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

СОГЛАСОВАНО
Шеф-повар, Муниципальное
бюджетное образовательное
учреждение «Лицей г. Малмыж»
_____/Н. Л. Никулина
« ____ » _____ 2020 г.

_____/Н. Л. Никулина
« ____ » _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
учебной работе
_____/Е. Л. Семеновых
« ____ » _____ 2020 г.

_____/Е. Л. Семеновых
« ____ » _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Финансовый директор
АО Департамента продовольствия
и социального питания г. Казань РТ
_____/Г. К. Каюмова
« ____ » _____ 2020 г.

_____/Г. К. Каюмова
« ____ » _____ 2021 г.

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 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 « _____ » _____ 2020 г.
Председатель П(Ц)К _____ /Н. И. Хворова/

Согласовано
Заместитель директора
по производственному
обучению
_____ М. Р. Аскарров
« _____ » _____ 2020 г.

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

_____ М. Р. Аскарров
« _____ » _____ 2021 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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 табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 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 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.5	ПМ 06. Организация работы структурного подразделения	286	178	56		89	40	72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36
	Всего:	375	178			89		72	36

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

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	Уровень освоения	Уровень освоения
1	2	3		4
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		286		
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства		26		
Тема 1.1 Основные показатели производства	Содержание	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	2	ОК.1- ОК.3 ПК 6.1
	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
	Практические занятия	2		
1.	Рассчитать экономические показатели структурного подразделения	2	2	ОК.3-

		организации такие как эффективность использования основных фондов, эффективность оборотных средств			ОК.7 ПК 6.1
Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	Содержание		8		
	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	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.3
	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
	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	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.3
	Практические занятия		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
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание		12		
	1.	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Организовать работу коллектива исполнителей при оперативном планировании работы производства заготовочных предприятий. Рассчитывать выход продукции в ассортименте полуфабрикатов	2	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.2

		овощных, мясных, рыбных. Организовать работу коллектива исполнителей при оперативном 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
	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
	Практические занятия		6		
	1.	Производить по методике расчета экономических показателей численность потребителей, пользующихся услугами предприятия питания и пропускной способности зала.	2	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.2
	2.	Производить по методике расчета выхода продукции – выход полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов.	2	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.2
	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	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.1, 6.2

Раздел ПМ 2. Планирование и выполнение работ исполнителями		42			
Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов	Содержание	18			
	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
	2.	Основные приемы организации работы исполнителей при создании технологического процесса в основных производственных цехах.	2	2	ОК.7- ОК.8 ПК 6.2
	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.	2	2	ОК.4- ОК.7 ПК 6.3
	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	2	ОК.3- ОК.4 ПК 6.1, 6.2
	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	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.1, 6.2
	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	2	2	ОК.4- ОК.6 ПК 6.1, 6.2

		операции с сырьем, полуфабрикатами 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	2	ОК.4 ОК.7 ПК 6.1, 6.2
	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	2	ОК.7- ОК.8 ПК 6.1, 6.2
	6.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию на фирменное кулинарное блюдо, работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий.	2	2	ОК.7- ОК.9 ПК 6.5
Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве	Содержание		20		
	1.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) персонала предприятия общественного питания: административно-управленческого, производственного, обслуживающего, вспомогательного, производственного.	2	1	ОК.4 ОК.7 ПК 6.3
	2.	Основные приемы организации работы исполнителей производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания.	2	1	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3
	3.	Основные приемы организации работы исполнителей на производстве: экономические, психофизические, социальные. Режим труда и отдыха работников производства.	2	1	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	1	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3
	5.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) при нормировании, нормах труда. Виды норм. Правила и принципы	2	1	ОК.7- ОК.8

		разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля Рабочее время, классификация затрат рабочего места.			ПК 6.2
	6.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) при составлении норм выработки. Порядок их разработки.	2	1	ОК.4- ОК.9 ПК 6.3
	7.	Основные приемы организации работы исполнителей структурного подразделения по рабочим местам и организация их деятельности в соответствии с производственным планом-заданием.	2	1	ОК.4- ОК.7 ПК 6.3
	Практические занятия		8		
	1.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при составлении схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	2	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.3
	2.	Организовать рабочие места в производственных помещениях и осуществить подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.	2	2	ОК.4- ОК.9 ПК 6.5
	3	Вести табель учета рабочего времени работников при составлении графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.	2	2	ОК.7- ОК.9 ПК 6.5
	4	Организовать работу коллектива исполнителя, задачи труда на производстве: экономические, психофизиологические.	2	2	ОК.3- ОК.5 ПК 6.3
Раздел 3. Организация работы трудового коллектива			24		
Тема 3.1.Организация работы в бригадах/командах	Содержание		8		
	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	1	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3
	2.	Дисциплинарные процедуры в организации. Основные приемы организации работы исполнителей. Методы эффективной организации работы бригады, команды. Способы получения информации о работе	2	1	ОК.3- ОК.5 ПК 6.3

		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.			
	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	1	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3
	4.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде, команде.	2	1	ОК.3 ОК.6 ПК 6.3
Тема 3.2.Обучение персонала на рабочем месте	Содержание		16		
	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	1	ОК.2- ОК.8 ПК 6.3
	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 бригадира в области дополнительного профессионального образования и обучения.	2	1	ОК.4- ОК.7 ПК 6.3
	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	1	ОК.4- ОК.7 ПК 6.3
	4.	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды применяемых на примере успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на	2	1	ОК.1- ОК.4 ПК 6.5

		предприятиях питания региона. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.			
	Практические занятия		8		
	1.	Вести таблицу учета рабочего времени работников (индивидуальное задание по цехам)	2	2	ОК.7- ОК.9 ПК 6.5
	2.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при изучении типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых таблиц учета рабочего времени.	2	2	ОК.3- ОК.6 ПК 6.5
	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
	4.	Организовать работу коллектива исполнителей при проведении анализа производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе).	2	2	ОК.2- ОК.4 ПК 6.3
Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями			34		
Тема 4.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	Содержание		8		
	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	1	ОК.3- ОК.6 ПК 6.4
	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	1	ОК.2- ОК.7 ПК 6.4
	3.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира при применении требований регламентирующих ответственность за безопасность работ на	2	1	ОК.3- ОК.6 ПК 6.4

		производстве.			
	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	1	ОК.2- ОК.8 ПК 6.4
Тема 4.2 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	Содержание		8		
	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	1	ОК.3- ОК.6 ПК 6.4
	2.	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях общественного питания. Дисциплинарные процедуры 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.	2	1	ОК.1- ОК.5 ПК 6.4
	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	2	1	ОК.2- ОК.5 ПК 6.4

		ответственность за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.			
	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	1	ОК.3- ОК.6 ПК 6.4
Тема 4.3. Контроль за качеством приготовления продукции производства.	Содержание		18		
	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
	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 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.	2	2	ОК.3- ОК.6 ПК 6.4
	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	2	ОК.1- ОК.4 ПК 6.4, 6.5
	4.	Дисциплинарные процедуры в организации применяемые при личной	2	2	ОК.4-

		обязанности и ответственности работника в области контроля качества приготовления продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства.			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
	Практическая работа		8		
	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
	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
	3.	Организовать работу коллектива исполнителей при ознакомлении, заполнении и изучении содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей.	2	2	ОК.2- ОК.5 ПК 6.5
	4.	Организовать работу коллектива исполнителей ознакомления и изучении Положения о расследовании несчастного случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве.	2	2	ОК.3- ОК.7 ПК 6.5
Раздел ПМ 5. Документационное обеспечение управления			16		
Тема 5.1	Содержание		2		

Документирование управленческой деятельности.	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.	2	1	ОК.3- ОК.7 ПК 6.5
Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	Содержание	12		
	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	1	ОК.4- ОК.8 ПК 6.5
	Практические занятия	10		
	1. Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией и оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания.	2	2	ОК.1- ОК.3 ПК 6.5
	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	2	ОК.4- ОК.7 ПК 6.5
	3. Рассчитать заработную плату различным категориям работников.	2	2	ОК.2- ОК.6 ПК 6.5
	4. Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией при поступлении сырья, продуктов и движения тары.	2	2	ОК.1- ОК.5 ПК 6.5
5. Оформить документацию на различные операции с сырьем,	2	2	ОК.3-	

	полуфабрикатами и готовой продукцией при - составлении акт о закупе; - составлении требование-накладной; - оформления инвентаризационной описи и выявление результата инвентаризации.			ОК.6 ПК 6.5
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	3	ОК 1- ОК 9 ПК 6.1- ПК 6.5.	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) Примерная тематика курсовых работ (проектов) <ol style="list-style-type: none"> 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. 5. Выбор и обоснование методов организации производства. 6. Техничко-экономическое обоснование рационализаторского предложения. 7. Морально-психологический климат коллектива и результаты производства. 8. Расчет экономической эффективности от внедрения нового оборудования и прогрессивных технологических процессов. 9. Расчет текущих затрат цеха (участка). Составление калькуляции себестоимости изготовления продукции, выполнения работ, оказания услуг.	40	2	ОК 1- ОК 9 ПК 6.1- ПК 6.5.	
Экзамен по МДК -06.01			ОК 1- ОК 9 ПК 6.1- ПК 6.5.	
Всего:	307			
Учебная практика	72			

Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание		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	3	ОК1-ОК9 ПК 6.1
	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	3	ОК1-ОК9 ПК 6.3
	3.	Спланировать работу структурного подразделения (бригады) при разработке производственной программы заготовочного, доготовочного, специализированного цехов.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.2
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве.	Содержание		18		
	1.	Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на различные операции.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.5
	2.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию на фирменные блюда и изделия, ознакомится со сборником рецептов.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.4
	3.	Спланировать работу структурного подразделения (бригады) и произвести расстановку и распределение обязанностей между работниками.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.2
Тема 4.3. Контроль за качеством приготовления продукции производства.	Содержание		12		
	1.	Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, а также оформление заборного листа	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.5
	2.	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при заполнении раздаточной ведомости и заполнением бракеражного журнала.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.5
Тема 3.2. Обучение	Содержание		12		
	1	Принятие управленческих решение при организации контроля	6	3	ОК1-ОК9

персонала на рабочем месте		сохранности ценностей и порядке возмещения материального ущерба.			ПК 6.1
	2	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при изучении видов материальной ответственности работников структурного подразделения. Ознакомиться с договором материально-технической ответственности.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.1
Тема 4.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	Содержание		12		
	1	Спланировать работу структурного подразделения (бригады) при организации охраны труда и противопожарной защиты.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.3
	2	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при составлении инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности; правила санитарии и личной гигиены.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.3
Производственная практика			36		
Тема 1.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве	Содержание		12		
	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	3	ОК1-ОК9 ПК 6.1
	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	3	ОК1-ОК9 ПК 6.2
Тема 2.1. Организация	Содержание		24		

труда персонала на производстве.	1	Оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) при определенных видах контроля: предварительного, текущего, заключительного. Этапы контроля в структурном подразделении предприятия.	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.3
	2	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию для изучения характеристики основных групп нормативно-технологической документации предприятия питания (ГОСТ, ТУ, ОСТ, сборник рецептур).	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.5
	3	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию при изучении и порядка заполнения технологической документации предприятий питания (СПТ, ТТК, ТК)	6	3	ОК1-ОК9 ПК 6.5
	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	3	ОК1-ОК9 ПК 6.4
Квалификационный экзамен по производственному модулю					ОК1-ОК9 ПК 6.1- ПК 6.5
			Всего	375	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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 рекомендуемых 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, СаНиПиН, 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 	Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.

		производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами	
ПК Организовывать работу трудового коллектива	6.3.	<p>-правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных</p> <p>- правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ</p> <p>-четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ;</p> <p>-рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным план-заданием</p>	
ПК Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	6.4.	<p>-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом)</p> <p>-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража)</p> <p>- правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями</p>	
ПК утвержденную учетно-	6.5.	Вести -правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ	

отчетную документацию	-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 6.1. 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 6.2. 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 6.3. 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

		работ
ОК 6.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач; работа на передовых предприятиях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 6.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 6.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с преподавателями, кураторами, обучающимися в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 6.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ

<p>ОК 6.8. 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 6.9. 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.

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 производственной практики 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