

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК *Е.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-
технологический техникум»

Разработчик: Игнатова Е.А., преподаватель спецдисциплин ГБПОУ
КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»

© Игнатова Е.А., - преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10**

Технология продукции общественного питания

(базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 и профессиональной подготовке работников в области хлебопекарного и кондитерского производства (16476 Пекарь-мастер), при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- 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;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады;
- 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;
- 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;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 396 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов; из них 90 часов практические работы;

самостоятельной работы обучающегося – 98 часов;

учебной практики 36 часов и производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля.

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Все го часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Все го, 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	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	85	63	36	-	22			
ПК 6.2	Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	59	39	12	-	20			
ПК 6.3	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	32	20	6	-	12			
ПК 6.4	Раздел 4. Контроль и оценка	51	31	12	-	20			

	результатов выполнения работ исполнителями								
ПК 6.5	Раздел 5. Документационное обеспечение управления	61	37	24	-	24			
ПК 6.1-6.5	Учебная практика	36			-				
ПК 6.1-6.5	Производственная практика	72			-				
Всего:		396	190	90	-	98		36	72

Раздел профессионального модуля – часть примерной 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.

Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК6.01. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания		190	
Раздел ПМ 1. Участие в планировании основных показателей производства		63	
Тема 1.1. Основные показатели производства	Содержание 1. Основные положения 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания 3. Классификация предприятий общественного питания 4. Характеристика предприятий общественного питания 5. Планирование деятельности предприятия общественного питания Практические занятия	9 1 1 2 2 3 12	

	1	Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания различных типов и классов (урок-экскурсия). Установление идентифицирующих признаков (ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, квалификация персонала качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг и пр.). Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.).	6	
	2	Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов. Составление плана-меню предприятия: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	6	
Тема 1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	Содержание		10	
	1	Выпуск продукции и ее реализация.	1	2
	2	Производственная мощность предприятия	2	2
	3	Показатели эффективности предприятия	1	2
	4	Определение потребности в сырье и продуктах	1	2
	5	Затраты производства и их факторы	3	2
	6	Прибыль производства	1	2
	7	Рентабельность предприятия	1	2
	Практические занятия		12	
	1	Расчет пропускной способности обеденного зала	6	

	2	Расчет коэффициента экстенсивной и интенсивной нагрузки оборудования. Расчет суммы и уровня расходов по централизованной доставке сырья и товаров.	6	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание		8	
	1	Общие положения	1	2
	2	Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров	1	2
	3	Организация производства продукции	1	2
	4	Организация работы вспомогательных служб	1	2
	5	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции.	1	2
	6	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	3	2
	Практические занятия		12	
	1	Составление плана-меню предприятия: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	6	
	2	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различного контингента питающихся (индивидуальное задание). Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.	6	
	Самостоятельная работа Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям		22	

	Изучение Стандарта «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» Состав и назначение структурных подразделения предприятия общественного питания Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд. Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной очистки овощей (индивидуальное задание). Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. Расчет количества сырья по плану-меню. Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся		
Раздел ПМ 2. Планирование и выполнение работ исполнителями		39	
Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов	Содержание	20	
	1 Организация производства в овощном цехе заготовочного предприятия.	1	2
	2 Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства	1	2
	3 Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия	1	2
	4 Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия	1	2
	5 Организация работы птицебельного цеха	1	2
	6 Особенности работы мясо-рыбного цеха	1	2
	7 Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени	1	2

	8	Организация работы горячего цеха	3	2
	9	Организация работы холодного цеха	2	2
	10	Организация работы кулинарного цеха	1	2
	11	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	1	2
	12	Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста	2	2
	13	Организация работы цеха мучных изделий	1	2
	14	Организация работы вспомогательных производственных помещений	1	2
	15	Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика	1	2
	16	Организация работы механизированных раздаточных линий	1	2
	Практические занятия		6	
	1	Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов. Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования	6	
Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве	Содержание		7	
	1	Сущность и задачи рациональной организации труда	1	2
	2	Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест.	1	2
	3	Улучшение условий труда	1	2

	4	Рационализация режимов труда и отдыха	1	2
	5	Требования к производственному персоналу	1	2
	6	Сущность и задачи нормирования труда	2	2
	Практические занятия		6	
	1	Расчет технических норм выработки Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания. Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цехов. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов. Подбор механического, холодильного и теплового оборудования с учетом цехового деления (индивидуальное задание). Составление плана цеха и размещения технологического оборудования (индивидуальное задание). Расчет количества технологических линий с учетом площади помещения.		20	
Раздел ПМ 3 Организация работы трудоого коллектива			20	
Тема 3.1.	Содержание		3	

Организация работы в бригадах (командах)	1	Типы бригад, характер работ бригад	2	2
	2	Этапы решения задач в бригаде	1	2
Тема 3.2. Оценка результатов труда работников	Содержание		3	
	1	Индивидуальные результаты выполнения работы	1	2
	2	Методы оценки результатов работы	1	2
	3	Поощрение работников	1	2
Тема 3.3 Правовое положение работника в организации	Содержание		4	
	1	Должностная инструкция, содержание	2	2
	2	Учет исполнения рабочего времени	1	2
	3	Условные обозначения отработанного и неотработанного времени	1	2
	Практические занятия		6	
	1	Составление табеля учета рабочего времени. Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учета рабочего времени. Решение конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта. Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде	6	
Тема 3.4. Приемы повышения эффективности	Содержание		2	
	1	Приемы повышения эффективности общения в команде	1	2

общения в команде	2	Условия, препятствующие возникновению конфликтов	1	2
Тема 3.5. Обучение персонала на рабочем месте	Содержание		2	
	1	Обучение персонала на рабочем месте	1	2
	2	Наставничество	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности. Анализ производственных ситуаций, возникающих в коллективе и при обслуживании посетителей в предприятиях общественного питания, связанных с проявлением характера и темперамента. Разработка примерных критериев оценки результатов выполняемых работ в бригаде/команде. Разработка примерных должностных обязанностей для членов бригады/команды. Составление примерного планирования работы бригады/команды с учетом сроков исполнения. Составление примерных ежедневных заданий для членов команды/бригады.		12	
Раздел ПМ 4 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями			31	
Тема 4.1. Общие положения	Содержание		2	
	1	Общие положения	1	2
	2	Виды контроля	1	2

Тема 4.2. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	Содержание		7	
	1	Инструкции по охране труда	1	2
	2	Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления	2	2
	3	Ответственность за нарушение требований охраны труда	1	2
	4	Материальная ответственность	1	2
	5	Административная ответственность	1	2
	6	Должностное лицо	1	2
	Практические занятия		6	
Заполнение табеля учета рабочего времени (индивидуальное задание по цехам). Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учета рабочего времени. Решение конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта. Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде.		6		
Тема 4.3. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	Содержание		6	
	1	Общие понятия и определения	1	2
	2	Показатели качества продукции	1	2
	3	Характеристика показателей качества	1	2
	4	Оценка качества продукции общественного питания	1	2
	5	Приемочный контроль	1	2

	6	Однородная партия	1	2
Тема 4.4. Контроль за качеством приготовления продукции производства	Содержание		4	
	1	Качество продукции. Параметры качества.	1	2
	2	Бракеражная комиссия на предприятиях общественного питания	1	2
	3	Технологическая документация	2	2
	Практические занятия		6	
	1	Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд; вторых блюд и гарниров; холодных блюд и закусок; напитков и десертов; мучных кондитерских изделий. Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда. Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей. Изучение Положения о расследованиях несчастных случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве	6	
Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативной и законодательной документации в области безопасности пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства. Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства. Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда. Составление таблицы качества на кулинарные и		20		

	кондитерские изделия (индивидуальное задание). Определение перечня возможных дефектов при приготовлении блюд и кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по предупреждению возможных дефектов блюд и кулинарных изделий. Выполнения сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров			
Раздел ПМ. 5 Документационное обеспечение управления			37	
Тема 5.1. Документирование управленческой деятельности	Содержание		5	
	1	Виды документов, функции документа	1	2
	2	Национальная система стандартизации	1	2
	3	Нормативный документ	1	2
	4	Основополагающие стандарты	1	2
	5	Технико-технологическая документация	1	2
	Практические занятия		6	
	1	Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов. Оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания.	6	
Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета	Содержание		8	
	1	Перечень форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании	1	2

в организациях (предприятиях) общественного питания	2	Калькуляционная карточка	1	2
	3	План-меню	1	2
	4	Требование в кладовую	1	2
	5	Журнал учета поступления продукции, товарно-материальных ценностей в местах хранения за определенный период	1	2
	6	Порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения	1	2
	7	Накладная на передачу готовой продукции в места хранения	1	2
	8	Принципы оплаты труда	1	2
	Практические занятия			18
1	Расчет выхода продукции в ассортименте. Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания).	6		
2	Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары. Заполнение калькуляционной карточки, расчет энергетической ценности. Расчет сырья массой брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.	6		
3	Составление плана-меню кафе, Заполнение бланков «Требование в кладовую» Заполнение накладной по форме № МХ -18 « Накладная на передачу готовой продукции в места хранения»	6		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа с конспектом, учебной, специальной литературой, интернет-ресурсами, нормативными документами, решение задач, составление схем по направлениям:</p> <p>Порядок заполнения основных форм документов</p> <p>Планирование технологического процесса производства.</p> <p>Оформление табеля учета рабочего времени.</p> <p>Составление оценочных заданий персоналу</p> <p>Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p>	24	
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.).</p> <p>Подготовить сообщения, доклады, рефераты по темам: «Классификации предприятий общественного питания, их виды и типы», «Основные направления развития общественного питания в современных условиях»; «Зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания», «Особенности реализации готовой продукции в поездах, самолетах и т.д.»</p> <p>Составить схему общетоварного склада и определить необходимую взаимосвязь между помещениями склада.</p>			
<p>Учебная практика:</p> <p>Виды работ:</p>	<p>Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд.</p> <p>Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. Заполнение</p>	36	

<p>бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд; вторых блюд и гарниров; холодных блюд и закусок; напитков и десертов; мучных кондитерских изделий</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: Ознакомление с предприятием прохождения учебной и производственной практик по ПМ 06. Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования Заполнение табеля учёта рабочего времени (индивидуальное задание по цехам) Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учёта рабочего времени Решение конфликтных ситуаций. Отработка приёмов выхода из конфликтных ситуаций; Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе) Изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: (первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий). Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий; Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей.</p>	<p>72</p>	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебных кабинетов:

Кулинарного и кондитерского цеха

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект технологической документации:

1. стандарты,
2. сборники рецептур,
3. технологические инструкции;

- комплект учебно-методической документации:

1. инструкционно-технологические карты,
2. комплект лабораторных и практических работ,
3. карточки-задания и контрольные листы опроса,
4. учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
5. комплект бланков технологической документации;

- наглядные пособия:

1. мультимедийные презентации уроков;
2. CD, DVD – диски,
3. плакаты.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания» М.: Издательский центр «Академия», 2017 год
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета, учебник 1-ое издание, Москва, изд. «Академия», 2018г
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания, учебник , Москва, изд. «Академия», 2018г

Дополнительная литература.

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, Москва изд. «Академия», 2012 г
2. Золин В.П. Технологическое оборудование на предприятиях общественного питания, учебник, Москва изд. «Академия», 2012 г
3. В.М.Богаченко, Н.А.Кириллова, Бухгалтерский учет. Учебник, 5-е изд., Ростов-на-Дону: Фенкис, 2012.
4. Т.В.Хвостик, Практикум по бухгалтерскому учету, учебник 2-е изд., Москва: ИД «Форум» - Инфра М, 2013.
5. Н.А.Лытнев Бухгалтерский учет. Учебник – М: Инфра – М, 2013 (znanium.com).

Справочники и нормативные документы.

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М:МП «Вика», 2009.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2006.
3. Справочник технолога общественного питания / М: Колос, 2000.
4. Общественное питание. Справочник руководителя / М: Экономические новости, 2007.
5. ГОСТ 30389-2013 Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 30524-2013 Требования к персоналу.
7. ГОСТ 31988-2012 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного.
8. ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 53996-2010 Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

11. ГОСТ 31985 – 2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
12. ГОСТ 31987-2012 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
13. ГОСТ Р 51074 – 2003 Информация для потребителя.
14. ГОСТ Р 55051 – 2012 Общие требования к кейтерингу.
15. ГОСТ 31989 – 2012 Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
18. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Нормативная литература:

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2002.
2. Сборник технологических инструкций для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.- М.: Прейскурантиздат, 1989.
3. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 1974.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kukiing.net>
5. <http:// www.edu.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике.

		Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.

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 будущей профессии	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.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе 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 технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Разработчики:

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)