

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Крымский технический колледж»**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации  
в форме экзамена**

**по дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**



**Директор ГБПОУ КК «Крымский  
технический колледж»**

**С. Б. Хвостиков**  
20 \_\_\_\_ г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине рассмотрен на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин  
Протокол № 3 « 5 » « 10 » 2018 г.  
Председатель цикловой комиссии  
В.А.Данилина *Данч*

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель директора по учебной и методической работе  
« 5 » « 10 » 2018 г.  
*Арутюнова* И.В.Арутюнова

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине **ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга** разработан на основе ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного в Минюст России 23 июля 2014 г № 33234, рабочей программы по дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, утвержденной 15.06.2015 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:  
Кулик Анна Владимировна,  
преподаватель профессиональных дисциплин  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»



## РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) для специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Кулик Анной Владимировной**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе рабочей программы по дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга включает все необходимые структурные элементы согласно рекомендациям по разработке комплекта контрольно-оценочных средств для специальностей среднего профессионального образования. В комплект контрольно-оценочных средств включены сведения об учебном заведении с указанием названия специальности, год издания.

Одним из основных структурных элементов в комплекте контрольно-оценочных средств является «Паспорт комплекта оценочных средств», в котором правильно отражены сведения об области применения комплекта оценочных средств; грамотно указаны сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

В комплекте оценочных средств также представлены задания для проведения экзамена: задание №1 (теоретическое), задание №2 (теоретическое), задание №3 (практическое), которые в полном объеме соответствуют содержанию рабочей программы по дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В комплект оценочных средств включены 30 экзаменационных билетов, в которых представлены задание №1, задание №2, задание №3. Содержание заданий в билете грамотно подобрано, с учетом подбора материала из разных тем дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Одним из основных структурных элементов в комплекте контрольно-оценочных средств является «Пакет экзаменатора», в котором представлены 30 билетов. В каждом билете перечислены задание №1, задание №2, задание №3, а также указаны результаты освоения, критерии оценки результата, отметка о выполнении, условия выполнения задания. Содержание заданий соответствуют результатам освоения. Критерии оценки результата правильно подобраны и соответствуют требованиям разработки комплекта контрольно-оценочных средств для специальностей среднего профессионального образования.

В комплект оценочных средств включен «Критерий оценки выполнения задания», в котором приведены виды заданий, даны критерии оценки 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно». По каждому заданию дана правдивая оценка.



20 \_\_\_\_ г.

грамотная оценка выполнения данного задания на 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ РЕЦЕНЗЕНТА:

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология производства общественного питания соответствует всем методическим требованиям, предъявляемым к комплекту контрольно-оценочных средств.

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга может быть использован в образовательной деятельности для оценки результатов освоения данной учебной дисциплины при подготовке студентов по специальности СПО 19.02.10 Технология производства общественного питания на очной и заочной формах обучения, а также для преподавателей других учебных заведений среднего профессионального образования.

  
С.Б. Хвостиков  
20\_\_ г.

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»

Т.А.Недзвецкая

Методист ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»  
03.10.2018г.

В.К.Кожевникова

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Крымский технический колледж»**

**Комплект контрольно-оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации  
в форме дифференцированного зачета  
по дисциплине ОГСЭ. 05 Основы бюджетной грамотности  
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
для специальностей СПО:**

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

19.02.10 Технология продукции общественного питания;

38.02.04 Коммерция (по отраслям)



С.Б. Хвостиков  
20 \_\_\_\_ г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине рассмотрен на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин  
Протокол № 3 « 5 » « 10 » 2018 г.  
Председатель цикловой комиссии  
В.А.Данилина *Дан*

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по учебной работе  
« 5 » « 10 » 2018 г.  
*Арутюнова* И.В.Арутюнова

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине **ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности** разработан на основе рабочей программы. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности реализует вариативную часть программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с учебным планом по специальностям 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При подготовке рабочей программы по дисциплине ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности были учтены следующие нормативно-правовые документы:

- Бюджетное послание Президента РФ на 2014-2016 гг.;
- проект «Бюджет для граждан»;
- письмо ГБУ КК НПЦ ДПО № 229/02-01 от 29.08.2014 г.;
- методические рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, подготовленные в ГБПОУ КК «Крымский технический колледж», утвержденные 31.08.2018 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:  
Кулик Анна Владимировна,  
преподаватель профессиональных дисциплин  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»



*С.Б. Хвостиков*  
\_\_\_\_\_ г.

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальностям среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 38.02.04 Коммерция (по отраслям), разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Кулик Анной Владимировной

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 38.02.04 Коммерция (по отраслям) разработан на основе рабочей программы по дисциплине ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности по данным специальностям.

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности включает все необходимые структурные элементы согласно рекомендациям по разработке комплекта контрольно-оценочных средств для специальностей среднего профессионального образования. В комплект контрольно-оценочных средств включены сведения об учебном заведении с указанием названия специальности, год издания.

Одним из основных структурных элементов в комплекте контрольно-оценочных средств является «Паспорт комплекта оценочных средств», в котором правильно отражены сведения об области применения комплекта оценочных средств; грамотно указаны сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

В комплекте оценочных средств также представлены задания для проведения дифференцированного зачета: задание №1 (теоретическое), задание №2 (теоретическое), задание №3 (практическое), задание №4 (практическое), которые в полном объеме соответствуют содержанию рабочей программы по дисциплине ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

В комплект оценочных средств включены 10 вариантов заданий, в которых представлены задание №1, задание №2, задание №3, задание №4. Содержание заданий в вариантах грамотно подобрано, с учетом подбора материала из разных тем дисциплины ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности.

Одним из основных структурных элементов в комплекте контрольно-оценочных средств является «Пакет экзаменатора», в котором представлены 10 вариантов заданий. В каждом варианте перечислены задание №1, задание №2, задание №3, задание №4, также указаны результаты освоения, критерии оценки результата, отметка о выполнении. С. Б. Юрков

выполнения задания. Содержание заданий соответствуют результатам освоения. Критерии оценки результата правильно подобраны и соответствуют требованиям разработки комплекта контрольно-оценочных средств для специальностей среднего профессионального образования.

В комплект оценочных средств включен «Критерий оценки выполнения заданий», в котором приведены виды заданий, даны критерии оценки 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно». По каждому заданию дана правильная и грамотная оценка выполнения данного задания на 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ РЕЦЕНЗЕНТА:

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 38.02.04 Коммерция (по отраслям) соответствует всем методическим требованиям, предъявляемым к комплекту контрольно-оценочных средств.

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности может быть использован в образовательной деятельности для оценки результатов освоения данной учебной дисциплины при подготовке студентов по специальностям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 38.02.04 Коммерция (по отраслям) на очной и заочной формах обучения, а также для преподавателей других учебных заведений среднего профессионального образования.

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»

Методист ГБПОУ КК  
«Крымский  
индустриально-строительный техникум»

03.10.2018г.



Директор ГБПОУ КК «Крымский  
технический колледж»

С.Н. Хвостиков  
20 \_\_\_\_\_ г.

Т.А. Недзвецкая

В.К. Кожевникова



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

(заочное отделение)



**Директор ГБПОУ КК «Крымский  
технический колледж»**

**С.Б. Хвостиков**

**20** г.

**2019**

Методические рекомендации для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения рассмотрена на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин  
Протокол № 4 «6» «сентябрь» 2019 г.  
Председатель цикловой комиссии  
Даш В.А. Данилина

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель директора по УПР ГБПОУ  
КК «Крымский технический колледж»

«06» «09» 2019 г.

 Е.А. Хвостикова

Методические рекомендации для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по заочному отделению составлены в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю ПМ. Организация работы структурного подразделения для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 г., зарегистрированной в Минюсте России 23 июля 2014 г № 33234 и реализуют требования ФГОС СПО по данной специальности по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и утвержденной педагогическим советом «Крымского технического колледжа» 19. 09. 2019г.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

  
Директор ГБПОУ КК «Крымский  
технический колледж»  
С.Б. Хвостиков  
20 \_\_\_\_ г.

Разработчик: Кулик Анна Владимировна,  
преподаватель экономических дисциплин  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»



## РЕЦЕНЗИЯ

на методические рекомендации для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) для специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные преподавателем  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Кулик Анной Владимировной

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны на основе рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в соответствии с рабочим учебным планом специальности.

Методические рекомендации предназначены для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения включают все необходимые структурные элементы согласно рекомендациям по разработке методических рекомендаций для специальностей среднего профессионального образования. В методические рекомендации включены сведения об учебном заведении с указанием названия специальности, год издания; они рассмотрены на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин и утверждены заместителем директора по УПР ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» Е.А.Хвостиковой.

Методические рекомендации содержат подробную информацию о «Графике прохождения учебной практики по профессиональному модулю», в котором правильно отражено содержание работы учебной практики, указаны количество часов по каждому разделу и дата проведения.

В методических рекомендациях также представлена структура учебной практики, которая включает разработку недельного плана-меню; расчет потребности сырья и продуктов для приготовления блюд; составление технологических карт на ассортимент первых и вторых блюд; составление технологических карт на ассортимент горячих напитков и кулинарных изделий; назначение и организация работы в подсобных помещениях; организация работы раздаточного помещения; список литературы. Структура учебной практики в полном объеме соответствует содержанию рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Методические рекомендации для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения состоят из шести разделов, в которых более подробно дана информация по выполнению данного раздела.

Содержание информации по выполнению разделов разработки недельного плана-меню, расчет потребности сырья и продуктов для приготовления блюд, составление



технологических карт на ассортимент первых и вторых блюд, составление технологических карт на ассортимент горячих напитков и кулинарных изделий, назначение и организация работы в подсобных помещениях, организация работы раздаточного помещения; поможет студентам успешно справиться с выполнением заданий по учебной практике. Данные методические рекомендации помогут студентам грамотно изложить свои мысли и расширить запас интеллектуальных умений.

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ РЕЦЕНЗЕНТА:

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствуют всем методическим требованиям, предъявляемым к методическим рекомендациям для выполнения заданий учебной практики.

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения заданий учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения могут быть использованы в проведении образовательной деятельности при подготовке студентов по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на очной и заочной формах обучения, а также для преподавателей других учебных заведений среднего профессионального образования.



Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»

Методист ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»

03.09.2019г.

Т.А.Недзвецкая

В.К.Кожевникова

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**(заочное отделение)**



**Директор ГБПОУ КК «Крымский  
технический колледж»**

**С.Б. Хвостиков**

**20** г.

**2019**

Методические рекомендации для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения рассмотрена на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин  
Протокол № 2 « 6 » « сентябрь » 2019 г.  
Председатель цикловой комиссии  
В.А. Данилина В.А. Данилина

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель директора по УПР ГБПОУ  
КК «Крымский технический колледж»

« 06 » « 09 » 2019 г.

Е.А. Хвостикова Е.А. Хвостикова

Методические рекомендации для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по заочному отделению составлены в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 г., зарегистрированной в Минюсте России 23 июля 2014 г № 33234 и реализуют требования ФГОС СПО по данной специальности по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и утвержденной педагогическим советом «Крымского технического колледжа» 19. 09. 2019г.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»



С.Б. Хвостиков  
20 \_\_\_\_ г.

Разработчик: Кулик Анна Владимировна,  
преподаватель экономических дисциплин  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

## РЕЦЕНЗИЯ

**на методические рекомендации для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) для специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Кулик Анной Владимировной**

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны на основе рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в соответствии с рабочим учебным планом специальности.

Методические рекомендации предназначены для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения включают все необходимые структурные элементы согласно рекомендациям по разработке методических рекомендаций для специальностей среднего профессионального образования. В методические рекомендации включены сведения об учебном заведении с указанием названия специальности, год издания; они рассмотрены на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин и утверждены заместителем директора по УПР ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» Е.А.Хвостиковой.

Методические рекомендации содержат подробную информацию о «Графике прохождения производственной практики по профессиональному модулю», в котором правильно отражено содержание работы производственной практики, указаны количество часов по каждому разделу и дата проведения.

В методических рекомендациях также представлена структура производственной практики, которая включает: ознакомление с предприятием; ознакомление со складскими помещениями; ознакомление и принятие участия в технологических процессах в основных цехах производства; участие в разработке новых фирменных блюд; участие в принятии управленческих решений; участие в комиссии бракеража готовой продукции. Структура производственной практики в полном объеме соответствует содержанию рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Методические рекомендации для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения состоят из шести разделов, в которых более подробно дана информация по выполнению данного раздела.

Содержание информации по выполнению разделов: ознакомление с предприятием, ознакомление со складскими помещениями, ознакомление и принятие участия в технологических процессах в основных цехах производства, участие в разработке новых



С.Б. Хвостиков  
20 \_\_\_\_ г.

фирменных блюд, участие в принятии управленческих решений, участие в комиссии бракеража готовой продукции; поможет студентам успешно справиться с выполнением заданий по производственной практике. Данные методические рекомендации помогут студентам грамотно изложить свои мысли и расширить запас интеллектуальных умений.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ РЕЦЕНЗЕНТА:

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствуют всем методическим требованиям, предъявляемым к методическим рекомендациям для выполнения заданий производственной практики.

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения заданий производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения могут быть использованы в проведении образовательной деятельности при подготовке студентов по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на очной и заочной формах обучения, а также для преподавателей других учебных заведений среднего профессионального образования.

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»

Методист ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»

03.09.2019г.



Т.А.Недзвецкая

*Кочеткова*

Б.К.Кожевникова



Крымский  
технологический колледж

Б. Хвостиков

20 г.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Крымский технический колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**для выполнения курсовой работы  
по профессиональному модулю**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**



С.Б. Хвостиков

20 \_\_\_\_ г.

**Крымск  
2020**

Методические рекомендации для выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения рассмотрена на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин  
Протокол № 2 « 7 » « 09 » 2020 г.  
Председатель цикловой комиссии  
Данил В.А.Данилина

### УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
« 7 » « 09 » 2020 г.  
И.В.Арутюнова

Методические рекомендации для выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлены в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 г., зарегистрированной в Минюсте России 23 июля 2014 г № 33234 и реализуют требования ФГОС СПО по данной специальности по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и утвержденной педагогическим советом «Крымского технического колледжа» 02. 02. 2020г.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»



Разработчик: Кулик Анна Владимировна,  
преподаватель экономических дисциплин  
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Кулик

## РЕЦЕНЗИЯ

на методические рекомендации для выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) для специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Кулик Анной Владимировной

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны на основе рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и в соответствии с рабочим учебным планом специальности.

Методические рекомендации предназначены для выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения включают все необходимые структурные элементы согласно рекомендациям по разработке методических рекомендаций для специальностей среднего профессионального образования. В методические рекомендации включены сведения об учебном заведении с указанием названия специальности, год издания; они рассмотрены на заседании цикловой комиссии бухгалтерских и экономических дисциплин и утверждены заместителем директора по УР ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» В.А.Виниченко.

Одним из основных структурных элементов в методических рекомендациях является «Пояснительная записка», в которой излагается следующее: общие положения, где указано, что учебным планом предусмотрено выполнение студентами курсовой работы, а также отражены цели выполнения курсовой работы по профессиональному модулю; структура курсовой работы, которая включает введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы; организация выполнения курсовой работы, которая предусматривает план общего руководства и контроль за ходом выполнения курсовой работы; оформление курсовой работы, содержащее требования, которые предъявляются к оформлению курсовой работы; технология выполнения курсовой работы, которая отражает сущность и содержание выполнения разделов курсовой работы; методические рекомендации по содержанию разделов курсовой работы, которые дают более подробную информацию по выполнению и теоретической части курсовой работы. Пояснительная записка дает полную и подробную информацию по объему выполнения курсовой работы.

В методических рекомендациях также дана подробная информация по выполнению практической части курсовой работы, в которой приводится общая характеристика предприятия; отражается информация по ассортименту продукции предприятия общественного питания; показана методика составления производственной программы предприятия; отражается обоснование технологического процесса производства; показано как необходимо осуществлять подбор и расстановку оборудования для предприятий общественного питания с учетом посадочных мест; показано как правильно организовать рабочие места; приводится методика расчета численности производственного персонала; что не соответствует действительности при



С.Б. Хвостиков

20 г.

организации продовольственного и материально-технического снабжения; как правильно организовать складское и тарное хозяйство. Структура курсовой работы в полном объеме соответствует содержанию рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание информации по выполнению разделов курсовой работы поможет студентам успешно справиться с выполнением курсовой работы. Данные методические рекомендации помогут студентам грамотно изложить свои мысли и расширить запас интеллектуальных умений.

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ РЕЦЕНЗЕНТА:

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствуют всем методическим требованиям, предъявляемым к методическим рекомендациям для выполнения курсовой работы. Компонировка разделов в курсовой работе направлена на формирование у студентов грамотно излагать свои мысли при анализе теоретических проблем и учиться творчески связывать их с практикой выполнения.

Рецензируемые методические рекомендации для выполнения курсовой работы могут быть использованы в проведении образовательной деятельности по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания при подготовке студентов на очной и заочной формах обучения, а также для преподавателей других учебных заведений среднего профессионального образования.



Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»

Методист ГБПОУ КК «Крымский  
индустриально-строительный техникум»

04.09.2020г.