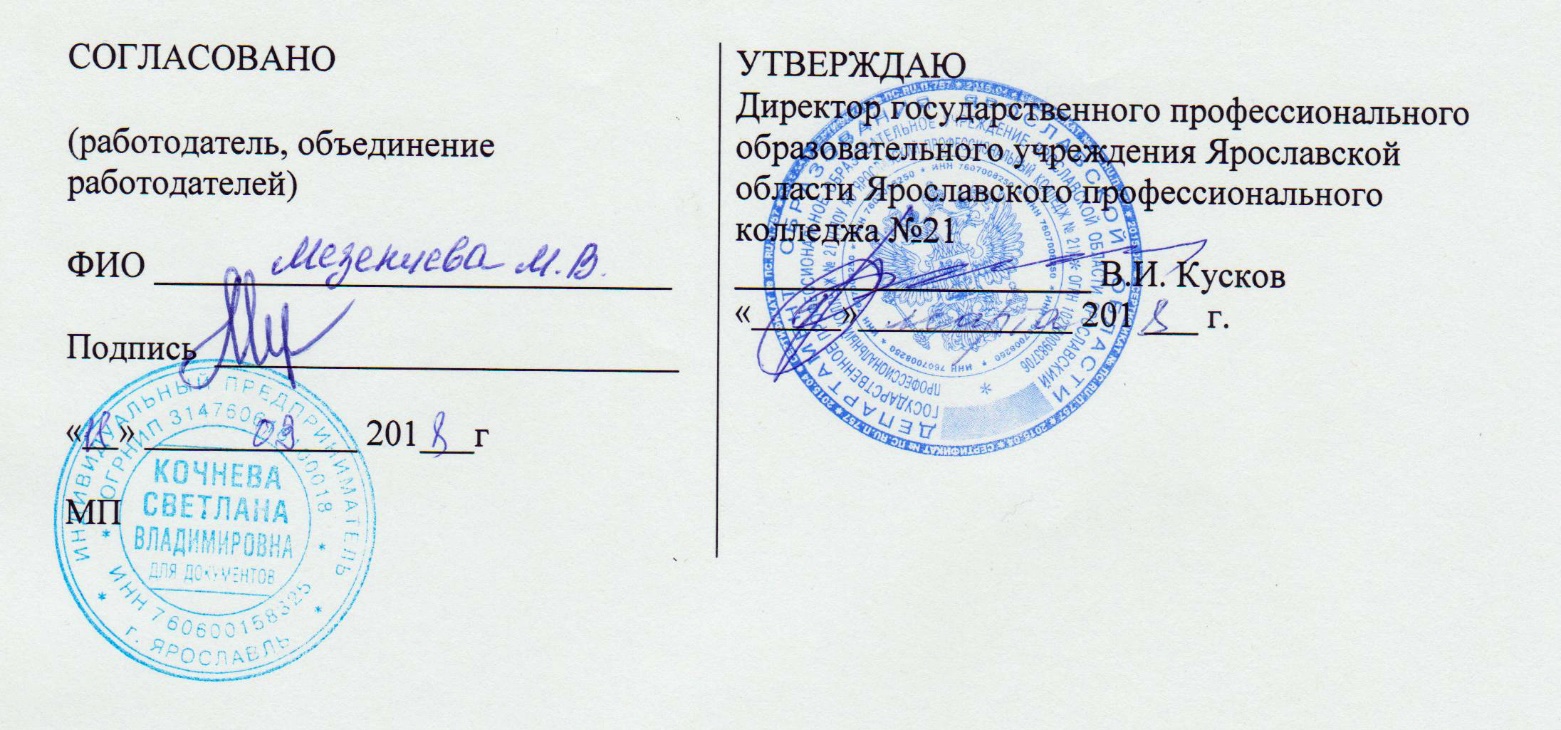
Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ярославль

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №384., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 года, входящая в укрупненную группу профессий 19.00. 00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

Разработчики: Саватина Е.В., преподаватель ЯПК №21

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** |

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ06. «Организация работы структурного подразделения»**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящая в укрупненную группу профессий19.00. 00 «Промышленная экология и биотехнологии», в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителем

ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

**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 (бригады);

**-**оценка эффективности деятельности структурного подразделения;

-принятия управленческих решений;

**Уметь:**

-рассчитывать выход продукции в ассортименте;

-вести табель учета рабочего времени работников;

-рассчитать заработную плату;

-рассчитать экономические показатели структурного подразделения в 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;

-основные приемы организации работы исполнителей;

-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады;

-дисциплинарные процедуры в организации;

-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

-нормативно-правовые документы, регламентирующие 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 304 часа.

* максимальная учебная нагрузка обучающегося 304 часа, в том числе:
* обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 203 часа;
* самостоятельная работа обучающегося 101 час;
* производственная практика 38 ч

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: «Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства |
| ПК 6.2 | Планирование выполнение работ исполнителями |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения |
| 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-коммуникативные 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 Рабочий тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса** | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная, часы** | **Производственная**  **(по профилю, специальности) часы** |
| **Всего, часов** | **В т.ч лабораторные работы** | **всего** | **В т.ч курсовые работы** |
| ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 | Раздел 1- 3 МДК 06. Управление структурным подразделением организации | **188** | **114** |  | **74** |  |  |  |
| ПК 6.5 | Раздел 4 МДК 06. Документационное обеспечение управления | **116** | **89** |  | **27** |  |  |  |
|  | ПП 06 производственная практика | **38** |  |  |  |  |  | **38** |
|  | **Всего** | **342** | **203** | 102 | **101** |  |  | **38** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,**  **самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** |
| **Введение** | Цели и задачи, структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций по модулю; требования к уровню знаний и умений. Специфика и основные перспективы развития индустрии питания | | | | 2 | 1 |
| **Раздел 1. Организация работы трудового коллектива** |  | | | | 96 |  |
| **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации** |  | | | | **96** |
| **Тема 1.1.**  **Особенности организации работы коллектива исполнителей** | **Содержание учебного материала** | | | | 18 |
| 1 | | Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.  Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. | | 2 |
| 2 | | Классификация предприятий питания. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. | | 2 |
| 3 | | Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания. | | 2 |
| 4 | | Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями. | | 2 |
| 5 | | Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.  Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах. | | 2 |
| 6 | | Организация доработки полуфабрикатов, поступающих от промышленного предприятия, организация работы специализированных цехов. | | 2 |
| 7 | | Организация работы и техническое оснащение производства. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах и структурных подразделениях по производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, их характеристика, оснащение. | | 2 |
| **Практические занятия** | | | | 10 |  |
| 1 | | Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции | |
| 2 | | Организация работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия общественного питания. | |
| 3 | | Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции. | |
| 4 | | Составление алгоритмов технологических операций по рабочим местам  Решение производственных ситуаций по организации технологического процесса производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции | |
| 5 | | Сравнительный анализ структуры производства предприятий с различными производственными циклами. | |
| **Тема 1.2.**  **Функции и методы управления структурным подразделением** | **Содержание учебного материала** | | | | 28 |
| 1 | | Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций. | | 2 |
| 2 | | Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала. | | 2 |
| 3 | | Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады. | | 3 |
| 4 | | Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде) | | 2 |
| 5 | | Содержание форм стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников. | | 3 |
| 6 | | Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов). | | 3 |
| 7 | | Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия. | | 2 |
| 8 | | Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях. | | 3 |
| 9 | | Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. | | 3 |
| 10 | | Управление конфликтами и стрессами. | | 3 |
| **Практические занятия** | | | | 14 |  |
| 1 | | Анализ основных функций управления структурным подразделением.  Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением. Распределение обязанностей, прав и ответственности работников. | |
| 2 | | Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.  Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей. | |
| 3 | | Анализ методов управления структурным подразделением. | |
| 4 | | Анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением.  Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения. | |
| 5 | | Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.  Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения. | |
| 6 | | Анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения. | |
| 7 | | Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения. | |
| **Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1:**   1. Изучение направлений перспективного развития предприятий индустрии питания. 2. Изучение ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. 3. Анализ основных типов предприятий общественного питания. 4. Разработка структуры производства конкретного предприятия. 5. Анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и рабочих мест. 6. Изучение Справочника руководителя 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций. | | | | | 26 |
| **Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями** |  | | | | 69 |
| **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации** |  | | | | **69** |
| **Тема 2.1. Планирование основных показателей производства** | **Содержание учебного материала** | | | | 23 |
| 1 | | | Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в индустрии питания. | 2 |
| 2 | | | Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения | 2 |
| 3 | | | Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации |  |
| 4 | | | Структура издержек производства и обращения. Пути снижения затрат структурного подразделения организации | 3 |
| 5 | | | Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж. | 3 |
| 6 | | | Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения. Виды меню, их характеристика, структура, порядок расположения блюд. | 3 |
| 7 | | | Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой. | 3 |
| **Практические занятия** | | | | 12 |  |
| 1 | | Планирование исходных данных для обоснования производственной программы структурного подразделения и предприятия питания в целом | |
| 2 | | Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом и по отдельным статьям | |
| 3 | | Планирование себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж | |
| 4 | | Разработка бизнес-плана. | |
| 5 | | Разработка плана-меню структурного подразделения. Разработка различных видов меню по заданию преподавателя. | |
| 6 | | Расчет выхода продукции в ассортименте. | |
| **Тема 2.2.**  **Планирование выполнения работ исполнителями** | **Содержание учебного материала** | | | | 8 |
| 1 | | Принципы и виды планирования работы бригады (команды).  Планирование работы бригады в форме дневных заданий. | | 2 |
| 2 | | Расчет численности производственных работников.  Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды) | | 2 |
| **Практические занятия** | | | | 2 |  |
| 1 | | Расчёт численности производственных работников  Составление графиков выхода на работу производственного персонала | |
| **Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2:**   1. Изучение Налогового Кодекса РФ. 2. Составление резюме для бизнес – плана предприятия индустрии питания 3. Изучение ПБУ «Расходы организации» 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 5. Составление компьютерных презентаций. 6. Решение ситуационных задач. 7. Разработка различных видов меню с учетом типа, класса предприятия и специализации. 8. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 9. Изучить графики выхода на работу. 10. Анализ организации работы начальников цехов, заведующего производством (на базе практики). | | | | | 24 |
| **Раздел 3.**  **Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями** |  | | | | 50 |
| **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации** |  | | | | **50** |
| **Тема 3.1.**  **Методы контроля результатов выполнения работ** | **Содержание учебного материала** | | | | 12 |
| 1 | | Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.  Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей. | | 2 |
| 2 | | Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады). Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ. | | 3 |
| **Практические занятия** | | | | 2 |  |
| 1. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оформление забора проб на лабораторный анализ. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) | | | |
| **Тема 3.2.**  **Способы оценивания качества выполняемых работ** | **Содержание учебного материала** | | | | 10 |
| 1 | | Методы оценивания качества.Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды. | | 2 |
| 2 | | Разработка оценочных заданий. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий. | | 2 |
| **Практические занятия** | | | | 2 |  |
| 1. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества. | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3:**   1. ИзучениеГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. 2. Составление ситуационных задач по оценке эффективности деятельности структурного подразделения. 3. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 5. Подготовка сообщений по теме 6. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 7. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 8. Подготовка сообщений по теме | | | | | 24 |
| **Раздел 4.**  **Учетно-отчетная документация** |  | | | | 89 |
| **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации** |  | | | | **89** |
| **Тема 4.1 Основы организации труда.** | **Содержание учебного материала** | | | | 8 |
| 1 | Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки.  Нормированный и ненормированный рабочий день. | | | 2 |
| 2 | Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения | | | 3 |
| 3 | Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Состав расходов на оплату труда | | | 3 |
| **Практические занятия**   1. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. Расчет расходов на оплату труда | | | | 2 |  |
| **Тема 4.2 Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы** | **Содержание учебного материала** | | | | 12 |  |
| 1 | Порядок оформления табеля учета рабочего времени. | | | 2 |
| 2 | Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска. | | | 3 |
| 3 | Методика расчета заработной платы: расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчеты по социальному страхованию. | | | 3 |
| 4 | Методика расчета заработной платы: удержания из заработной платы и их расчет. | | | 3 |
| **Практические занятия** | | | | 6 |  |
| 1 | Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников. | | |
| 2 | Расчет заработной платы при повременно-премиальной и сдельно-премиальной оплате труда. Расчет оплаты в выходные, праздничные, сверхурочные часы. Доплаты и надбавки. | | |
| 3 | Расчет за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности. Расчет страховых взносов. Расчет удержаний из заработной платы, расчет зарплаты к выдаче. | | |
| **Тема 4.3**  **Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира** | **Содержание учебного материала** | | | | 4 |
| 1 | Трудовой кодекс РФ: Глава 39. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85 | | | 3 |
| **Тема 4.4**  **Формы документов и порядок их заполнения** | **Содержание учебного материала** | | | | 18 |  |
| 1 | Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). | | | 3 |
| 2 | Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4). | | | 3 |
| 3 | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9). | | | 3 |
| 4 | Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21). | | | 3 |
| 5 | Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Основание: дневной заборный лист (ф. № ОП-6) | | | 3 |
| 6 | Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. | | | 3 |
| **Практические занятия** | | | | 12 |  |
| 1 | Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной  (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). | | |  |
| 2 | Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара  (ф. № ТОРГ-4). | | |
| 3 | Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9). | | |
| 4 | Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акта на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21). | | |
| 5 | Оформление документов: дневного заборного листа (ф. № ОП-6). | | |
| 6 | Разработка нормативно-технологической документации предприятия общественного питания (технологические карты, технико – технологические карты, акты проработок) | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 4:**   1. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 238- 250. 2. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 115, 137, 139, 143, 152, 153. 3. Изучение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартов предприятий. 4. Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. 5. Изучение ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. 6. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 7. Подготовка сообщений по теме 8. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. | | | | | 27 |
| **Итого:** | | | | | **304** |  |
| **Производственная практика: (виды работ):** | | | | | **38** |  |
| * Участие в планировании основных показателей производства * Планирование выполнения работ исполнителями * Организация работы коллектива исполнителей * Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями * Оформление учетно-отчетной документации. Составление отчёта по практике. * Экзамен (квалификационный) | | | | |  |  |
| **Всего:** | | | | | **342** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
   1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете Социально-экономических дисциплин и учебной мастерской.

Технические средства обучения учебного кабинета:

* проектор, телевизор, компьютер, видеоплеер, видеокамера, документкамера. Комплект учебно-методической документации профессионального назначения, учебная кулинарная литература, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания, сборники мучных кондитерских изделий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (ванны, стеллаж, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* стенка для учебной литературы
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* фритюрница
* пароварка
* электрогриль
* вафельница
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* блендер ручной
* миксер для коктейлей
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестораскаточная машина настольная
* кухонный комбайн
* фондюшницы
* машина для вакуумной упаковки
* кофемашина
* кофемолка
* газовая горелка для карамелизации
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильник
* шкаф шоковой заморозки
* льдогенератор
* овоскоп
* нитраттестер
* сифон

**Информационное обеспечение обучения.**

**Основные источники:**

1. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания. Учебник для студентов СПО. Издательский центр Академия, 2018г
2. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие / Л.А. Радченко. - М.: Феникс, 2014.
3. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации учебник

В.Д. — Москва : КноРус, 2018. — 280 с.

1. Андонова Н.И., Кочурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции – ОИЦ «Академия», 2017.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Изд. «Aкадемия», 2014.

**Интернет ресурсы:**

- <http://www.inforvideo.ru>

-http://supercook.ru

-http://www.millionmenu.ru

-http://gastronom.ru

<Http://www.restoran.ru>

<http://knigakulinara.ru/books>

Информационно-справочные материалы «Весь общепит России»

[Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.tic-pr.com/analysis/www.pitportal.ru/), свободный.

* 1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучение теоретического материала и практические работы осуществляются в кабинете: «Социально-экономических дисциплин». Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях и по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 06 предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

Реализация профессионального модуля ПМ06 предполагает обязательную производственную практику в объеме 38 часов. Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализовываться концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Обязательным условием допуска к экзамену квалификационному в рамках профессионального модуля ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения» является освоением МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации» и освоение производственной практики для получения профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующего профиля преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже раза в 3 года.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства | -правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы;  -обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж;  -демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям;  -правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции;  -демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности;  -правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес – плана;  -обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения;  -точность расчета выхода продукции в ассортименте. | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:  -при выполнении и защите и практических занятий;  - при выполнении работ на различных этапах производственной практики;  при защите  экзамена (квалификацион  ного) по модулю |
| ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями | -точность расчета численности производственных работников структурного подразделения;  -правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу;  -правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт;  -точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий. |
| ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива | -демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции;  - обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;  -демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений;  -правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам;  -правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением;  -демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением;  -правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками;  -обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады;  -правильность оформления договора о материальной ответственности;  -правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю;  -обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом;  -правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений;  -обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения;  -обоснованный выбор стиля управления руководителя структурного подразделения;  -правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения. |
| ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | -демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг;  -соблюдение технологического процесса приготовления блюд;  правильность ведения бракеражного журнала;  -правильность оформления забора проб на лабораторный анализ;  -демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения;  -демонстрация умений разработки оценочных заданий;  -обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения;  -разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения. |
| ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | -использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации;  -правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени;  -демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении;  -правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы;  -точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы;  -обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;  -обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;  -правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации;  -демонстрация умений проведения таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации. |

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** |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * стабильность успеваемости по учебным дисциплинам и наличие положительных отзывов и результатов по итогам практики * участие в профессиональных олимпиадах, фестивалях, семинарах | Экспертная оценка в процессе выполнений заданий по учебной практике, заданий для самостоятельной работы.  Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * рациональность организации деятельности и распределения времени на выполнение задания * самостоятельность в организации рабочего места, выборе оборудования, инвентаря и инструмента * личная оценка результативности и качества выполненной работы |
| ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * самостоятельность и своевременность выполнения заданий * рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей * оперативность поиска необходимой информации |
| ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность поиска информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий при приготовлении и оформлении блюд * оформление технологической документации в электронном виде |
| ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * корректность взаимодействия с обучающимися и мастерами в ходе работы * соблюдение норм профессиональной этики |
| ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | * точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий * грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач * определение и выполнение задачи исходя из цели |
| ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития |
| ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | * проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности (отслеживание новостей и нововведений в профессиональной деятельности через СМИ). |