

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10
код

Технология продукции общественного питания
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Архипова Татьяна Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. Ошибка! Закладка не определена.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной образовательной программы 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 учетно-отчетную документацию

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –246 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 174 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 58 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 « ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

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	Производство (по специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- ПК 6.3	Раздел 1. Осуществление планирования и организации деятельности предприятий общественного питания	102	60	20	-	30	-	12	-
ПК 6.1- ПК 6.3	Раздел 2. Управление на предприятиях общественного питания	60	30	10		20		10	-
ПК 6.4- ПК 6.5	Раздел 3. Ведение учета и контроля в системе управления предприятий общественного питания	46	24	12		8		14	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	246	116	42	-	58	-	36	36

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1.	ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПЛАНИРОВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации		
Тема 1.1 Общественное питание в условиях рыночной экономики	Место отрасли в экономике.	1	1
	Место отрасли в экономике.	1	
	Особенности производства на предприятиях общественного питания.	1	
	Современное состояние и перспективы развития отрасли.	1	
	Современное состояние и перспективы развития отрасли.	1	
	Организационно-правовые формы предприятий.	1	
	Малые предприятия.	1	
	Банкротство предприятий.	1	
	Прекращение деятельности предприятия.	1	
	Прекращение деятельности предприятия	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: Современное состояние и перспективы развития отрасли	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям: 1.Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятия 2.Перспективы развития отрасли 3.Классификация ресурсов предприятия	6	

Тема 1.2 Основные фонды и вещественные оборотные средства	Классификация ресурсов предприятия.	1	1
	Классификация ресурсов предприятия.	1	
	Основные признаки, состав и структура основных фондов.	1	
	Нематериальные активы.	1	
	Нематериальные активы.	1	
	Виды износа основных фондов.	1	
	Амортизация основных фондов и ее показатели.	1	
	Показатели эффективности использования основных фондов.	1	
	Сущность и основные признаки вещественных оборотных средств, стадии цикла оборота ВОС и формы их проявления.	1	
	Состав, содержание и методы исчисления показателей ВОС.	1	
	Источники финансирования.	1	
	Лабораторные работы	-	
Практические занятия: 1. Сущность, состав и структура основных фондов и оборотных средств 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов 3. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств	6		
Контрольные работы	-		
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям: 1. Стадии цикла оборота вещественных оборотных средств 2. Источники финансирования деятельности предприятия 3. Сущность планирования в условиях рыночной экономики	6		
Тема 1.3 Планирование работы структурного подразделения на предприятиях общественного питания	Сущность и принципы планирования.	1	1
	Виды планов, разрабатываемых на предприятии.	1	
	Виды планов, разрабатываемых на предприятии.	1	
	Перспективные планы.	1	
	Перспективные планы.	1	
	Годовой производственно-финансовый план.	1	
	Оперативное планирование на предприятиях.	1	

	Планирование основных показателей производства.	1	
	Планирование основных показателей производства.	1	
	Планирование работы структурного подразделения.	1	
	Разработка оценочных заданий и нормативнотехнологической документации.	1	
	Планирование выполнения работы исполнителями	1	
	Планирование выполнения работы исполнителями	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия		
	1. Сущность и виды планов, разрабатываемых на предприятии	2	
	2. Составление плана выполнения работы исполнителями	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям:	6	
	1. Планирование работы структурного подразделения		
	2. Сущность организации труда и ее формы		
	3. Формы и системы оплаты труда		
Тема 1.4 Организация труда и формы оплаты в отрасли	Трудовые ресурсы отрасли: профессиональный состав, квалификационная структура.	1	1,2,3
	Трудовые ресурсы отрасли: профессиональный состав, квалификационная структура.	1	
	Трудовые ресурсы отрасли: профессиональный состав, квалификационная структура.	1	
	Производительность труда: показатели и методика их определения.	1	
	Сущность организации труда и ее формы.	1	
	Тарифная система, тарифная сетка и ее применение.	1	
	Тарифная система, тарифная сетка и ее применение.	1	
	Тарифная система, тарифная сетка и ее применение.	1	
	Формы и системы оплаты труда.	1	
	Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	1	
	Методика расчета заработной платы.	1	
	Формирование фонда потребления на предприятии.	1	
Лабораторные работы			

	Практические занятия: 1.Оформление табеля учета рабочего времени	2	
	2.Расчет сдельной и повременной заработной платы	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям: 1.Сущность тарифной системы 2.Методика расчета заработной платы 3.Формирование фонда потребления на предприятии	6	
Тема 1.5 Экономическая эффективность производства	Понятие и структура издержек производства.	1	1,2,3
	Понятие и структура издержек производства.	1	
	Структура себестоимости по статьям и элементам затрат.	1	
	Постоянные и переменные затраты.	1	
	Накладные расходы.	1	
	Накладные расходы.	1	
	Пути снижения затрат.	1	
	Пути снижения затрат.	1	
	Методика расчета выхода продукции в ассортименте.	1	
	Сущность экономической эффективности.	1	
	Сущность экономической эффективности.	1	
	Методика расчета основных показателей экономической эффективности (прибыли и рентабельности).	1	
	Методика расчета основных показателей экономической эффективности (прибыли и рентабельности).	1	
	Пути повышения эффективности производства.	1	
Пути повышения эффективности производства.	1		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия 1.Расчет выхода продукции	2	

	2.Расчет основных показателей экономической эффективности	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям: 1. Структура издержек производства 2. Методика расчета выхода продукции в ассортименте 3. Методика расчета основных показателей экономической эффективности	6	
Учебная практика. Виды работ: 1. Составление плана работы структурного подразделения 2. Составление плана выполнения работы исполнителями 3. Заполнение табеля учета рабочего времени 4. Расчет повременной и сдельной заработной платы 5. Расчет выхода продукции в ассортименте 6. Расчет основных показателей экономической эффективности		12	
РАЗДЕЛ 2.	УПРАВЛЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации		
Тема 2.1. Организационная структура организации	Производственная структура предприятия и ее элементы.	1	1,2,3
	Производственный процесс и его содержание.	1	
	Организационная структура управления предприятием.	1	
	Принципы и закономерности организации производственного процесса и труда в организациях общественного питания.	1	
	Основные приемы организации работы исполнителей.	1	
	Организация рабочих мест в производственных помещениях.	1	
	Лабораторные работы	-	
Практические занятия: 1. Принципы и закономерности организации труда в организациях общественного питания 2. Основные приемы организации работы исполнителей	2 2		
Контрольные работы	-		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям:</p> <ol style="list-style-type: none"> Особенности производственного процесса в организациях общественного питания Виды организационных структур управления предприятием <p>3. Производственный цикл</p>	6	
<p>Тема 2.2.Связующие процессы в организации. Принятие решений</p>	Коммуникации в системе управления.	1	1,2,3
	Определение коммуникационного процесса.	1	
	Межличностные коммуникации.	1	
	Невербальная коммуникация.	1	
	Сущность решений в менеджменте.	1	
	Принятие управленческих решений.	1	
	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы.	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: Принятие управленческих решений и факторы, влияющие на процесс принятия решений	2	
	Контрольные работы	-	
<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям:</p> <ol style="list-style-type: none"> Организация рабочих мест в производственных помещениях Организация работы коллектива исполнителей Методы принятия управленческих решений 	6		
<p>Тема 2.3 Контроль и оценка выполнения работ исполнителями</p>	Сущность и необходимость контроля.	1	1,
	Предварительный, текущий и заключительный контроль.	1	
	Модель процесса контроля.	1	
	Контроль за ходом и результатами выполнения работ исполнителями.	1	
	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады.	1	
	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).	1	

	Дисциплинарные процедуры в организации.	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия: 1. Сущность и виды контроля	2	
	2. Контроль за ходом выполнения работ исполнителями	2	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям: 1. Значение должностных инструкций при оценке результатов работы исполнителей 2. Значение межличностной коммуникации в управлении структурным подразделением организации 3. Сущность контроля и его виды, влияние на результаты выполнения работ исполнителями 4. Оценка эффективности деятельности бригады	8	
Учебная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест в организациях общественного питания 2. Построение организационной структуры управления предприятием 3. Разработка должностной инструкции техника-технолога 4. Расчет показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады 5. Расчет показателей эффективности деятельности структурного подразделения		10	
Производственная практика		-	
РАЗДЕЛ 3.	ВЕДЕНИЕ УЧЕТА И КОНТРОЛЯ В СИСТЕМЕ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО		
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации		
Тема 3.1 Документирование хозяйственных операций в организации	Первичный учет.	1	1,2,3
	Документация и требования, предъявляемые к документам.	1	
	Классификация документов по месту составления, назначению, способу исполнения, содержанию, отражению в них информации.	1	
	Реквизиты документов.	1	

	Порядок заполнения основных форм документов, применяемых на предприятиях общепита.	1	
	Понятие документооборота в учете. Основные этапы документооборота	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия 1.Порядок заполнения основных форм документов, применяемых на предприятиях общественного питания	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлению: Ценообразование в организациях общественного питания	2	
Тема 3.2 Учет и контроль товаров, готовой продукции и товарооборота в общественном питании	Ценообразование в организациях общественного питания на основании плана-меню, сборника рецептур блюд, реестра цен, калькуляционной карточки.	1	1,2,3
	Расчет выхода продукции в ассортименте.	1	
	Учет товаров на складах.	1	
	Приобретение товаров у поставщиков.		
	Отпуск готовой продукции в буфет.	1	
	Ведение материально-ответственным лицом количественно-суммового учета товаров. Составление товарного отчета	1	
	Учет товаров в буфетах.	1	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия 1 Составление плана-меню	4	
	2.Заполнение калькуляционной карточки	2	
	3.Составление товарного отчета материально-ответственным лицом	2	
	4.Составление инвентаризационной описи	2	
	Контрольные работы	-	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира 2. Контроль за ходом выполнения работ исполнителями 3.Оценка результатов выполнения работ исполнителями 4.Порядок заполнения основных форм документов 	8	
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Составление закупочного акта 2.Заполнение накладных 3.Заполнение требования в кладовую 4.Заполнение калькуляционной карточки 5.Составление плана-меню 6.Заполнение дневных заборных листов 7.Составление акта об установленном расхождении в количестве и качестве при приемке ТМЦ 		14	
	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</p>	-	
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участвовать в планировании финансово-хозяйственной деятельности предприятия 2. Осуществлять планирование работы производственных исполнителей на предприятии 3. Организовывать членов трудового коллектива для выполнения планов 4.Контролировать ход выполнения работ исполнителями и оценивать его результаты с помощью показателей экономической эффективности 5. Составлять отчеты и оформлять документацию на различные операции с сырьем и готовой продукцией 		72	
	Всего	246	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, SMART-доска, УМК по дисциплине, учебные пособия, бланки первичных учетных документов.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: учебная мебель, учебная доска, УМК по дисциплине, учебные пособия, бланки первичных учетных документов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: АРМ, бланки первичных учетных документов, программные продукты по бухгалтерскому учету.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: ПК, калькуляторы, программные продукты по бухгалтерскому учету, бланки первичных учетных документов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Гомола А.И. и др. Бухгалтерский учет: учеб. для студ. СПО.- 3-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 314с.

2. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет : учеб. для студ. СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 285с.

3. Мескон М.Х. Основы менеджмента. -М.: Дело, 2010.- 250с.

4. 2.Менеджмент в организации. Учебное пособие (под ред. Румянцевой З.П.). -М.: Инфра-М., 2012.- 274с.

5. Шипунов В.Г., Кишкель Е.Н. Основы управленческой деятельности. - М.: Высшая школа, 2010.- 197с.

6. Бухгалтерский учет. Пособие для начинающих.-М.: изд., перераб. и доп./В.Я. Кожинов.- М.: издательство «Экзамен», 2010.- 138с.

Дополнительные источники:

1. Макальская М.А. Самоучитель по бухгалтерскому учету. Учебное пособие.- 13-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство « Дело и Сервис», 2010.- 368с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях образовательной среды, соответствующей требованиям ФГОС как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Освоению модуля должно предшествовать освоение следующих общепрофессиональных дисциплин:

- «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
- «Правовые основы профессиональной деятельности»
- «Организация производства и обслуживания»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального экономического образования, соответствующего профилю модуля **«Организация работы структурного подразделения»** и специальности «Экономика и бухгалтерский учет». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Мастера: наличие квалификации техника-технолога с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

**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
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Правильность составления планов работы структурного подразделения	Практическое задание по данным конкретного хозяйствующего субъекта
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Правильность составления плана выполнения работ исполнителями. Правильность разработки оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Точность расчетов основных показателей экономической эффективности деятельности структурного подразделения	Текущий контроль в форме защиты практического задания
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Правильность организации работы структурного подразделения и рабочих мест в организациях общественного питания; Соответствие разработанных должностных инструкций исполнителей требованиям нормативных документов	Текущий контроль в форме защиты практического задания
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Точность расчета показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады; Правильность расчета показателей эффективности деятельности структурного подразделения	Текущий контроль в форме защиты практического задания

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оформление утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с требованиями нормативных документов. Правильность заполнения документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме защиты практического задания
--	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области управления структурным подразделением организации; - оценка эффективности и качества выполнения работ	Оценка выполнения практического задания
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области учета	Оценка выполнения самостоятельной практической работы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оценка результата поиска необходимой информации в различных источниках; - оценка умений использования информации для решения профессиональных задач и личностного развития	Оценка выполнения самостоятельной практической работы

<p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- результативность применения ПК и программных продуктов в области учета, для документирования и учета хозяйственной деятельности структурного подразделения организации</p>	<p>Защита практической работы в ходе учебной практики</p>
<p>ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- оценка способов взаимодействия обучающихся с преподавателями и мастерами п /о в ходе обучения, моделирования производственных ситуаций</p>	<p>Психологический тренинг Деловая игра</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- оценка способностей и умения организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций)</p>	<p>Тестирование Деловая игра</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- обоснованность плана профессионального и личностного развития и повышения квалификации; - адекватность осуществления самоанализа и коррекции собственной деятельности</p>	<p>Изучение и оценка результатов самостоятельной работы</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- оценка способности к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды</p>	<p>Анализ и оценка деятельности студента в ходе производственной практики</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Оценка результатов наблюдений готовности исполнять воинскую обязанность том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>