить на вопросы по теме: Материальная ответственность на предприятии, ее виды.				
<b>Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 4.1. Учет товарных операций в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>		26	
	1.	Организация учета товаров, тары и товарооборот.	10	2
	2.	Учет поступление и реализации продукции: Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производство: порядок оформление документов акт о закупе, товарные накладные, инвентаризация товара. Порядок составления ведомости о движе-		

		нии продуктов и тары на производстве. Документы, регламентирующие привила реализации. Технические документы: ТУ, товарно-сопроводительные документы (удостоверение о качестве, декларация о соответствии и др). Документальное оформление операций специализированных цехов. Учетные цены производства. Отчетность о реализации (отпуска) изделий из кухни.			
	3 .	Товарные потери: виды, и их характеристика.			
	4.	Материальная ответственность: виды, характеристика, отчетность.			
	Практические занятия		4		
	1.	Заполнить документ: акт о закупе.			
	2.	Заполнить документ: требование-накладная.			
	3.	Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции: порядок оформления счет-фактура, их регистрация и проверка.			
	4.	Составление отчетности о реализации готовой продукции, ведомости о движении продуктов и тары на производстве.			
5.	Оформление инвентаризационной описи и выявление результата инвентаризации.				
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить схему; Составить конспект; Оформить презентацию; Произвести расчеты.			12		
Примерная тематика самостоятельной работы Составить схему: Документальное оформление поступление продуктов на предприятия общественного питания. Составить конспект: Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве. Оформить презентацию: «Виды материальной ответственности на предприятии общественного питания». Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху. Составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары.					
Тема 4.2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания	Содержание		20	2	
	1.	Виды оплаты труда, расчет заработной платы, надбавок, доплат, компенсаций.	6		
	2.	Порядок расчета среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности			
	3.	Удержание и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда.		2	
	Практические занятия		2		
	1.	Расчет заработной платы различной категории работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок			
	2.	Расчет удержаний из заработной платы, составление лицевых счетов и расчетно-платежной ведомости.			
Самостоятельная внеаудиторная работа			12		



Составить конспект				
Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Расчет заработной платы работников производства с учетом КТУ, отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования.				
Раздел 5. Планирование основных показателей производства			20	
Тема 5.1. Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия	Содержание		12	2
	1.	Основные понятия: издержки производства и обращения. Классификация затрат по статьям и элементам.		
	2.	Показатели, используемые при планировании и анализе издержек. Расчет себестоимости: калькулирование, смета затрат.		
	3.	Сущность и виды цен. Методы ценообразования.	2	
	Практические занятия			
	1.	Анализ показателей издержек обращения.		
2.	Составление калькуляции на продукцию общественного питания.			
Самостоятельная внеаудиторная работа Создание презентаций			6	
Примерная тематика самостоятельной работы Создание презентаций по теме: «Издержки ресторанов». Создание презентаций: «Сравнительный анализ издержек предприятий различных классов».				
Тема 5.2. Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.	Содержание		20	
	1.	Показатели технического развития и организации производства, их расчет. Основные фонды предприятий питания, Показатели эффективности использования основных фондов. Показатели по производству продукции: натуральные и стоимостные. Технико-экономические показатели использования оборудования.	12	
	2.	Показатели использования оборотных активов: оборотных средств и финансовых ресурсов.		
	3.	Доходы и прибыль предприятий питания: экономическая сущность и источники получения, функции и виды прибыли, методика ее расчета. Рентабельность и система показателей.		2
	Практические занятия			
	1.	Расчет показателей эффективности использования основных фондов.		
	2.	Расчет показателей эффективности оборотных средств.		
	3.	Расчет валового дохода и прибыли.		
4.	Расчет величины размера валового дохода за счет изменения основных факторов.			
5.	Расчет рентабельности продукции структурного подразделения.			
Самостоятельная внеаудиторная работа			6	

Составить конспект по теме: «Сравнительный анализ показателей эффективности основных фондов на предприятий различного класса».		
<b>Курсовая работа</b>	20	
<b>Учебная практика</b> Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. Организация производства предприятий общественного питания Организация труда в общественном питании, организация управления персоналом структурного подразделения организации Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации Организация рабочих мест в производственных помещениях Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией		
<b>Всего:</b>	462	

#### МДК.06.02 Тематический план и содержание учебной дисциплины Калькуляция и учет в общественном питании

Наименование Разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень ос- воения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Организация бухгалтерского учета на ПОП</b>	Общая характеристика бухгалтерского учета.	2	2
	Предмет и метод бухгалтерского учета.	2	
	<i>ЛПЗ Работа по группировке хозяйственных средств предприятия.</i>	2	2
<b>Тема 2. Бухгалтерский баланс</b>	Бухгалтерский баланс.	2	
	<i>ЛПЗ. Решение задач по бухгалтерскому балансу.</i>	2	
	Счета бухгалтерского учета и двойная запись.	2	
<b>Тема 3. Документация хозяйственных операций</b>	Документация хозяйственных операций.	2	2
<b>Тема 4. Инвентаризация</b>	Инвентаризация товарно-материальных ценностей.	2	
<b>Тема 5. Ценообразование</b>	Ценообразование в общественном питании.	2	
	<i>ЛПЗ. Решение задач по ценообразованию.</i>	2	
	<i>ЛПЗ. Составление расходной накладной на отпуск товаров.</i>	1	
	<i>ЛПЗ. Составление калькуляционных карточек.</i>	1	
<b>Тема 6. План-меню</b>	Порядок составления плана-меню.	2	2
	<i>ЛПЗ 6. Документальное составление плана-меню и требование в кладовую.</i>	1	

	<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Тема 7. Операции склада (кладовой)</b>	Документальное оформление операций склада (кладовой) П.О.П.	2	
	<i>ЛПЗ . Документальное оформление доверенности на получение товаров.</i>	1	
	<i>ЛПЗ Составление заборного листа на отпуск товара со склада на кухню столовой.</i>	1	
	<i>ЛПЗ Составление отчета по складу.</i>	1	
	<i>ЛПЗ . Составление отчета по кладовой.</i>	2	2
<b>Тема 8. Операции кухни</b>	Документальное оформление операций кухни.	2	
	<i>ЛПЗ . Оформление инвентаризационной описи по складу столовой.</i>	2	
<b>Тема 9. Операции буфета</b>	Документальное оформление операций буфета.	2	
	<i>ЛПЗ . Составление заборного листа на отпуск товаров из кухни в буфет.</i>	2	
<b>Тема 10. Учет денежных средств</b>	Учет денежных средств в кассе предприятия.	2	
	Учет денежных средств на расчетном счете.	2	
	Учет расчетов с подотчетными лицами.	2	
	Безналичные расчеты в Р.Ф.	2	
	<i>ЛПЗ Составление командировочного удостоверения и авансового отчета.</i>	1	
	<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Тема 11. Учет труда и его оплата</b>	Документальное оформление расчетов по оплате труда.	2	
	Порядок начисления оплаты за дни отпуска.	2	
	<i>ЛПЗ . Составление расчета оплаты труда за дни отпуска.</i>	1	
	Удержание из заработной платы.	2	2
	<i>ЛПЗ Решение задач по начислению заработной платы и удержания из заработной платы.</i>	1	
	Порядок начисления временной нетрудоспособности.	2	
<b>Тема 12. Учет основных средств</b>	Учет основных средств.	2	
	Документальное оформление операций по движению инвентаря и спецодежды.	2	
	Учет собственных средств предприятия.	2	
<b>Тема 13. Расходы ПОП.</b>	Расходы П.О.П. Их виды и характеристика.	2	
	Порядок определения расходов П.О.П.	2	
	<i>ЛПЗ . Расчет доли издержек обращения на остаток товаров.</i>	1	
<b>Тема 14. Учет финансовых результатов</b>	Учет финансовых результатов деятельности П.О.П.	2	
	<i>ЛПЗ . Решение задач по учету финансовых результатов деятельности П.О.П.</i>	1	
	Учетная политика предприятий.	1	
	<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Тема 15. Бухгалтерская отчетность</b>	Бухгалтерская отчетность.	2	
	Бухгалтерский баланс. Его содержание и порядок составления.	2	2
<b>Тема 16. Финансовая система</b>	Финансовая система Р.Ф.	2	

	Финансовые взаимоотношения предприятий с бюджетом.	2	
	<b>Зачет.</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>46</b>	
	ВСП 1. Составить таблицу по группировке хозяйственных средств.	2	
	ВСП 2. Составление таблицы счетов.	2	
	ВСП 3. Составление таблицы классификации хозяйственных операций.	2	
	ВСП 4. Сообщение на тему: «Правила инвентаризации товарно-материальных ценностей»	2	
	ВСП 5. Решение задач по ценообразованию.	2	
	ВСП 6. Составление калькуляционных карточек.	8	
	ВСП 7. Расчет плана-меню.	4	
	ВСП 8. Сообщение на тему: «Правила оформления документов склада (кладовой)».	2	
	ВСП 9. Составление заборного листа.	2	
	ВСП 10. Сообщение на тему: «Правила оформления документов кухни».	2	
	ВСП 11. Сообщение на тему: «Правила оформления документов буфета».	2	
	ВСП 12. Сообщение на тему: «Правила составления командировочного удостоверения и авансового отчета».	4	
	ВСП 13. Решение задач по начислению заработной платы	2	
	ВСП 14. Сообщение на тему: «Правила учета основных средств»	2	
	ВСП 15. Решение задач: «Учет собственных средств».	2	
	ВСП 16. Расчет доли издержек обращения на остаток товаров.	2	
	ВСП 17. Составление таблицы по бухгалтерскому балансу.	4	
	<b>Всего</b>	<b>132</b>	

### МДК.06.03 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании», её связь с другими учебными дисциплинами. Основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.	2	2
	Лабораторные работы:		

	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа студентов: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);		
Раздел 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании.		26	
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.	Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг. Качество. Термины и определения в области качества: качество, свойство продукции, показатель качества продукции, коэффициент весомости и др. Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания. Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.	2	2
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Написание рефератов по темам: «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания», «Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания» Подготовить сообщение: «Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.»	2	
Тема 1.2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).	2	2

	Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.		
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Написание реферата на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции». Подготовить доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения»	2	
Тема 1.3. Правовая и нормативная база	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептов.	2	2
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Написание реферата на тему: « Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.» Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию»	2	
Тема 1.4. Методы контроля качества.	Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для	2	2

	<p>целей контроля.</p> <p>Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p>		
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия:		
	<p>Самостоятельная работа :</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Классификация методов контроля, признаки классификации»</p> <p>Оформление отчёта по лабораторной работе «Исследование степени восприимчивости органов чувств работника (контролёра) санитарно-технологической пищевой лаборатории».</p>	2	
Тема 1.5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории	<p>Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.</p> <p>Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.</p> <p>Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.</p> <p>Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.</p> <p>Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний.</p> <p>Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.</p> <p>Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p> <p>Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.</p>	2	2
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия:		
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания ».</p> <p>Сообщение на тему «Испытательные лаборатории в ПОП»</p>	4	

Тема 1.6. Управление качеством продукции и услуг.	Управление качеством. Определение. Основные термины и определения: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества. Модели для обеспечения качества. Метод Деминга. Петля (спираль) качества продукции и услуг. Определение. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов.	2	2
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Написание доклада на тему: «Управление качеством.»  Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества»	2	
Раздел 2. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков		28	
Тема 2.1. Контроль качества полуфабрикатов Пищевые вещества.	Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов.	4	2
	Лабораторные работы: Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям. Исследование и оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям. Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям.	8	
	Практические занятия:  Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Реферат на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции» Оформление отчёта по лабораторным работам	2	
Тема 2.2. Контроль качества	Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды. Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий	4	2



кулинарных и кондитерских изделий.	с контролем качества полуфабрикатов по органолептическим свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль качества проведения технологического процесса. Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям		
	Лабораторные работы: Органолептическая оценка качества первых, вторых и холодных блюд, закусок. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	4	
	Практические занятия: Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовить доклад на тему: «Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды» Оформление отчёта по лабораторным работам	2	
Тема 2.3. Контроль качества напитков.	Напитки: понятие. Виды напитков. Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.	2	
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия: Самостоятельная работа: Проработка материалов по конспекту лекций Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Сообщение «Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков» Реферат на тему: «Напитки. Виды напитков. Требования к качеству напитков» Оформление отчёта по лабораторным работам	2	
Раздел 3. Идентификация услуг и фальсификации сырья и продукции.		12	
Тема 3.1. Идентификация услуг общественного питания.	Идентификация: понятие. Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.	4	2
	Лабораторные работы:	2	

	Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)		
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Оформление отчёта по лабораторным работам Сообщение на тему: «Магазины кулинарии»	2	
Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.	2	2
	Лабораторные работы: Изучение способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чая, кофе), мясных натуральных рубленых полуфабрикатов (хлебом или мукой, субпродуктами), сливочного масла химическими методами люминесцентным методом	4	
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Оформление отчёта по лабораторным работам. Подготовка к контрольной работе	2	
	Контрольная работа по пройденному курсу «Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания»	2	
	<b>Всего</b>	<b>74</b>	

#### МДК.06.04 Моделирование профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимента	Содержание учебного материала		6	2
	1	Маркетинговые исследования. Определение типа и специализации предприятия.		
	2	Ассортимент реализуемой продукции. Структура производства. Нормативная база деятельности предприятия.		

тимента продукции, перечня предоставляемых услуг. Рекламная деятельность	3	Методы и формы обслуживания. Предоставляемые услуги.		
	4	Определить направления рекламной деятельности		
	Лабораторные работы: 1. Маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия		6	
	2. Разработка структуры и основные элементы инфраструктуры предприятия.			
	3. Составление плана рекламной компании			
Тема 2. Разработка производственной программы	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; Разработать структуру производственного цикла предприятия. Подготовить сообщение «Средства рекламы», «Инфраструктура ПОП». Провести маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги предприятия. Определить направления рекламной деятельности на предприятии.		6	
	Содержание учебного материала		6	2
	1	Нормативы выпуска блюд. Производственная программа предприятия		
	2	Фирменные блюда и напитки. Нормативная документация.		
	3	Варианты меню, используемые на предприятии.		
	4	Расчет потребного количества сырья для реализации производственной программы.		
	Лабораторные работы: 1. Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий. 2. Разработка ассортимента блюд и напитков для завтрака 3. Составление вариантов меню:		6	
Тема 3. Организация трудового процесса на производстве.	Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - Составить варианты меню в зависимости от заданной ситуации . - Составить ТТК и ТК на блюда и напитки. - Произвести расчет сырья.		6	
	Содержание учебного материала		6	2
	1	Структура производства: перечень производственных и вспомогательных помещений. Технологические линии и рабочие места.		
	2	Основные направления организации труда на производстве		

	3	Характеристика рабочих мест, санитарные правила.		
	4	Формы контроля качества выпускаемой продукции.		
	Лабораторные работы			
	1	Изучение характеристики рабочих мест в основных производственных цехах с учетом требований техники безопасности, санитарных правил.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); -Разработать схему структуры производства. -Определить основные направления труда. -Предложить формы контроля качества выпускаемой продукции		4	
Тема 4. Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия.	Содержание учебного материала		6	2
	1	Фирменный стиль и оформление интерьера предприятия		
	2	Планировка торгового зала и размещение оборудования в нем. Мебель и ее расстановка в зале. Сервировка стола.		
	3	Презентация предприятия.		
	Лабораторные работы: 1. Разработка структуры и фирменного стиля предприятия 2. Подбор предметов сервировки столов с учетом стиля		2	
Тема 5. Работа с персоналом.	Содержание учебного материала		4	
	1	Схема управления предприятием.		2
	2	Графики выхода на работу персонала		
	3	Основные направления повышения квалификации персонала		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Составить схему управления предприятием.		2	
Зачёт	Итоговая контрольная работа		2	
	Всего:		68	

### МДК.06.05 Технология и организация диетических блюд

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы технологии приготовления диетических блюд		6	
Тема 1.1. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Введение Значение лечебного и диетического питания. Научные принципы лечебного питания и его организационные формы. Назначение и цель лечебного питания. Химический состав, физические свойства пищевого рациона, калорийность, их роль в лечебно-профилактическом питании.		
	2 Витаминизация пищи. Незаменимые и действующие факторы питания. Построение лечебных диет в зависимости от заболеваний человека.		
	3 Диеты для больных с заболеваниями желудка и кишечника (№№ 1, 1а, 1б, №2, №3, №№4, 4а). Диеты для больных с заболеваниями почек и сердечно-сосудистой системы (№№ 5, 5а, №6).		
	4 Диеты для больных с заболеваниями почек и сердечно-сосудистой системы (№№ 7, 7а, 7б, №№ 8, 8а, №№ 10, 10а, 10е, № 7/10, № 14). Диета для больных сахарным диабетом (№№ 9, 9а). Диета рационального питания (№15). Общие принципы лечения диетой.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовка сообщений к уроку. Работа со Сборником рецептур блюд диетического питания	2	
Тема 1.2. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта: снижение содержания растительной клетчатки; понижение содержания животной соединительной ткани; тепловая обработка продуктов; измельчение продуктов.		
	2 Методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта.		
	3 Извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ: температурный режим; соотношение между количеством мяса и воды; степень измельчения мяса.		
	4 Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания. Витамины. Минеральные вещества. Липотропные вещества.		

	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Аналитическая обработка текста. Работа со Сборником рецептов блюд диетического питания.		1	
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи	Содержание учебного материала		2	2
	1	Контроль за качеством поступающего сырья и его хранение. Обработка сырья и приготовление кулинарных изделий.		
	2	Контроль за качеством готовых блюд и изделий. Санитарно-просветительная работа. Правила составления семидневного меню.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений к уроку. Санитарно-просветительная работа.		1	
Раздел 2 Технология приготовления диетических блюд			62	
Тема 1.2 Супы.	Содержание учебного материала		2	
	1	Особенности приготовления диетических супов, их рецептуры, правила подачи, требования к качеству, лечебное значение. Ознакомление с рациональной организацией рабочего места, условиями хранения супов до раздачи, бракераж блюд.		2
	2	Ассортимент, характеристика, назначение; технологический процесс варки бульонов, отваров, лезонов, их разновидности, правила и режим варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность, формирование вкуса и аромата в процессе варки бульона, использование в зависимости от назначения диет;		
	3	ассортимент, характеристика, технологический процесс приготовления супов; общие правила: подготовка гарниров (нарезка овощей, пассерование, подготовка круп, макаронных изделий, последовательность закладки ингредиентов, приготовление и введение мучной пассеровки, заправка супов и доведение до вкуса); правила отпуска.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Составление технологических карт; Составление таблиц "Требования к качеству супов, сроки реализации"		2	
Тема 2.2. Соусы.	Содержание учебного материала		2	
	1	Пищевая ценность, значение и витаминизация соусов.		
	2	Особенности приготовления диетических соусов, нормы рецептур, режим варки, правила хранения, требования к качеству соусов, их кулинарное назначение		
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	

	Составление технологических карт. Работа со Сборником рецептур блюд диетического питания, справочной литературой			
Тема 2.3. Холодные блюда и закуски.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Техника приготовления, оформления и отпуска блюд и закусок. Изучение рецептуры блюд, их лечебное назначение, требования к качеству,		
	2	особенности приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с той или иной диетой.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение материала по дополнительной литературе ; Составление технологических карт		2	
Тема 2.4. Овощные блюда и гарниры.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Значение и роль овощей в диетическом питании. Приёмы и способы тепловой обработки овощей: варка, припускание, тушение, жарение и запекание.		
	2	Способы приготовления блюд из варёных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых овощей, изучение их рецептур, требования к качеству, условия, сроки хранения.		
	3	Правила отпуска и подачи блюд для различных диет.		
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	Составление таблиц " Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, сроки реализации"; Работа со Сборником рецептур блюд диетического питания		2	
Тема 2.5. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Особенности приготовления диетических блюд из круп и макаронных изделий. Лечебное назначение.		
	2	Изучение рецептур на блюда из круп и макаронных изделий, установление соотношения между жидкостью и крупами при варке каш.		
	3	Требования к их качеству, порядок оформления и подачи блюд.		
	Лабораторная работа 1. Определение последовательности и технологических операций подготовки сырья. 2. Приготовление и отпуск супов. 3. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из овощей. 4. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп. 5. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. 6. Оценка качества кулинарной продукции. 7.Составление технологических карт.		6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт. Работа с дополнительной литературой, составление плана конспекта		2	
Тема 2.6. Блюда из рыбы и нерыбных	Содержание учебного материала		4	2
	1	Роль и значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в пищевом рационе. Технологические		

продуктов моря.		процессы обработки рыбы в лечебном питании.		
	2	Характеристики блюд из рыб: отварной, припущенной, жареной, запечённой и тушёной.		
	3	Характеристика блюд из нерыбных продуктов моря: кальмары отварные, плов из морского гребешка, лапшевник с мидиями, креветки отварные с молочным соусом.		
	4	Требования к качеству, способы оформления и подачи, условия хранения блюд		
	Лабораторная работа 1. Определение последовательности и технологических операций подготовки сырья. 2. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. 3. Приготовление и отпуск горячих вторых блюд из рыбы и не рыбного водного сырья. 4. Оценка качества кулинарной продукции. 5. Составление технологических карт.		8	
Тема 2.7. Блюда из мяса и домашней птицы.	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт на блюда из рыбы. Подготовка докладов "Новые блюда из рыбы в диетпитании".		2	
	Содержание учебного материала		6	2
	1	Роль и значение блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Биологический состав и физические свойства пищевого рациона.		
	2	Технологические процессы обработки мяса, субпродуктов и домашней птицы в лечебном питании.		
	3	Характеристика блюд из мяса, субпродуктов и домашней птицы: отварных, жареных, тушёных и запечённых.		
	4	Требования к качеству, способы оформления и подачи, условия хранения блюд.		
	Лабораторная работа 1. Определение последовательности и технологических операций подготовки сырья. 2. Приготовление и отпуск блюд из мяса. 3. Приготовление и отпуск блюд из домашней птицы. 4. Оценка качества кулинарной продукции. 5. Составление технологических карт.		8	
Тема 2.8. Блюда из яиц и творога.	Самостоятельная работа Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов в диетпитании. Составление технологических карт на мясные диетические блюда. Решение задач и уравнений по образцу.		2	
	Содержание учебного материала		2	2
	1	Значение блюд из яиц в диетическом питании; возможность ограничения использования яиц для отдельных диет;		
	2	Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления, разновидности приготовления омлетов, суфле, яиц с овощами, рисом; творог с наполнителями, творожные массы, суфле, зразы и яблоки,		



		фаршированные творогом.		
	3	Требования к качеству, правила отпуска, температурный режим и сроки реализации.		
		Самостоятельная работа. Подготовить сообщения «Биологическая ценность блюд из яиц в пищевом рационе». «Роль и значение блюд из творога в лечебном питании.»	1	
Тема 2.9. Сладкие блюда и напитки.		Содержание учебного материала	2	2
	1	Химический состав и биологическая ценность сладких блюд и напитков. Значение и применение сладких блюд и напитков в лечебном питании. Технология приготовления сладких блюд (компоты, желе, заваренные сладкие блюда, пюре, фаршированные яблоки, суфле, пудинги) и напитков (витаминный, отвары, соки, настой).		
Тема 2.10. Мучные блюда, кондитерские изделия, изделия из отрубей		Содержание учебного материала	2	2
	1	Биологическая ценность изделий из теста. Значение и применение в лечебном питании. Виды теста.		
	2	Технология приготовления диетических кляров, мучных изделий из отрубей, диетических кремов и бисквитов.		
	3	Химический состав и биологическая ценность блюд с добавлением отрубей и сухого гематогена. Значение и применение "маскированных блюд". Технология приготовления диетических блюд специального назначения.		
		Лабораторная работа Тема: «Приготовление блюд из теста и изделий из отрубей в лечебном питании». 1. Определение последовательности и технологических операций подготовки сырья. 2. Приготовление и отпуск изделий из теста. 3. Приготовление и отпуск изделий из отрубей. 4. Оценка качества кулинарной продукции. 5. Составление технологических карт.	6	
		Самостоятельная работа. Работа со Сборником рецептур блюд диетического питания. Работа со справочным материалом.	1	
2.11. Составление меню диетического питания и расчёт калорийности блюд. (6 часов		Лабораторно-практическая работа №5 . Составить меню суточного рациона диетического и лечебно-профилактического питания для диет № 1, 2, 5, 7, 9, 10, 15 (по заданию преподавателя). Провести расчёт химического состава и калорийности одного из рационов (по заданию преподавателя).	6	
<b>Всего</b>			<b>102</b>	
<b>Производственная практика</b> Виды работ:			<b>144</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>-ознакомление с уставом предприятия индустрии питания, ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания, ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба;</li> <li>-ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем;</li> <li>-изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав.производством, ст.технолог);</li> <li>-оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию;</li> <li>-расчет энергетической ценности пищевых рационов;</li> <li>-составление акта проработки;</li> <li>-проверять соответствие конкретной продукции требованиям нормативных документов;</li> <li>-оценивать качество готовой продукции;</li> <li>-участвовать в работе бракеражной комиссии, заполнять бракеражный журнал;</li> <li>-ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание;</li> <li>-ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию;</li> <li>-выполнять расчеты сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья;</li> <li>-ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. изучение обязанностей менеджера; (зав.производ- ством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда;</li> <li>-распределять обязанности для персонала;</li> </ul> <p>анализ розничного товарооборота по объему и структуре</p>		
<b>Итого</b>	<b>838</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Кабинеты:**

Кабинет экономической теории и теории бухгалтерского учета.

Кабинет менеджмента и документальное обеспечение управления

Кабинет финансов, денежного обращения и кредитов, анализа финансово-хозяйственной деятельности

**Лаборатории:**

Лаборатория технологии продукции общественного питания

**Залы:** библиотека, читальный зал; актовый зал.

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

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

**Технические средства обучения:**

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

**Оборудование лабораторий учебный кондитерский цех:**

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь

2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева

3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева

4. Пароконвектомат Unox XV 593

5. Конвекционная печь с расстоечным шкафом

6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4

7. Печь электрическая конвекционная кондитерская

8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L

9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood

10. Овощерезка CL50 Слайсер

11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe

12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra

13. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень

14. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002)

Sirman S.p.A.

15. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi

16. Мясорубка MEM 12E

17. Взбивальная машини

18. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH

19. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20

20. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки

21. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405

22. Фламбе, нерж.сталь
23. Водонагреватель ATLANT ROUND 80
24. Весы электронные настольные порционные AD-5
25. Производственные столы
26. Производственные столы с буковым покрытием
27. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
28. Раковина для мытья рук
29. Стеллажи
30. Стол производственный с полкой усиленная столешница
31. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
32. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
33. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
34. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
35. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
36. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пищерийные сковороды
8. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки , наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пи-

щевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

**Основные источники:**

13. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Академия», 2013. -128с.
14. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Академия», 2014. -320с.
15. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
16. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник -М.: Изд.центр «Академия», 2013. -176с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.

**Дополнительные источники:**

19. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
20. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
21. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.
22. Никуленкова Т.Т., Ястина Т.М., Проектирование предприятий общественного питания: учебники и учеб.пособия для студ. высш. учеб.заведений-М.: Изд.центр «КолосС», 2006. -247с.
23. Отечественные журналы: «Чудо поварешка», «Кухонька Михалыча», «Питание для всех», «Наша кухня», «Поваренок», «1000 советов кулинару». «Сваты на кухне», «Советы на кухне».
24. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
25. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие. – М.: Изд.центр «Академия», 2010.- 288с.

**Интернет-ресурсы:**

(в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

- 2 <http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс
- 3 [http://www.petrograd.biz/business\\_manual/business\\_13.php](http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php) Мельников М.М. Основы бизнеса – как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей
- 4 <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.
- 5 <http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО
- 6 <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 7 <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации
- 8 <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов и рефератов;
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептов - четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами	контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; накопительная система оценки; научно-практические конференции
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	организовывать работу коллектива исполнителей - правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ - четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ; - рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным план-заданием - правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборника ре-	

	<p>цептур</p> <p>правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания</p>	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>- вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>- рассчитывать заработную плату</p> <p>- правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом)</p> <p>- правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража)</p> <p>- правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями</p>	
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>- оформлять документы на различные</p> <p>- правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ</p> <p>- четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии</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
<p><b>ОК 1.</b></p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 2.</b></p> <p>Организовывать собственную деятельность, определять ме-</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области</p>	

тоды и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	
<b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	



