

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

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда
кафе «Вятка»

Т. А. Хабибуллина
« 31 » 08 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Г. В. Санникова
« 31 » 08 2017 г.



СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда
кафе «Лотос»

Р. Р. Авхатшина
« 31 » 08 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 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 и примерной программой профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Артамонова О. С. – преподаватель

Эксперты: Т. А. Хабибуллина – старший повар 5 разряда кафе «Вятка»

Р. Р. Авхатшина – старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

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

Протокол № 1 от « 31 » 08 2017 г.

Председатель П(Ц)К Шутова /Е. Н. Шутова/

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.

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 квалифи-

кации, 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.