

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания  
(МТКП)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля  
**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

форма обучения: **очная**

Москва  
2018г

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметной цикловой комиссией  
«Технология продукции и техническая  
эксплуатация оборудования  
общественного питания»

Протокол № 01

от «31» августа 2018 года

Председатель цикловой методической  
комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/  
Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



Подпись

наименование предприятия (организации), должность



Инициалы Фамилия

**Составитель (автор):** Линькова Н.И., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную отчетно-учетную документацию.

## 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;

-методику расчета экономических показателей.

## 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **328 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **288 часов**,

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **207** часов;
  - самостоятельной работы обучающегося – **67** часов;
  - консультации – **14** часов;
- учебной и производственной практики - **36** часов;  
консультации по практике - **4** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	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. 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
	<b>Введение</b>	2	2	-		-	-	-	-
ПК.6.3.	Раздел 1. Организация работы трудового коллектива	92	72	22		20		-	-
ПК 6.1; ПК 6.2	Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями	49	35	12		14		-	-
ПК 6.4	Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	21	14	6		7		-	-
ПК 6.5	Раздел 4. Учетно-отчетная документация	92	66	24		26		-	-
	<b>Курсовая работа</b>	20	20	-	20			-	-
	<b>Консультации</b>	14							
ПК6.1-6.5	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36

	<b>Консультации по практике</b>	<b>4</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>328</b>	<b>207</b>	<b>64</b>	<b>20</b>	<b>67</b>			<b>36</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>			<b>207</b>	
<b>Раздел 1. Организация работы трудового коллектива</b>			<b>92</b>	
<b>Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.	4	2
	2	Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	4	2
	3	Классификация предприятий питания. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.	4	2
	4	Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.	4	2
	5	Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах. Организация доработки полуфабрикатов, поступающих от промышленного предприятия, организация работы специализированных цехов.	4	2
	6	Организация работы и техническое оснащение производства. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах и структурных подразделениях по производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, их характеристика, оснащение.	4	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции	1	
2	Организация работы коллектива исполнителей по выполнению производственной	1		

		программы в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия общественного питания.		
	3	Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции.	1	
	4	Составление алгоритмов технологических операций по рабочим местам	1	
	5	Решение производственных ситуаций по организации технологического процесса производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции	1	
	6	Сравнительный анализ структуры производства предприятий с различными производственными циклами.	1	
<b>Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>	
	1	Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.	4	2
	2	Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала.	4	2
	3	Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады.	4	3
	4	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде)	2	2
	5	Содержание форм стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.	2	3
	6	Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов).	2	3
	7	Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия.	2	2
	8	Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	2	3
	9	Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.	2	3
	10	Управление конфликтами и стрессами.	2	3
		<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>
	1	Анализ основных функций управления структурным подразделением.	2	
	2	Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением. Распределение обязанностей, прав и ответственности работников.	2	

	3	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2	
	4	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей.	2	
	5	Анализ методов управления структурным подразделением.	2	
	6	Анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением.	2	
	7	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения. Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения.	2	
	8	Анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение направлений перспективного развития предприятий индустрии питания.</li> <li>2. Изучение ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.</li> <li>3. Анализ основных типов предприятий общественного питания.</li> <li>4. Разработка структуры производства конкретного предприятия.</li> <li>5. Анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и рабочих мест.</li> <li>6. Изучение Справочника руководителя</li> <li>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя)</li> <li>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</li> <li>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций.</li> </ol>			<b>20</b>	
<b>Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями</b>			<b>49</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>19</b>	
<b>Планирование основных показателей производства</b>	1	Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в индустрии питания.	4	2
	2	Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения	4	2
	3	Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации	4	3
	4	Структура издержек производства и обращения. Пути снижения затрат структурного подразделения организации	3	3
	5	Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.	2	3
	6	Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в	2	3

		соответствии с производственной программой. Виды меню, их характеристика, структура, порядок расположения блюд.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	1	Планирование исходных данных для обоснования производственной программы структурного подразделения.	1	
	2	Планирование производственной программы предприятия питания в целом и на уровне структурного подразделения	1	
	3	Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом.	1	
	4	Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации по отдельным статьям.	1	
	5	Планирование себестоимости продукции.	1	
	6	Планирование валового дохода.	1	
	7	Планирование прибыли и рентабельности продаж.	1	
	8	Разработка бизнес-плана.	1	
	9	Разработка плана-меню структурного подразделения. Разработка различных видов меню по заданию преподавателя.	1	
	10	Расчет выхода продукции в ассортименте.	1	
<b>Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Планирование работы бригады в форме дневных заданий. Расчет численности производственных работников. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды).	4	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчёт численности производственных работников	1	
	2.	Составление графиков выхода на работу производственного персонала	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2:</b> 1. Изучение Налогового Кодекса РФ. 2. Составление резюме для бизнес – плана предприятия индустрии питания 3. Изучение ПБУ «Расходы организации» 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.			<b>14</b>	

<p>5. Составление компьютерных презентаций.</p> <p>6. Решение ситуационных задач.</p> <p>7. Разработка различных видов меню с учетом типа, класса предприятия и специализации.</p> <p>8. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>9. Изучить графики выхода на работу.</p> <p>10. Анализ организации работы начальников цехов, заведующего производством (на базе практики).</p>			
<b>Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>		<b>21</b>	
<b>Тема 3.1. Методы контроля результатов выполнения работ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.	2	2
	2 Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.	4	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Оформление забора проб на лабораторный анализ.	1	
	2. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале).	1	
	3. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	2	
<b>Тема 3.2. Способы оценивания качества выполняемых работ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды. Разработка оценочных заданий. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.	4	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
1. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества.		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3:</b>			
<p>1. Изучение ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>2. Составление ситуационных задач по оценке эффективности деятельности структурного подразделения.</p> <p>3. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя)</p> <p>4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>5. Подготовка сообщений по теме</p> <p>6. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя)</p> <p>7. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p>		<b>7</b>	

8. Подготовка сообщений по теме				
<b>Раздел 4. Учетно-отчетная документация</b>		<b>92</b>		
<b>Тема 4.1 Основы организации труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	2	2
	2	Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения.	2	3
	3	Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Состав расходов на оплату труда	2	3
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
		1. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. 2. Расчет расходов на оплату труда	2 2	
<b>Тема 4.2 Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
	1	Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2	2
	2	Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.	4	3
	3	Методика расчета заработной платы: расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчеты по социальному страхованию.	4	3
	4	Методика расчета заработной платы: удержания из заработной платы и их расчет.	4	3
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников.	2	
	2	Расчет заработной платы при повременно-премиальной и сдельно-премиальной оплате труда.	2	
	3	Расчет оплаты в выходные, праздничные, сверхурочные часы. Доплаты и надбавки.	2	
	4	Расчет за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.	2	
	5	Расчет страховых взносов.	2	
6	Расчет удержаний из заработной платы, расчет зарплаты к выдаче.	2		
<b>Тема 4.3 Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Трудовой кодекс РФ: Глава 39. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85	2	3

<b>Тема 4.4</b> <b>Формы документов и порядок их заполнения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	1	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).	4	3
	2	Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).	4	3
	3	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).	4	3
	4	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).	4	3
	5	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Основание: дневной заборный лист (ф. № ОП-6)	2	3
	6	Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1	Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).	2	
	2	Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).	2	
	3	Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).	2	
4	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акта на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21). Оформление документов: дневного заборного листа (ф. № ОП-6). Разработка нормативно-технологической документации предприятия общественного питания (технологические карты, технико –	2		

	технологические карты, акты проработок).	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 4:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 238- 250.</li> <li>2. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 115, 137, 139, 143, 152, 153.</li> <li>3. Изучение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартов предприятий.</li> <li>4. Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</li> <li>5. Изучение ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</li> <li>6. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</li> <li>7. Подготовка сообщений по теме</li> <li>8. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</li> </ol>		<b>26</b>
<b>Консультации</b>		<b>14</b>
<b>Примерная тематика курсовой работы</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч».</li> <li>10. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>11. Организация работы структурного подразделения кафе.</li> <li>12. Организация работы структурного подразделения детского кафе.</li> <li>13. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе.</li> <li>14. Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни.</li> <li>15. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской.</li> <li>16. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое.</li> <li>17. Организация работы структурного подразделения гриль -бара.</li> <li>18. Организация работы структурного подразделения фито -бара.</li> <li>19. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной.</li> </ol>		<b>20</b>



<p>20. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной.</p> <p>21. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа.</p> <p>22. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения диетической столовой.</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе.</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонементам).</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>29. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>30. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.</p>		
<p><b>Производственная практика: (виды работ):</b></p>	<p><b>36</b></p>	
<p>1. Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания.</p> <p>2. Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учета движения посуды и приборов</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукции</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p>		

17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию
21. Правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
29. 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 учета движения продуктов и тары на кухне.
30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объему и структуре.
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения
34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии; квалификационными требованиями к нему; организацией и планированием его труда.
35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер другие)
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством ст.технолог)
37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда; распределению обязанностей для персонала

<p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учета рабочего времени.</p> <p>42. Участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы.</p> <p>43. Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности.</p> <p>44. Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу.</p> <p>45. Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам.</p> <p>46. Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость.</p> <p>47. Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию.</p>		
<b>Консультации по практике</b>	<b>4</b>	
<b>Всего:</b>	<b>328</b>	

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин, Учебного кулинарного цеха.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

###### ***Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:***

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

***Технические средства обучения:*** наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

##### **Оборудование Учебного кулинарного цеха:**

###### ***технологическое оборудование:***

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- пароконвектомат;
- фритюрница;
- электрогриль;
- электроплиты;
- слайсер;
- куттер, блендер;
- взбивальная машина;

###### ***оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:***

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| -рабочий стол;          | -шумовка;   |
| -весы настольные;       | -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; |
| -разделочные доски;     | -гастроемкости;                                       |
| -ножи поварской тройки; | -кастрюли;  |
| -щипцы универсальные;   | -сотейники;   |
| -лопатки;               | -сковороды;   |
| -веселки;               | -сита;  |
| -венчики;               | -сита конусообразные.                                 |
| -ложки;                 |   |

***Технические средства обучения:*** наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики на предприятии общественного питания.

###### ***Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:***

- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| весоизмерительное оборудование, | электрическая плита, |
| картофелеочистительная машина,  | электросковорода,    |
| овощерезательная машина,        | протирачная машина,  |
| пароконвектомат,                | холодильные шкафы;   |
| электрофритюрница,              |                      |

###### ***инструменты, инвентарь, посуда:***

разделочные доски «СО», «ВО»,  
ножи поварской тройки;  
щипцы универсальные;  
лопатка;  
веселка;  
венчик;  
ложки;  
шумовка;

ножи для удаления глазков,  
ножи для экономной очистки овощей;  
гастроёмкости;  
кастрюли;  
сотейники;  
сковороды;  
сито;  
сито конусообразное.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

###### Нормативно-правовые акты:

1. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2008. – 479 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
4. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htm>
6. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.]. – <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>
7. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.
8. Российская Федерация. Министерство финансов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 31 окт. 2000 г. № 94н [в ред. Приказа Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н]. - <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>
9. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

11. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
12. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.
13. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.
14. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.
15. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 "Дополнения № 1"]. - [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758)
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm)

#### **Основные источники:**

1. Экономический анализ (Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности): Уч.пос./ Басовский Л.Е., Лунева А.М., Басовский А.Л.; Под ред. Басовский Л.Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 222 с.: ISBN 978-5-16-010170-5, <http://znanium.com/catalog/product/474209>
2. Менеджмент: Учебное пособие / В.Д. Дорофеев, А.Н. Шмелева, Н.Ю. Шестопап. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 328 с.: ISBN 978-5-16-009538-7 <http://znanium.com/catalog/product/446399>
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: ISBN 978-5-8199-0306-3 <http://znanium.com/catalog/product/493230>

#### **Дополнительные источники**

1. Амосова В.В. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / В.В. Амосова, Г.М. Гукасян, Г.А. Маховикова. – М.: Эксмо, 2014. – 608 с.
  2. Борисов Е.Ф. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / Е.Ф. Борисов. – 4-е изд. – М.: Высшее образование, 2015. – 391 с.
- Журналы:  
 "Питание и общество",  
 "Ресторанный бизнес",  
 "Ресторан",  
 "Ресторанные ведомости",  
 "Ресторатор"  
 «Финансовая газета с приложениями»,  
 «Экономическая газета»

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл обязательной части ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

ОП.02. Физиология питания;

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОП.05. Метрология и стандартизация;

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОП.08. Охрана труда.

а также освоение профессиональных модулей:

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 06 предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ 06 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее, чем из 3 наименований отечественных журналов.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение заданий для лабораторных работ и практических занятий с использованием персонального компьютера и современного технологического оборудования, соответствующего требованиям работодателя.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется при выполнении и защите лабораторных (практических работ), при решении ситуационных задач, при тестировании, при выполнении контрольных работ.

Завершается освоение междисциплинарного курса экзаменом или зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 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
<b>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы;</li> <li>-обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж;</li> <li>-демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям;</li> <li>-правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции;</li> <li>-демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности;</li> <li>-правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес – плана;</li> <li>-обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения;</li> <li>-точность расчета выхода продукции в ассортименте.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-при выполнении и защите и практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</li> <li>- при проведении: тестирования, зачета по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</li> </ul>
<b>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность расчета численности производственных работников структурного подразделения;</li> <li>-правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу;</li> <li>-правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт;</li> <li>-точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>	
<b>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции;</li> <li>- обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;</li> <li>-демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам;</li> <li>-правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением;</li> <li>-демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением;</li> <li>-правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками;</li> <li>-обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады;</li> <li>-правильность оформления договора о материальной ответственности;</li> <li>-правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю;</li> <li>-обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом;</li> <li>-правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений;</li> <li>-обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения;</li> <li>-обоснованный выбор стиля управления руководителя структурного подразделения;</li> <li>-правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.4.</b>  <b>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг;</li> <li>-соблюдение технологического процесса приготовления блюд;</li> <li>правильность ведения бракеражного журнала;</li> <li>-правильность оформления забора проб на лабораторный анализ;</li> <li>-демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>-демонстрация умений разработки оценочных заданий;</li> <li>-обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения;</li> </ul>	

	-разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения.	
<b>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации;</li> <li>-правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени;</li> <li>-демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении;</li> <li>-правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы;</li> <li>-точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы;</li> <li>-обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;</li> <li>-обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>-правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации;</li> <li>-демонстрация умений проведения таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации.</li> </ul>	