Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Директор института экономики

и предпринимательства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

(подпись)

«25» июня 2018 г.

**Программа профессионального модуля**

ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2018

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор:

К.т.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Широков А.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

«18» июня 2018 г., протокол №10.

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр.  4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 6 |
| 4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 18 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 22 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Организация работы структурного подразделения»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) техника-технолога 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.

Примерная программа профессионального модуля может быть использованавсеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

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

Цель: получение знаний, умений и практического опыта в организации работы структурного подразделения.

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;
* нормативные правовые акты, 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 примерной программы профессионального модуля:** всего – 400 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 400 – часов, в том числе: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 188 часов, в т.ч. на практические занятия – 78 часов и курсовую работу 14 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 178 часов**.**

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **техника-технолога**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения**»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **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)** |
| **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 | **Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности** | **31** | **16** | **6** | **-** | **15** | **-** |  |  |
| ПК 6.2. | **Тема 1.2. Оперативное планирование производства** | **36** | **16** | **12** | **-** | **20** | **-** |  |  |
| ПК 6.3. | **Тема 1.3. Основы организации труда** | **25** | **14** | **4** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.4. | **Тема 1.4. Организация производства** | **55** | **44** | **26** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.5. | **Тема 1.5. Организация учета в общественном питании** | **33** | **22** | **14** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.1- ПК 6.2 | **Тема 1.6. Планирование деятельности предприятий общественного питания** | **22** | **11** | **4** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.1- ПК 6.3 | **Тема 1.7. Производство продукции и товарооборот общественного питания** | **23** | **12** | **6** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.1- ПК 6.4 | **Тема 1.8. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами** | **21** | **10** | **2** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.5  ПК 6.5 | **Тема 1.9. Валовой доход** | **14** | **3** | **-** | **-** | **11** |  |  |  |
| **Тема 1.10. Издержки производства и обращения** | **17** | **6** | **-** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.4- ПК 6.5 | **Тема 1.11. Прибыль и рентабельность** | **19** | **8** | **4** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.3- ПК 6.5 | **Тема 1.12. Основные фонды, их воспроизводство** | **15** | **4** | **-** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.1- ПК 6.3 | **Тема 1.13. Трудовые ресурсы** | **15** | **4** | **-** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.4- ПК 6.5 | **Тема 1.14. Оборотные средства** | **13** | **2** | **-** | **-** | **11** | **-** |  |  |
| ПК 6.5 | **Тема 1.15. Финансовое планирование** | **13** | **2** | **-** | **-** | **11** | **-** |  |  |
|  | **Курсовая работа** | **14** | **14** |  |  |  | **14** |  |  |
|  | **Консультации** | **34** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **400** | **188** | **78** |  | **178** | **14** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Управление структурным подразделением организации** |  | | |  |  |
| **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации** |  | | | **188** |
| **Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности** | **Содержание** | | |  |
| 1 | | **Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.**  Современное состояние общественного питания и перспективы развития. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним. Определение. Общие требования к услугам. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Экономические и социальные задачи общественного питания. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики. Межотрослевые связи. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли. | 2 | **2** |
| 2 | | **Классификация и типизация сети предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития.**  Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания. | 2 | **2** |
| 3 | | **Характеристика типов предприятий общественного питания.**  Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности. Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых, чебуречных, бутербродных. сосисочных и т.п.  Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания (магазины-кулинарии, предприятия розничной торговли, мелкорозничная сеть): понятие, назначения, виды, особенности деятельности. | 2 | **2** |
| 4 | | **Рациональное размещение предприятий общественного питания.**  Понятия о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений: инфраструктура сферы обслуживание, в т.ч. наличие и размещение предприятий розничном сети; покупательская способность населения и спрос на услуги общественного питания, учет соотношения между типами предприятий для города. Основные требования (архитектурные, экономические, технологические) к планировочным решениям предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, торговых центров или иного назначения. Основные функциональные группы помещений различных предприятий: состав назначение. | 2 | **2** |
| 5 | | **Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензия.**  Требования к информации. Меню: понятие, виды, назначение. Требования предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Правила составления и оформления различных видов меню, карт вин. | 2 | **2** |
| **Практические**  **работы** | | |  | 3 |
| 1 | | Ознакомление с деятельностью ПОП. Изучение инфраструктуры предприятий (урок-экскурсия). | 2 |
| 2 | | Составление концепции предприятия питания, определение услуг, размещения предприятия (по заданию преподавателя). | 2 |
| 3 | | Составление меню. | 2 |  |
| **Тема 1.2. Оперативное планирование производства** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | | **Принципы и виды планирования работы бригады (команды).**  Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства. | 2 |  |
| **3** |
| 2 | | **Оперативный контроль за работой производства.**  Расчет сырья и составление заданий бригадам/командам. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Нормативно-правовые документы регулирующие личную отвественность бригадира. | 2 | **2** |
| **Практические работы** | | |  | 3 |
| 4 | | Оперативное планирование производства (структурного подразделения). Расчет выхода продукции в ассортименте. | 2 |
| 5 | | Разработка производственной программы предприятия общественного питания. Расчет количества питающихся. | 2 |
| 6 | | Расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. | 2 |
| 7 | | Расчёт выхода полуфабрикатов и составление производственной программы заготовочных цехов. | 2 |
| 8 | | Определение количества потребителей по графику загрузки зала, общего количества блюд, планируемых к выпуску. Разбивка блюд по ассортименту. | 2 |
| 9 | | Составление плана–меню предприятия. | 2 |
| **Тема 1.3. Основы организации труда** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | | **Основные задачи и направления научной организации труда на предприятиях общественного питания.**  Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная. Основные направления организации труда: разработка и внедрение рациональных фирм разделения и кооперации труда; создание и поддержание оптимальных условий труда; совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, внедрение передовых приемов груда; подготовка и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха: укрепление дисциплины труда: совершенствование нормирования груда. | 2 | **2** |
| 2 | | **Основные приемы организации труда исполнителей.**  Улучшение условий труда. Совершенствование нормирования труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.  Линейный график. Ленточный (ступенчатый или скользящий) график. График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. Комбинированный график. Дисциплина труда и развитие творческой активности работников. | 2 | **2** |
| 3 | | **Нормирование труда на предприятиях общественного питания.**  Сущность и задачи нормирования труда. Норма труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости. Методы нормирования труда: опытно-статистический метод, аналитический (технический) метод. Классификация затрат рабочего времени: время работы, изготовительно-заключительное время, оперативное время, основное время, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов. | 2 | **2** |
| 4 | | **Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждений.**  Фотография рабочего времени, фотография рабочего дня, фотография рабочего процесса. Хронометраж рабочего времени. Определение численности работников на предприятиях общественного питания. | 2 | **2** |
| 5 | | **Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.**  Аттестация рабочих мест; их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | |  | 3 |
| 10 | | Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня. | 2 |
| 11 | | Виды и порядок разработки графиков выхода на работу работников предприятия общественного питания. | 2 |
| **Тема 1.4. Организация производства** | **Содержание** | | |  |
| 1 | **Характеристика структуры производства. Производственная структура производства.**  Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требованиик производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.  Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.  Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. | | 2 | **2** |
| 2 | **Организация работы овощного цеха.**  Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия работающего на сырье.  Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в овощных цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Организация работы цеха обработки зелени. | | 2 | **2** |
| 3 | **Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы.**  О2рганизация рабочих мест и труда в мясном и птицеголоьевом цехах. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в мясных и птицегольевых цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. | | 2 | **2** |
| 4 | **Организация рабочих мест и труда в рыбном и мясо-рыбном цехах.**  Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. | | 2 | **2** |
| 5 | **Организация рабочих мест и труда в доготовочных цехах: горячем, холодном, доготовочном.**  Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. | | 4 | **2** |
| 6 | **Организация работы кулинарного, мучного и кондитерского цехов.**  Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. | | 2 | **2** |
| 7 | **Организация работы вспомогательных производственных помещений.**  Виды и назначение вспомогательных производственных помещений, нормы обеспеченности оборудованием и инвентарем. | | 2 | **2** |
| 8 | **Реализация продукции общественного питания.**  Понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия). Бракераж готовой продукции. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Раздача: назначение, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечной помещениями; оборудование посуда инвентарь. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятие и особенностей организации его работы, метода обслуживании, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции. Организация работы раздачи и труда персонала. Основные требования к реализации продукции через раздачу. | | 2 | **2** |
| **Практические занятия** | | |  | **3** |
| 12 | Составление договора поставки на продовольственное сырьё. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров. | | 2 |
| 13 | Правила приёмки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. | | 2 |
| 14 | Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. | | 2 |
| 15 | Расчёт численности работников по составленному плану-меню. | | 2 |
| 16 | Составление графика выхода на работу. | | 2 |
| 17 | Организация производства в заготовочных цехах предприятий питания. Организация рабочих мест в производственных помещениях. | | 2 |
| 18 | Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов. Организация рабочих мест в производственных помещениях. | | 2 |
| 19 | Организация работы горячего цеха. Организация рабочих мест в производственных помещениях. | | 2 |
| 20 | Организация работы холодного цеха. Организация рабочих мест в производственных помещениях. | | 2 |
| 21 | Организация работы мучного и кондитерского цехов. Организация рабочих мест в производственных помещениях. | | 2 |
| 22 | Организация рабочих мест в производственных помещениях. Организация рабочих мест в производственных помещениях. | | 2 |
| 23 | Решение производственной ситуации. Организация работы коллектива исполнителей (по заданию преподавателя). | | 2 |
| 24 | Решение производственной ситуации. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. | | 2 |
| **Тема 1.5. Организация учета в общественном питании** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Общая характеристика бухгалтерского учета.**  Виды хозяйственного учета. Измерители, применяемые в учете. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». Объекты бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в организациях. Необходимость и условия перехода на международную систему бухгалтерского учета. | | 2 | **2** |
| 2 | **Понятие документа.**  Назначение бухгалтерских документов. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Классификация документов. Требования к оформлению бухгалтерских документов. Формы документов, порядок их заполнения.  Документация, её сущность, значение.  Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов.  Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Общие правила проведения инвентаризации. | | 2 | **2** |
| 3 | **Понятие цены.**  Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и порядок установления.  Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению.  План-меню, его содержание и назначение.  Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Оценка сырья при калькуляции цен.  Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.  Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.  Порядок изменения свободных (розничных) цен в зависимости от конъюнктуры рынка за счет изменения торговой наценки. | | 2 | **2** |
| 4 | **Задачи учета труда и расчетов по его оплате.**  Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.  Методика расчета заработной платы. Особенности оплаты труда работников предприятий ОП.  Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка.  Расчет пособий по временной нетрудоспособности.  Порядок и виды удержаний из заработной платы, и их расчет.  Состав фонда заработной платы и выплат социального характера.  Документальное оформление расчетов по оплате труда. | | 4 | **2** |
| **Практические работы:** | | |  | **3** |
| 25 | Составление первичных документов. | | 2 |
| 26 | Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости по результатам инвентаризации. | | 2 |
| 27 | Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые блюда, напитки, сладкие блюда. | | 2 |
| 28 | Калькуляция свободных розничных цен на вторые блюда, соусы, гарниры. | | 2 |
| 29 | Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть. Составление меню для покупателей. | | 2 |
| 30 | Оформление табеля учета использования рабочего времени работников. Составление расчета заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда, в том числе расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни. | | 2 |
| 31 | Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции. | | 2 |
| **Тема 1.6. Планирование деятельности предприятий общественного питания** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Этапы планирования.**  Планирование деятельности предприятия, виды планов, их назначе­ние, содержание. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь. | | 4 | **2** |
| 2 | **Виды и методы планирования.**  Методы экономического обоснования планов. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания, необходимость и порядок разработки бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана предприятий общественного питания.  Ответственность руководства предприятия за результаты финансо­во-хозяйственной деятельности. | | 4 | **2** |
| **Практические занятия** | | |  | 3 |
| 32 | Изучение структуры бизнес-плана. Составление бизнес-плана. | | 4 |
| **Тема 1.7. Производство продукции и товарооборот общественного питания** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания.**  Производственная программа, товарооборот понятие и состав. Прогнозирование и экономическое обоснование товарооборота предприятия питания, включая кулинарную, кондитерскую продукцию и услуги. | | 2 | **2** |
| 2 | **Анализ товарооборота и производственноц программы. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.**  Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производс­твенной программы и товарооборота. Ёмкость рынка: понятие и расчет. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятии питания. Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет. | | 2 | **2** |
| 3 | **Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.** | | 2 | **2** |
| **Практические занятия** | | |  | **3** |
| 33 | Планирование проиводственной программы и товарооборота в предприятиях общественного питания. | | 2 |
| 34 | Расчет потребности в сырье и товарах на предприятиях общественного питания. | | 2 |
| 35 | Расчет емкости рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала. | | 2 |
| **Тема 1.8. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание**.  Определение потребности в сырье и продуктах. | | 2 | **2** |
| 2 | **Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.**  Товарные ресурсы: понятие, источники образования в условиях ры­ночной экономики. Товарные запасы: понятие, назначение, анализ и прогнозирование товарных запасов на предприятиях общественного пита­ния. Экономическое обоснование потребности предприятия общественного питания в предметах материально-технического назначения. | | 2 | **2** |
| 3 | **Сущность и значение товарооборачиваемости, методика её определения.**  Товарооборачиваемость: понятие и влияние на финансовые результаты деятельности предприятия.Анализ запасов и товарооборачиваемости. | | 2 | **2** |
| 4 | **Нормирование и планирование товарных запасов.**  Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. Продуктовый баланс, его показатели. | | 2 | **2** |
| **Практические занятия** | | |  | **3** |
| 36 | Составление продуктового баланса предприятия общественного питания. | | 2 |
| **Тема 1.9. Валовой доход** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Сущность валового дохода, источники его образования.**  Валовой доход предприятия общественного питания: сущность, наз­начение, источники образования. Состав и порядок определения валово­го дохода, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного пи­тания. | | 3 | **2** |
| **Практические занятия** | | |  | 3 |
| **Тема 1.10. Издержки производства и обращения** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Структура издержек производства. Классификация издержек производства и обращения.**  Понятие, сущность, классификация, номенклатура. Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и об­ращения. | | 2 | **2** |
| 2 | **Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.**  Анализ издержек производства и обращения. | | 2 | **2** |
| 3 | **Методы планирования издержек производства и обращения. Пути снижения затрат.**  Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности. | | 2 | **2** |
| **Практические занятия** | | |  |  |
| **Тема 1.11. Прибыль и рентабельность** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Экономическая природа прибыли, её виды.**  Сущность коммерческого расчета в предприятиях общественного пи­тания и его основные принципы в условиях рынка. Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. Виды при­были. Налоговая система Российской Федерации и особенности ее применения в торговле и общественном питании. Виды налогов: прямые, косвенные, федеральные, местные и др.Распределение и использование прибыли. | | 2 | **2** |
| 2 | **Рентабельность. Методика расчета рентабельности, как экономического показателя.**  Анализ прибыли и рентабельности.Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. Планирование прибыли. | | 2 | **2** |
| **Практические занятия** | | |  | 3 |
| 37 | Расчет НДС на продукцию собственного производства и налога на прибыль. Расчет налогов по упрощенной системе налогообложения. | | 2 |
| 38 | Расчет прибыли от реализации, балансовой, налогооблагаемой и чистой прибыли. | | 2 |
| **Тема 1.12. Основные фонды, их воспроизводство** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Экономическая сущность основных фондов, их классификация.**  Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов.Анализ основных фондов. | | 2 | **2** |
| 2 | **Сущность и значение капитальных вложений, их финансирование.**  Эффективность капитальных вложений. | | 2 | **2** |
| **Тема 1.13. Трудовые ресурсы** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Эффективность и производительность труда.**  Влияние трудовых факторов на товарооборот. Анализ производительности труда. Анализ численности работников. Планирование численности работников и производительности труда. Механизм стимулирования труда и его совершенствование. | | 2 |  |
| 2 | **Состав фонда заработной платы, источники его образования. Эффективность использования фонда заработной платы.**  Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы. | | 2 |  |
| **Тема 1.14. Оборотные средства** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Сущность, состав и структура оборотных средств.**  Показатели эффективности использования оборотных средств. Анализ оборотных средств предприятия питания.Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах. | | 2 | **2** |
| **Тема 1.15. Финансовое планирование** | **Содержание** | | |  |  |
| 1 | **Финансовый план предприятия и основные предпосылки для его составления.**  Общая оценка финансового состояния предприятия. Финансовый контроль в торговле и общественном питании. Объекты и сущность фи­нансового контроля. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана. Финансовый план и основные предпосылки для его составления. Цель и задачи анализа финансового состояния предприятия. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана и его разделы. | | 2 | **2** |
| **Курсовая работа** | | | | **14** |  |
| **Итого** | | | | **400** |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: доска, учебная мебель

* комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации;
* макеты, наглядные пособия-плакаты;
* видеоматериал

Технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (видеопроектор, экран, компьютер)

Оборудование учебного кулинарного цеха:

* рабочие места по количеству обучающихся;
* оборудование для технологического процесса;
* набор инструментов и приспособлений;
* методические указания для выполнения лабораторных работ;
* ТК и ТТК;
* тесты по технологии продукции общественного питания;
* изобразительные (образные и условно-схематические): фотографии, картины, альбомы с ассортиментом кулинарной продукции, презентации и слайды, учебные видео ролики;
* натуральные образцы кулинарной продукции;
* раздаточный материал по темам учебных дисциплин.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика реализуется в Комбинате питания ННГУ.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Список основной литературы**

1. [Бабаев Ю. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%91%D1%83%D1%85%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D1%82%20%D0%B2%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B8#none) Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16 + CD-ROM. (переплет) ISBN 978-5-9558-0185-8 <http://znanium.com/bookread2.php?book=481654>
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. <https://biblio-online.ru/book/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546>
3. [Сафронов Н. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%A1%D0%B0%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%20%D0%AD%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8#none) Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) : учебник для ср. спец. учеб. заведений.—2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов.—М. : Магистр : ИНФРА-М, 2016. — 256 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=702371>
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. <https://biblio-online.ru/book/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3>

**Дополнительная литература**

1. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02641-2. <https://biblio-online.ru/book/8DFC14EA-D55E-49EA-94FA-B848150B1D49>
2. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / О. А. Агеева, Л. С. Шахматова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 273 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01145-6. https://biblio-online.ru/book/FCF15000-78EF-4815-9819-8E041DAC1B3B
3. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. <https://biblio-online.ru/book/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC>
4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03184-3. https://biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA
5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01086-2. <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
4. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
5. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
6. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
7. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
8. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

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

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО, разработанных в соответствии с ними учебных планах и учебных программах изучения МДК и профессиональных модулей.

Освоение профессионального модуля студентами осуществляется на основе рационального сочетания традиционных методов передачи и закрепления информации с использованием в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых игр, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.).

Для качественной подготовки студентов к занятиям преподаватели разрабатывают учебно-методические материалы по МДК и профессиональным модулям, планы практических и иных видов занятий и методические рекомендации по подготовке к ним.

Для прохождения студентами СПО практических занятий созданы учебные лаборатории, оснащенные мебелью, инвентарём и другим оборудованием для проведения занятий.

Все виды практик проводятся в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами. Общий объем времени на их проведение определяется ФГОС и учебным планом. Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом. Видами практики студентов по профессиональному модулю являются: учебная и производственная практика.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках междисциплинарного курса является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная практика проводятся в СПО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Студенты СПО, обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания» под руководством преподавателей отрабатывают практические навыки по производству готовой продукции.

Для организации руководства и контроля проведения учебной и производственной практики преподавателями осуществляется контроль посещаемости предприятий практикантами и соответствия выполняемых ими работ утверждённой программе. Во время проверок проводятся беседы с наставниками и руководителями предприятий, в ходе которых выявляются проблемы и находятся пути их решения.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля, имеющими опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие и профессиональные 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 будущей профессии техника - технолога | Интерпретация 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. | выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области пищевого производства |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области пищевого производства |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | самоанализ и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | анализ инноваций в области пищевого производства |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | планирует основные показатели производства продукции общественного питания.  рассчитывает основные показатели производства.  точно и грамотно оформляет основные показатели производства продукции общественного питания. | Текущий контроль  -Устный и письменный опрос по вопросам, выносимым на практических занятиях  - Подготовка рефератов, докладов.  - Защиты курсовых проектов.  - зачета в виде теста по МДК. |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями | планирует работу исполнителей.  точно и грамотно оформляет задание исполнителям. |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | организует работу коллектива в соответствии с требованиями СНиПа.  точно и грамотно оформляет табели учета рабочего времени. |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | контролирует и оценивает результаты работы исполнителями. |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | точно и грамотно оформляет документацию для производства продукции питания. |

1. [↑](#footnote-ref-1)