

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО
Шеф-повар, Муниципальное
бюджетное образовательное
учреждение «Лицей г. Малмыж»
_____/Н. Л. Никулина
« ____ » _____ 2021 г.

_____/Н. Л. Никулина
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
учебной работе
_____/Н. А. Хромцева
« ____ » _____ 2021 г.

_____/Н. А. Хромцева
« ____ » _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Финансовый директор
АО Департамента продовольствия
и социального питания г. Казань РТ
_____/Г. К. Каюмова
« ____ » _____ 2021 г.

_____/Г. К. Каюмова
« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2021 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года), базовый уровень подготовки.

Организация-разработчик КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Артамонова О. С. – преподаватель

Эксперты:

Н. Л. Никулина – шеф-повар муниципального бюджетного образовательного учреждения «Лицей г. Малмыж»

Г. К. Каюмова - финансовый директор АО Департамента продовольствия и социального питания г. Казань РТ

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2021 г.
Председатель П(Ц)К _____ /Н. И. Хворова/

Согласовано
Заместитель директора
по производственному
обучению
_____ М. Р. Аскарлов
« _____ » _____ 2021 г.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г.
Председатель П(Ц)К _____ /Н. И. Хворова/

_____ М. Р. Аскарлов
« _____ » _____ 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
2. МОДУЛЯ	4
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
МОДУЛЯ	7
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
МОДУЛЯ	8
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Пм. 06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». 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 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 таблицу 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 22 Способствующий формированию положительного образа студента, проявляющего активную жизненную позицию, поддерживающего престиж своего учебного заведения

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 375 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 178 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 89 часов;

учебной и производственной практики - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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 06 Организация работы структурного подразделения

Очное отделение

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
ОК 1-9 ПК 6.1	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	62	16	10		30	6	36
ОК 1-9 ПК 6.2	Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	49	20	20		6	6	9
ОК 1-9 ПК 6.3	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	30	16	8		6	8	6
ОК 1-9 ПК 6.4	Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	59	26	8		18	8	25
ОК 1-9 ПК 6.5	Раздел 5. Документационное обеспечение управления	27	4	10		12	8	13
ОК 01-9 ПК 6.1-ПК 6.5	Курсовая работа	40			40			
	Всего:	267	82	56	40	72	32	89

3.1. Тематический план профессионального модуля 06 Организация работы структурного подразделения
 Заочное отделение

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов ПМ	Суммарный объем нагрузки	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
ОК 1-9 ПК 6.1	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	62	6	4		30	6	52
ОК 1-9 ПК 6.2	Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	49	2			6	6	47
ОК 1-9 ПК 6.3	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	30	4	2		6	8	24
ОК 1-9 ПК 6.4	Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	59	6	2		18	8	51
ОК 1-9 ПК 6.5	Раздел 5. Документационное обеспечение управления	27	4	2		12	8	21
ОК 01-9 ПК 6.1-ПК 6.5	Курсовая работа	40			40			
	Всего:	267	22	10	40	72	36	195

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов		Освояемые ОК, ПК Формируемые ЛР
		очное	заочное	
1	2	3	4	6
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		286	286	
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства		26	26	
Тема 1.1 Основные показатели производства	Содержание	6	6	
	1. Организация (предприятие): понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам и основные приемы организации работы исполнителей. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала.	2		ОК.1- ОК.3 ПК 6.1 ЛР 24
	2. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания: понятие, сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитической работы. Методики расчета экономических показателей работы предприятия общественного питания. Планирование: понятие, сущность, назначение, задачи. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Основные этапы и методы планирования.	2	2	ОК.1- ОК.5 ПК 6.1 ЛР 24
	Практические занятия	2		
	1. Рассчитать экономические показатели структурного подразделения организации такие как эффективность использования основных фондов, эффективность оборотных средств Самостоятельная работа студентов	2	4	ОК.3- ОК.7 ПК 6.1 ЛР 24

Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	Содержание		8	10	
	1.	Методику расчета экономического показателя производственной мощности предприятия: понятие и расчет. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами	2		ОК.4- ОК.6 ПК 6.3 ЛР 24
	2.	Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация. Структура издержек производства и пути снижения затрат. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию.	2	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.3 ЛР 24
	3.	Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Методику расчета экономических показателей видов прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания	2		ОК.4- ОК.6 ПК 6.3 ЛР 24
	Практические занятия		2	2	
	1.	Рассчитать по методике расчета экономические показатели структурного подразделения организации и провести анализ издержек обращения. Рассчитать по методике расчета выхода продукции в ассортименте и составить калькуляцию на продукцию общественного питания.	2	2	ОК.3- ОК.6 ПК 6.2 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			4	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание		12	10	
	1.	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Организовать работу коллектива исполнителей при оперативном планировании работы производства заготовочных предприятий. Рассчитывать выход продукции в ассортименте полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных. Организовать работу коллектива исполнителей при опера-	2	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.2 ЛР 24

		тивном планировании в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность.			
	2.	Плановое меню: определение, значение. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-техническую документацию при составлении плана-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Рассчитывать выход продукции в ассортименте для приготовления блюд в соответствии с производственной программой	2	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.2 ЛР 24
	3.	Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией при составлении требования накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья для получения продуктов из кладовой. Организовывать работу коллектива исполнителей при распределении сырья между цехами и определения заданий работникам в соответствии с производственной программой.	2	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.2 ЛР 24
	Практические занятия		6		
	1.	Производить по методике расчета экономических показателей численность потребителей, пользующихся услугами предприятия питания и пропускной способности зала.	2		ОК.3- ОК.5 ПК 6.2 ЛР 24
	2.	Производить по методике расчета выхода продукции – выход полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов.	2		ОК.4- ОК.6 ПК 6.2 ЛР 24
	3.	Производить по методике расчета экономических показателей: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования – составить план меню.	2		ОК.3- ОК.5 ПК 6.1, 6.2 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			4	

Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями		42	42		
Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов	Содержание		20	20	
	1.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) при организации работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы.	2	2	ОК.3- ОК.8 ПК 6.2 ЛР 24
	2.	Основные приемы организации работы исполнителей при создании технологического процесса в основных производственных цехах.	2		ОК.7- ОК.8 ПК 6.2 ЛР 24
	3.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира при работе с нормативной и технической документацией, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий: государственных, отраслевых, стандартов предприятий, технологических инструкций, технологических условий их составление, назначения.	4	2	ОК.4- ОК.7 ПК 6.3 ЛР 24
	Практические занятия		12		
	1.	Разработать оценочные задания и нормативно-техническую документацию производственной программы овощного цеха, произвести расчет выхода продукции в ассортименте при использовании сырья. Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	2		ОК.3- ОК.4 ПК 6.1, 6.2 ЛР 24
	2.	Разработать оценочные задания и нормативно-техническую документацию производственной программы рыбного цеха, произвести расчет выхода продукции в ассортименте при использовании сырья. Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	2		ОК.3- ОК.5 ПК 6.1, 6.2 ЛР 24
	3.	Разработать оценочные задания и нормативно-техническую документацию производственной программы мясного цеха, произвести расчет выхода продукции в ассортименте при использовании сырья. Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрика-	2	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.1, 6.2 ЛР 24

		тами и готовой продукцией.			
	4.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при составлении плана-меню холодного цеха городского ресторана, согласно ассортиментного минимума, составление инструкционной карты холодного цеха.	2		ОК.4 ОК.7 ПК 6.1, 6.2 ЛР 24
	5.	Организовать рабочие места в производственных помещениях кулинарного цеха с подбором оборудования для кондитерского цеха, перерабатывающего 500 кг сырья в сутки, требований к помещению, согласно САНиПИН, состава работников цеха, их расстановки и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охраны труда.	2		ОК.7- ОК.8 ПК 6.1, 6.2 ЛР 24
	6.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию на фирменное кулинарное блюдо, работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий.	2		ОК.7- ОК.9 ПК 6.5 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			14	
Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве	Содержание		22	22	
	1.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) персонала предприятия общественного питания: административно-управленческого, производственного, обслуживающего, вспомогательного, производственного.	2	2	ОК.4 ОК.7 ПК 6.3 ЛР 24
	2.	Основные приемы организации работы исполнителей производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания.	2	2	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3 ЛР 24
	3.	Основные приемы организации работы исполнителей на производстве: экономические, психофизические, социальные. Режим труда и отдыха работников производства.	2		ОК.6- ОК.9 ПК 6.3
	4.	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.	2	2	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3 ЛР 24

	5.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) при нормировании, нормах труда. Виды норм. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля Рабочее время, классификация затрат рабочего места.	2		ОК.7- ОК.8 ПК 6.2 ЛР 24
	6.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) при составлении норм выработки. Порядок их разработки.	2	2	ОК.4- ОК.9 ПК 6.3 ЛР 24
	7.	Основные приемы организации работы исполнителей структурного подразделения по рабочим местам и организация их деятельности в соответствии с производственным планом-заданием.	2		ОК.4- ОК.7 ПК 6.3 ЛР 24
	Практические занятия		8		
	1.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при составлении схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	2		ОК.3- ОК.5 ПК 6.3 ЛР 24
	2.	Организовать рабочие места в производственных помещениях и осуществить подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.	2		ОК.4- ОК.9 ПК 6.5 ЛР 24
	3	Вести таблицу учета рабочего времени работников при составлении графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.	2		ОК.7- ОК.9 ПК 6.5 ЛР 24
	4	Организовать работу коллектива исполнителя, задачи труда на производстве: экономические, психофизиологические.	2		ОК.3- ОК.5 ПК 6.3 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			14	
Раздел 3. Организация работы трудового коллектива			24	24	

Тема 3.1. Организация работы в бригадах/командах	Содержание		8	10	
	1.	Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Необходимость участия членов бригады/команды в процессе планирования работы.	2		ОК.2- ОК.8 ПК 6.3 ЛР 24
	2.	Дисциплинарные процедуры в организации. Основные приемы организации работы исполнителей. Методы эффективной организации работы бригады, команды. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения членов команды/бригады. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве.	2	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.3 ЛР 24
	3.	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/команде. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира.	2	2	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3 ЛР 24
	4.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде, команде.	2	2	ОК.3 ОК.6 ПК 6.3 ЛР 24
Самостоятельная работа студентов				4	
Тема 3.2. Обучение персонала на рабочем месте	Содержание		16	14	
	1.	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды при обосновании необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2	2	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3 ЛР 24
	2.	Дисциплинарные процедуры в организации применяемые при личной ответственности работника в области обучения и повышения квалификации. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность	2	2	ОК.4- ОК.7 ПК 6.3 ЛР 24

		бригадира в области дополнительного профессионального образования и обучения.			
	3.	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени применяемых при составлении требований к производственному персоналу. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха.	2		ОК.4- ОК.7 ПК 6.3 ЛР 24
	4.	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды применяемых на примере успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятиях питания региона. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.	2	2	ОК.1- ОК.4 ПК 6.5 ЛР 24
	Практические занятия		8	2	
	1.	Вести табель учета рабочего времени работников (индивидуальное задание по цехам)	2		ОК.7- ОК.9 ПК 6.5 ЛР 24
	2.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при изучении типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учета рабочего времени.	2		ОК.3- ОК.6 ПК 6.5 ЛР 24
	3.	Организовать работу коллектива исполнителей при возникновении и решении конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта.	2	2	ОК.2- ОК.5 ПК 6.3 ЛР 24
	4.	Организовать работу коллектива исполнителей при проведении анализа производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе).	2		ОК.2- ОК.4 ПК 6.3 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			6	
Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями			34	34	
Тема 4.1 Контроль за со-	Содержание		8	10	

блюдением работниками требований охраны труда	1.	Основные приемы организации работы исполнителей при осуществлении контроля персонала. Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания. Дисциплинарные процедуры в организации при возникновении риска в области безопасности работ.	2	2	ОК.3- ОК.6 ПК 6.4 ЛР 24
	2.	Дисциплинарные процедуры в организации при использовании способов контроля существующих рисков на производстве. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира к проведению инструктажей.	2		ОК.2- ОК.7 ПК 6.4 ЛР 24
	3.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира при применении требований регламентирующих ответственность за безопасность работ на производстве.	2		ОК.3- ОК.6 ПК 6.4 ЛР 24
	4.	Дисциплинарные процедуры в организации применяемые при личной ответственности работника за соблюдением техники безопасности на рабочем месте и на производстве. Современные тенденции в области обеспечения безопасных и благоприятных условий работ на предприятиях питания.	2	2	ОК.2- ОК.8 ПК 6.4 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов				6
Тема 4.2 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	Содержание		8	10	
	1.	Возможные риски в области безопасности продукции производства. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды при постоянном контроле соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне.	2		ОК.3- ОК.6 ПК 6.4 ЛР 24
	2.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях общественного питания. Дисциплинарные процедуры	2	2	ОК.1- ОК.5 ПК 6.4

		в организации используемые при проведении визуального контроля безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства. Способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении, обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов.			ЛР 24
	3.	Дисциплинарные процедуры в организации применяемые для контроля соблюдения персоналом личной гигиены. Профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира при инструктировании персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и ответственность за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.	2	2	ОК.2- ОК.5 ПК 6.4 ЛР 24
	4.	Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира при инструктировании работника в области контроля безопасности продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства	2		ОК.3- ОК.6 ПК 6.4 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			6	
Тема 4.3. Контроль за качеством приготовления продукции производства.	Содержание		18	14	
	1.	Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира при необходимости постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд и качества приготовления продукции работниками производства. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.	2		ОК.2- ОК.7 ПК 6.4 ЛР 24
	2.	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/ недостаток информации, неисправное оборудование и прочее). Дисциплинарные процедуры	2	2	ОК.3- ОК.6 ПК 6.4 ЛР 24

	в организации при инструктировании персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.			
3.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира при проведении контроля качества готовой продукции производства. Формы документов, порядок их заполнения по контролю качества продукции производства. Необходимость получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения данной информации.	2		ОК.1- ОК.4 ПК 6.4, 6.5 ЛР 24
4.	Дисциплинарные процедуры в организации применяемые при личной обязанности и ответственности работника в области контроля качества приготовления продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства.	2	2	ОК.4- ОК.7 ПК.1
5.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира при изучении документации в области безопасности пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства.	2	2	ОК.3- ОК.6 ПК 6.4 ЛР 24
Практическая работа		8	2	
1.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции.	2		ОК.4- ОК.8 ПК 6.5 ЛР 24
2.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при заполнении бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: -первых блюд; -вторых блюд и гарниров; -холодных блюд и закусок; -напитков и десертов; -мучных кондитерских изделий.	2	2	ОК.1- ОК.4 ПК 6.5 ЛР 24
3.	Организовать работу коллектива исполнителей при ознакомлении, заполнении и изучении содержания журнала инструктажей. Анализ каче-	2		ОК.2- ОК.5

		ства ведения журналов регистрации инструктажей.			ПК 6.5 ЛР 24
	4.	Организовать работу коллектива исполнителей ознакомления и изучения Положения о расследовании несчастного случая и заполнение акта несчастного случая на производстве.	2		ОК.3- ОК.7 ПК 6.5 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			6	
Раздел 5. Документационное обеспечение управления			16	16	
Тема 5.1 Документирование управленческой деятельности.	Содержание		4	6	
	1.	Формы документов, порядок их заполнения при создании различных документов и фиксации их на носителях. Функции и классификация документов. Нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами в современных условиях. Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Документы по профессиональной деятельности.	4	2	ОК.3- ОК.7 ПК 6.5 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			4	
Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	Содержание		12	8	
	1.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира и его материальную ответственность. Формы документов, порядок их заполнения при поступлении и отпуске сырья, продуктов и движения тары. Методика расчета заработной платы и учета труда. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Методика расчета заработной платы различным категориям работников.	2	2	ОК.4- ОК.8 ПК 6.5 ЛР 24
	Практические занятия		10	2	
	1.	Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией и оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания.	2		ОК.1- ОК.3 ПК 6.5 ЛР 24

	2.	Рассчитать выход продукции в ассортименте при составлении калькуляции свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания).	2		ОК.4- ОК.7 ПК 6.5 ЛР 24
	3.	Рассчитать заработную плату различным категориям работников.	2		ОК.2- ОК.6 ПК 6.5 ЛР 24
	4.	Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией при поступлении сырья, продуктов и движения тары.	2		ОК.1- ОК.5 ПК 6.5 ЛР 24
	5.	Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией при - составлении акт о закупе; - составлении требование-накладной; - оформления инвентаризационной описи и выявление результата инвентаризации.	2	2	ОК.3- ОК.6 ПК 6.5 ЛР 24
	Самостоятельная работа студентов			6	
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить схему: Документальное оформление поступление продуктов на предприятия общественного питания. Составить конспект: Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве. Оформить презентацию: «Виды материальной ответственности на предприятии общественного питания». Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху. Составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары.			89		ОК 1- ОК 9 ПК 6.1- ПК 6.5. ЛР 24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) Примерная тематика курсовых работ (проектов) 1. Организация и планирование работы в подразделениях организаций общественного питания. 2. Определение энергетической составляющей в себестоимости продукции. 3. Анализ результатов работы подразделения. 4. Основные технико-экономические показатели работы подразделения.			40		ОК 1- ОК 9 ПК 6.1- ПК 6.5. ЛР 24

<p>5. Выбор и обоснование методов организации производства.</p> <p>6. Техничко-экономическое обоснование рационализаторского предложения.</p> <p>7. Морально-психологический климат коллектива и результаты производства.</p> <p>8. Расчет экономической эффективности от внедрения нового оборудования и прогрессивных технологических процессов.</p> <p>9. Расчет текущих затрат цеха (участка).</p> <p>10. Составление калькуляции себестоимости изготовления продукции, выполнения работ, оказания услуг.</p>				
Экзамен по МДК -06.01				ОК 1- ОК 9 ПК 6.1- ПК 6.5. ЛР 24
Всего:		307		
Учебная практика		72	72	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание	18	18	
	1. Инструктаж по технике безопасности – вводный, ознакомление с объектами и объемами работ. Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при составлении должностной инструкции руководителя внутрихозяйственного подразделения	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.1 ЛР 24
	2. Организовать рабочие места в производственных помещениях и разработать структуру производства, условия создания, основные требования предъявляемые к производственным помещениям, состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.3 ЛР 24
	3. Спланировать работу структурного подразделения (бригады) при разработке производственной программы заготовочного, доготовочного, специализированного цехов.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.2 ЛР 24
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве.	Содержание	18	18	
	1. Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на различные операции.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.5 ЛР 24
	2. Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию на фирменные блюда и изделия, ознакомится со сборником	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.4

		рецептур.			ЛР 24
	3.	Спланировать работу структурного подразделения (бригады) и произвести расстановку и распределение обязанностей между работниками.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.2 ЛР 24
Тема 4.3. Контроль за качеством приготовления продукции производства.	Содержание		12	12	
	1.	Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, а также оформление заборного листа	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.5 ЛР 24
	2.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при заполнении раздаточной ведомости и заполнением бракеражного журнала.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.5 ЛР 24
Тема 3.2. Обучение персонала на рабочем месте	Содержание		12	12	
	1	Принятие управленческих решение при организации контроля сохранности ценностей и порядке возмещения материального ущерба.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.1 ЛР 24
	2	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при изучении видов материальной ответственности работников структурного подразделения. Ознакомиться с договором материально-технической ответственности.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.1 ЛР 24
Тема 4.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	Содержание		12	12	
	1	Спланировать работу структурного подразделения (бригады) при организации охраны труда и противопожарной защиты.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.3 ЛР 24
	2	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при составлении инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности; правила санитарии и личной гигиены	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.3 ЛР 24
Производственная практика			36	36	
Тема 1.2. Оперативное пла-	Содержание		12	12	

нирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве	1	Инструктаж по технике безопасности – вводный, ознакомление с объектами и объемами работ. Планирование работы структурного подразделения (бригады) при ознакомлении с программой и графиком прохождения практики. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) при ознакомлении с характеристиками предприятия общественного питания (организации управления)	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.1 ЛР 24
	2	Планирование работы структурного подразделения (бригады) при изучении функций управления на предприятии общественного питания. Основные показатели эффективного планирования работы предприятия питания. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, краткосрочные, оперативные. Основные стадии планирования.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.2 ЛР 24
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве.	Содержание		24	24	
	1	Оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) при определенных видах контроля: предварительного, текущего, заключительного. Этапы контроля в структурном подразделении предприятия.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.3 ЛР 24
	2	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию для изучения характеристики основных групп нормативно-технологической документации предприятия питания (ГОСТ, ТУ, ОСТ, сборник рецептур).	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.5 ЛР 24
	3	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при изучении и порядка заполнения технологической документации предприятий питания (СПТ, ТТК, ТК)	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.5 ЛР 24
	4	Организовать работу коллектива исполнителей при выборе и составлении графиков выходов на работу. Табель учета рабочего времени. Организация снабжения, оформление движения товаров предприятия питания.	6	6	ОК1-ОК9 ПК 6.4 ЛР 24
Квалификационный экзамен по производственному модулю					ОК1-ОК9 ПК 6.1-ПК 6.5 ЛР 24
			Всего	375	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета теоретического обучения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

-комплект учебно-методической документации; (схемы, таблицы);

-наглядные пособия;

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедиапроектор, экран, монитор, сканер, принтер, колонки;

- компьютерное обеспечение (презентации).

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова Организация структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Л. А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КНОРУС, 2020 г. электронный ресурс ВООК.ru

2. А. Я. Кибанов Управление персоналом. Учебное пособие. Кнорус. М.-2016г.

Интернет-ресурсы:

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.nlr.ru/>

Периодические издания:

1. Журнал «Менеджмент»

2. Журнал «Управление персоналом»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами по 45 минут и по 10 минут между парами.

Текущий контроль проводится в форме тестирования учебного материала, устного опроса наблюдения за практической работой, защиты курсовой работы, защиты по учебной и производственной практикам, квалификационного экзамена после изучения профессионального модуля пм 06 «Организация работы структурного подразделения».

Для успешного выполнения курсовой работы для обучающихся проводятся консультации согласно графику их проведения, (как групповые, так и индивидуальные).

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария, гигиена в пищевой промышленности
- Физиология питания
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Метрология и стандартизация
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельность
- Профессиональные модули 01 - 05

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Образовательное учреждение, при реализации подготовки по профессиональному модулю Организация работы структурного подразделения, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый контроль проводится в форме экзамена. Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

ФОС включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> - правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборника рецептур - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СанПиН, ТЗ РФ) 	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. Дифференцированный зачет (далее – ДЗ) по производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур - четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами 	Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.

<p>ПК 6.3. Организовать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ -четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ; -рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным план-заданием 	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом) -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража) - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями 	
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ -четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии 	

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 специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения; -самооценка эффективности и качества выполнения работ	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач; работа на передовых предприятиях</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с преподавателями, кураторами, обучающимися в ходе обучения</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ</p>

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области организации работы структурного подразделения</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ</p>
--	---	--

Аннотация программы профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Программа профессионального модуля – является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года), базовый уровень подготовки, в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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.

В результате освоения модуля обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания:

ЛР 22 Способствующий формированию положительного образа студента, проявляющего активную жизненную позицию, поддерживающего престиж своего учебного заведения

Программа профессионального модуля может быть использована для подготовки специалистов по очной и заочной формам обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными и общими 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 375 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 178 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 89 часов;
учебной и производственной практики - 108 часов.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы профессионального модуля, результаты освоения профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации программы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Текущий контроль: выполнение устных и письменных заданий; устный опрос, проверка письменных и устных домашних заданий, заполнения и оформление таблиц, написание рефератов, ответы на тесты, отчет по практическим работам, отчет по учебной практике, интерпретация результата наблюдения за деятельностью на производственной практике, оценка на экзамене по модулю.

Промежуточный контроль в форме квалификационного экзамена.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На рабочую программу ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения, разработанную преподавателем О. С. Артамоновой

Рабочая программа разработана в соответствии с Государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года, базовый уровень подготовки.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рабочая программа производственной практики по модулю ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения состоит из

- паспорт программы;
- результатов освоения программы;
- структуры и содержания программы практики;
- условия реализации программы;
- контроля и оценки результатов освоения программы производственной практики, а также списка рекомендуемой литературы.

Преподавателем составлен тематический план с указанием примерных затрат рабочего времени для обработки каждой темы, имеются подробные рекомендации по выполнению и описанию каждой темы и раздела практики.

Программа рассчитана на 36 часов и содержит виды работ.

Практика по профилю специальности имеет своей целью совершенствование у студентов профессиональных навыков и умений по профилю специальности, закрепление, расширение и систематизацию знаний на основе изучения деятельности конкретного предприятия, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления, привитие навыков организаторской деятельности в условиях трудового коллектива.

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный дневник о выполнении работ и приложений к нему. Итогом по производственной практике является оценка, полученная на дифференцированном зачете, который проводится в промежуточную аттестацию.

Эксперты:

Шеф-повар муниципального бюджетного образовательного учреждения «Лицей г. Малмыж» _____ Н. Л. Никулина

Финансовый директор АО Департамента продовольствия и социального питания г. Казань РТ _____ Г. К. Каюмова