

Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Городец, 2018


ОДОБРЕНА

Методической комиссией преподавателей
специальности «Технология продукции
общественного питания» и профессии
«Повар, кондитер»

Председатель  /Скотниина И.В./


Автор:

преподаватель специальных дисциплин

 /Солохина К.С./

Составлена в соответствии с ФГОС по
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Заместитель директора по УПР

 /Голычева Л.С./

Содержание

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
- ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.
- ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.06

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

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом;

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;

- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;

- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.06:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 450 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 126 часов;
- производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9.	Оценивать эффективность производственной деятельности.
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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (<i>макс. учебная нагрузка и практики</i>)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика Производственная, часов (<i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>)
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			В т.ч. курсовая работа		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа			
	МДК06.01 Управление структурным подразделением	450	252	136	24	126	72	
ПК 6.1	Раздел 1. Организация планирования основных показателей производства	47	22	12		25		
ПК 6.2	Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания	190	150	88		40		
ПК 6.3	Раздел 3. Организация планирования выполнения работ исполнителями	55	30	16		25		
ПК 6.4	Раздел 4. Организация работы трудового коллектива	86	50	20	24	36		
	Производственная практика	72					72	
	Всего:	450	252	136	24	126	72	

3.2. 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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		450	
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации		378	
Раздел 1. ПМ. 06. Организация планирования основных показателей производства		47	
Тема 1. 1. Предмет, цель и содержание курса управления структурными подразделениями организации	Содержание		6
	1	Предмет, цель и содержание курса управления структурными подразделениями организации	2
	2	Место и роль управления структурными подразделениями в системе управления организации	2
	3	Роль и значение пищевой отрасли в системе рыночной экономики. Перспективы развития отрасли. Формы организации производства, их сущность, виды, экономическая эффективность. Законодательные и нормативные акты. Регулирующие производственно-хозяйственную деятельность	1
	4	Материально-техническая база отрасли. Основные понятия и классификация материально-технических ресурсов. Виды сырья. Основные направления рационального использования сырьевых и топливно-энергетических ресурсов. Технические ресурсы отрасли, их структура и классификация. Показатели эффективного использования	1
Тема 1.2. Регламентация управления производства	Содержание		4
	1	Понятие регламента предприятия	1
	2	Регламентация предприятия	1

	3	Положение о подразделениях производства	1	2
	4	Должностные инструкции	1	
	Практические работы		12	
	ЛР 01. Разработать должностную инструкцию на технолога общественного питания		6	
	ЛР 02. Разработать положение о подразделении экспедиции готовой продукции		6	
	Самостоятельная работа		25	
	Разработать должностные инструкции и квалификационные требования для конкретных должностей: повара, зав. производством, кладовщика Разработать положение о подразделениях Работа с нормативными документами			
Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания			190	
Тема 2.1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	Содержание		6	1,2
	1	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	2	
	2	Классификация предприятий общественного питания.	2	
	3	Характеристика типов предприятий общественного питания.	2	
Тема 2.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.	Содержание		30	1,2
	1	Выпуск продукции и ее реализация	2	
	2	Производственная мощность предприятия	2	
	3	Показатели эффективности предприятия	2	
	4	Определение потребности в сырье и продуктах	2	
	5	Затраты производства и их факторы	2	
	6	Прибыль производства	2	
	7	Рентабельность предприятия	2	
	8	Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров	2	
	9	Организация производства продукции	2	
	10	Организация работы вспомогательных служб	2	
	11	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	2	
	12	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	2	

	13	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	2	
	14	Виды меню.	2	
	15	Нормативная документация предприятий общественного питания.	2	
Тема 2.3. Организация производства.	Содержание		18	1,2
	1	Производственная инфраструктура и ее характеристика. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.	2	
	2	Организация работы овощного и рыбного цеха.	2	
	3	Организация работы мясного и птицегольевого цеха.	2	
	4	Организация работы горячего цеха.	2	
	5	Организация работы холодного цеха.	2	
	6	Организация работы цеха мучных изделий и цеха по выпуску кондитерских изделий.	2	
	7	Организация работы кулинарного цеха	2	
	8	Организация работы вспомогательных производственных помещений	2	
	9	Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика	2	
Тема 2.4. Организация труда персонала на производстве	Содержание		8	1,2
	1	Сущность и задачи рациональной организации труда	2	
	2	Улучшение организации труда и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест.	2	
	3	Улучшение условий труда	1	
	4	Рационализация режимов труда и отдыха	1	
	5	Требования к производственному персоналу	1	
	6	Сущность и задачи нормирования труда	1	
	Практические работы		66	
	ПР 03.	Документальное оформление отпуска продуктов на производство, приемки и возврата тары	2	2
	ПР 04.	Расчет выхода полуфабрикатов. Составление программы производственного заготовочного цеха.	2	
	ПР 05.	Составление программы производственного заготовочного цеха.	2	
	ПР 06.	Составление плана-меню предприятия.	6	
	ПР 07.	Составление требования продуктов на склад..	4	
	ПР 08.	Составление задания поварам	2	
	ПР 09.	Составление схемы организации технологических процессов в заготовочном цехе.	4	
	ПР 10.	Подбор оборудования и инвентаря для цехов предприятий общественного питания.	4	
	ПР 11.	Составить наблюдательный лист групповой фотографии рабочего дня повара 4, 3 разряда в цехах (мясной, холодный, горячий) методом моментных наблюдений.	4	

	ПР 12. Составление хронокарты технологических операций приготовления полуфабрикатов из рубленной массы.	4	
	ПР 13. Расчет показателей по производству продукции	4	
	ПР 14. Расчет производственной мощности предприятия	4	
	ПР 15. Расчет эффективности использования оборудования	4	
	ПР 16. Расчет выхода продукции на производстве.	4	
	ПР 17. Контроль выхода расчетным путем.	4	
	ПР 18. Составление отчета о расходе сырья.	4	
	ПР 19. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	4	
	ПР 20. Анализ расхода сырья.	2	
	ПР 21. Планирование технологического процесса производства.	2	
	Лабораторные работы	22	
	ЛР 03. Составление схемы расстановки оборудования в горячем цехе.	6	2
	ЛР 04. Составление схемы расстановки оборудования в холодном цехе.	6	
	ЛР 05. Составление схемы расстановки оборудования в кондитерском цехе.	6	
	ЛР 06. Составление схемы расстановки оборудования в кулинарном цехе	4	
	Самостоятельная работа	40	
	<u>Темы рефератов:</u> Типы предприятий общественного питания: фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, специализированные кулинарные цехи, кафетерий. История появления первого Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Создатель первого известного Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. <u>Исследовательская работа:</u> Изучение основных направлений развития общественного питания в современных условиях. Изучение рынка предприятий питания в Городецком районе. <u>Самостоятельная внеаудиторная работа:</u> Организация работы складских помещений. Требования к планировке складов. Организация тарного хозяйства. <u>Расчетная работа:</u> Составление технико-технологических карт на фирменные блюда.		3
Раздел 3. Организация планирования выполнения работ исполнителями		55	

Тема 3.1. Особенности менеджмента в профессиональной сфере	Содержание		4	
	1	Основы научной организации труда (НОТ). Сущность и задачи НОТ. Основные направления НОТ.	2	1,2
	2	Основы организации коллектива исполнителей. Формы построения взаимоотношений с сотрудниками.		
	3	Основные приемы организации работы исполнителей	2	
	4	Дисциплинарные процедуры в организации		
Тема 3.2. Принципы и виды планирования работы бригады	Содержание		10	
	1	Организация работы в бригадах	2	1,2
	2	Оценка результатов труда работников	2	
	3	Правовое положение работника в организации	2	
	4	Приемы повышения эффективности общения в команде	2	
	5	Обучение персонала на рабочем месте	2	
	Практические работы		16	
	ПР 27. Расстановка персонала по рабочим местам.		4	1,2
	ПР 28. Распределение производственного задания между членами бригады		4	
	ПР 29. Составление и оформление графика работы и табель учета рабочего времени;		4	
	ПР 30. Составление наблюдательного листа индивидуальной фотографии рабочего времени технолога.		4	
	Самостоятельная работа		25	
	Спроектировать рабочее место с учетом требований эргономики (по заданию преподавателя)			3
Составление наблюдательного листа индивидуальной фотографии рабочего времени технолога.				
Раздел 4. Организация работы трудового коллектива			86	
Тема 4.1. Концепция управления трудовым коллективом предприятия.	Содержание		8	
	1	Концепция управления трудовым коллективом предприятия.	2	1,2
	2	Модели работников	2	
	3	Задачи управления трудовым коллективом	2	
	4	Система управления трудовым коллективом	2	
Тема 4.2. Организация работы трудового коллектива	Содержание		8	
	1	Понятие кадровой службы	2	1,2
	2	Организация структуры работы трудового коллектива	2	

	3	Стратегия управления трудовым коллективом	2		
	4	Компетенция персонала	2		
Тема 4.3. Политика найма, организация процедуры отбора, приема, увольнения	Содержание		4		
	1	Понятие найма, источники найма	1	1,2	
	2	Сущность и организация отбора персонала	1		
	3	Порядок найма и увольнение. Трудоустройство и работа в коллективе	1		
	4	Контракт	1		
Тема 4.4. Система мотивации труда	Содержание		4		
	1	Определение понятия мотивация, карьера. Мотивационные факторы, пассивность работника	1	1,2	
	2	Мотивация карьеры и антимиотивационные факторы	1		
	3	Организация карьеры на предприятии	1		
	4	Развитие персонала и организация обучения	1		
Тема 4.5. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	Содержание		6		
	1	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	2	2	
	2	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	2		
	3	Контроль за качеством приготовления продукции производства	2		
	Практические работы		20		
	ПР 31. Выстроить карьерную лестницу для персонала		4	2	
	ПР 32. Определение достоинств и недостатков основных методов подбора персонала		4		
	ПР 33. Составление плана профориентационной работы в управлении персоналом		4		
	ПР 34. Расчет заработной платы.		4		
	ПР 35. Оформление первичных документов по учету заработной платы		4		
	Самостоятельная работа		36		
	Разработать ситуацию, связанную с увольнением работника. Предложить конкретные мероприятия по его высвобождению. Составить собственное резюме Дать определение следующим ключевым понятиям: мотивация, демотивация. Образ действия человека, виды мотивации, мотивирующие и удовлетворяющие факторы. Вознаграждение, виды вознаграждения			3	
	Курсовая работа	Примерная тематика		24	
		Организация работы ресторана высшего класса на 120 посадочных мест Организация работы закусочной на 40 посадочных мест Организация работы школьной столовой на 70 посадочных мест			

	Организация работы студенческой столовой на 320 посадочных мест Организация работы детского оздоровительного лагеря на 100 посадочных мест		
Производственная практика		72	
	Виды работ	6	
Тема 1. Изучение инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности и должностных инструкций (повара, технолога)	Вводный инструктаж Изучение инструкции по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности и должностных инструкций (повара, технолога). Анализ работы за день.		2,3
Тема 2. Ознакомление с планированием работы предприятия.	Виды работ Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по ознакомлению с планированием работы предприятия. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 3. Ознакомление с нормативной документацией.	Виды работ Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по ознакомлению с нормативной документацией. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 4 Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Виды работ Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по участию в проведении инвентаризации на производстве. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 5. Выполнение расчетов сырья для приготовления блюд под руководством зав. производством.	Виды работ Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по выполнению расчетов сырья для приготовления блюд под руководством зав. производством. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 6. Оформление технологических и технико-технологических карт на	Виды работ Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по оформлению технологических и технико-	6	2,3

изготовленную продукцию, на фирменные блюда.	технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда. Анализ работы за день.		
Тема 7. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Разработка различных видов меню.	Виды работ Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по участию в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Разработка различных видов меню. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 8. Организация работы цехов: холодного, горячего, овощного, мясо-рыбного.	Виды работ Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по организации работы цехов: холодного, горячего, овощного, мясо-рыбного. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 9. Оформление первичных документов по учету заработной платы.	Виды работ Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по оформлению первичных документов по учету заработной платы. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 10. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Оценка качества готовой продукции.	Виды работ Повторный инструктаж Самостоятельная деятельность обучающихся по участию в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Оценка качества готовой продукции. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 11. Оформление документов на отпуск продукции, приемку и возврат тары. Составление ведомости учета движения посуды и приборов.	Виды работ Повторный инструктаж. Самостоятельная деятельность обучающихся по оформлению документов на отпуск продукции, приемку и возврат тары. Составление ведомости учета движения посуды и приборов. Анализ работы за день.	6	2,3
Тема 12. Дифференцированный зачет		6	3
Всего		450	

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 профессионального модуля предполагает наличие кабинета «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащенный оборудованием:

1. Рабочие столы – 16 шт.
2. Стулья – 29 шт.
3. Шкаф – 1 шт.
4. Компьютер с процессором – 1 шт.
5. Мультимедийный проектор – 1 шт.
6. Интерактивная доска – 1 шт.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. для СПО /Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для НПО /В.В. Усов. – М.: Академия, 2011.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для СПО (из списка ТОП 50)- М.:Академия, 2017.

Нормативные источники:

1. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2015.
2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. - М.: Издательский дом "Деловая литература", 2002

Интернет-ресурсы:

1. www.garant.ru – Гарант
2. www.consultant.ru – Консультант - Плюс

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, игровые технологии и т.д.

Консультационная помощь обучающимся осуществляется в индивидуальной и групповой формах пропорционально количеству часов.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

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

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

- Физиология питания

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции.

Завершается изучение профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения_производственной практикой и экзаменом квалификационным.

1.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения - специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- наличие высшей квалификационной категории

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов;
- Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	-------------------------------------

компетенции)		
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оперативное планирование работ с учетом действующих нормативных документов; - Определение потребности производственного подразделения в технических средствах, инструменте, сырье и услугах вспомогательных служб; - Обеспечение бригады материально-техническими ресурсами. - Рассчитывать выход продукции в ассортименте; - Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - разработка проектов, - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Распределение производственных функций между членами бригады; - Проведение производственного инструктажа рабочих; - Составление специальных инструкционных карт передовых приемов работы; - Установление и своевременное доведение до работников производственного подразделения производственных заданий; - Количественный и качественный учет выполненных работ и отработанного времени членами производственного подразделения; - Принимать управленческие решения 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - разработка проектов, - проведение исследований; - зачет;
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка мер и мероприятий по обеспечению благоприятных условий труда на производственном участке; - Применение рациональных приемов и методов производственной деятельности; - Планирование мероприятий по повышению квалификации и профессионального мастерства работников производственного подразделения; - Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; - Организовывать работу коллектива исполнителей 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание рефератов; - самостоятельная работа; - практические работы; - разработка проектов, - проведение исследования - зачет;
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспечение и контроль правильности и своевременности оформления производственной и отчетной документации членами производственного подразделения; - Участие в мероприятиях по контролю соблюдения работниками производственного подразделения требований технологического регламента и плана – графика работ; - Определение и оценка уровня производительности труда работников подразделения; - Определение трудоемкости работ. - Вести табель учета рабочего времени работников; - Рассчитывать заработную плату 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы;; - исследований; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно - отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление бланков документов по учету рабочего времени. Выполнения сменного задания, норм реализуемых блюд; - Ведение установленной документации о работе оборудования, учет материальных ценностей; - Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание рефератов; - самостоятельная работа; - практические работы;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять обучающихся не только сформированность профессиональных компетенции, но и развитие общих компетенции и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик оценка достижений по результатам выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - наблюдение и оценка достижений по результатам деятельности во внеучебных мероприятиях</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик