

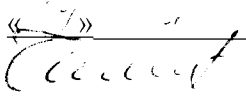
ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

*«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа*

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

«24» _____ 2014 г.


подпись Чайковский В.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06
Организация работы структурного подразделения**

Волгоград 2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования (далее СПО) по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии 260807.01 Повар, кондитер, при интегрированном обучении СПО 260807 Технология продукции общественного питания. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

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

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **274** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **262** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **188** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **74** часов;

производственной практики – **12** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. Тематический план профессионального модуля МДК 06.01

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1	Раздел 2. Участие в планирование основных показателей производства	52	30	12		22				
ПК 2	Раздел 1. Планирование и выполнение работ исполнителями	82	72	26		10		-	-	
ПК 3	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	36	14	4		22		-	-	
ПК 4	Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	22	12	2		10		-	-	
ПК 5	Раздел 5. Ведение утвержденной учетно-расчетной документации	70	60	60		10		-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	12								12
	Всего:	274	188	104		74			12	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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			
Раздел 1. Планирование и выполнение работ исполнителями		82	3,4
МДК 06.01.			
Управление структурным подразделением		192	3,4
Введение	Содержание		
	1. Цели, задачи и структура модуля. Результаты освоения и критерии оценки. Основные положения: предприятие, миссия, цель деятельности, признаки и особенности деятельности предприятия общественного питания.	2	3,4
	Практические занятия		
	1. Ознакомление с ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий» и определение ассортиментной политики предприятия в соответствии с ГОСТом.	2	
	Содержание		
Тема 1.1 Оперативное планирование работ производства	1. Общие положения: сущность, задачи. Организация снабжения и хранения сырья, п/ф и покупных товаров.	2	
	2. Организация производства продукции и труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции.	2	
	3. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	2	
	Практические занятия		
	1. Составление плана-меню, решение задач по определению количества порций из заданного количества сырья разной кондиции, определение взаимозаменяемости сырья.	2	
	2. Решение задач по определению количества порций из заданного количества сырья разной кондиции, определение взаимозаменяемости сырья. Определение % отходов и выхода блюд.	2	
	3. Решение задач по определению количества порций из заданного количества сырья разной кондиции, определение взаимозаменяемости сырья. Определение % отходов и выхода блюд.	2	
	Содержание		
	1. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.	2	
	2. Организация работ овощного цеха предприятия с полным циклом производства.	2	
	3. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.	2	
	4. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.	2	
	5. Организация работ птицеполюевого цеха предприятия.	2	
	6. Организация работ мясорыбного цеха	2	

Тема 1.2 Организация работы и ведение учета в основных производственных цехах	7.	Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.	2
	8.	Организация работы горячего цеха.	2
	9.	Организация работы холодного цеха.	2
	10.	Организация работы кулинарного цеха.	2
	11.	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	2
	12.	Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.	2
	13.	Организация работы цеха мучных изделий.	2
	14.	Организация работы вспомогательных производственных помещений.	2
	15.	Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика.	2
	16.	Организация работы механизированных раздаточных линий.	2
	Практические занятия		
	1.	Составление производственной программы овощного цеха. Расчет и подбор необходимого оборудования для выполнения производственной программы. Определение количества работников для ее выполнения. Составление графика выхода на работу.	2
	2.	Составление производственной программы мясного цеха. Расчет и подбор необходимого оборудования для выполнения производственной программы. Определение количества работников для ее выполнения. Составление графика выхода на работу.	2
	3.	Составление производственной программы рыбного цеха. Расчет и подбор необходимого оборудования для выполнения производственной программы. Определение количества работников для ее выполнения. Составление графика выхода на работу.	2
	4.	Составление производственной программы цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени. Расчет и подбор необходимого оборудования для выполнения производственной программы. Определение количества работников для ее выполнения. Составление графика выхода на работу.	2
	5.	Составление производственной программы горячего цеха. Расчет и подбор необходимого оборудования для выполнения производственной программы. Определение количества работников для ее выполнения. Составление графика выхода на работу.	2
	6.	Составление производственной программы холодного цеха. Расчет и подбор необходимого оборудования для выполнения производственной программы. Определение количества работников для ее выполнения. Составление графика выхода на работу.	2
	7.	Составление производственной программы мучного цеха. Расчет и подбор необходимого оборудования для выполнения производственной программы. Определение количества работников для ее выполнения. Составление графика выхода на работу.	2
	8.	Составление производственной программы кондитерского цеха. Расчет и подбор необходимого оборудования для выполнения производственной программы. Определение количества работников для ее выполнения. Составление графика выхода на работу.	2
Тема 1.3 Организация труда персонала на производстве	Содержание		
	1.	Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Организация работы вспомогательных служб.	2
	2.	Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Требования к производственному	2

		персоналу.		
	3.	Сущность и задачи нормирования труда.	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Анализ и обработка фотографии рабочего времени.		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1		10	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			3,4
	Тематика домашних заданий			
	Повторение изученного материала, составление схем, таблиц, графиков, презентаций по заданию преподавателя.		52	3,4
ПМ 06				
Раздел 2. Участие в планировании основных показателей производства			192	
МДК 06.01.				
Управление структурным подразделением				
Тема 2.1 Основные показатели производства	Содержание		2	
	1.	Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.		
	2.	Планирование деятельности предприятий общественного питания.	2	
	3.	Документирование управленческой деятельности и организация бухгалтерского учета в организациях питания.	2	
	4.	Оплата труда в предприятиях общественного питания.	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Заполнение унифицированных форм для учета личного состава, начисления и выплаты заработной платы при приеме на работу, предоставление отпусков и др.		
	2.	Учет труда и его оплаты. Решение задач.	2	
	Содержание		2	
	1.	Выпуск продукции и ее реализация. Производство продукции и ее реализация		
Тема 2.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	2.	Производственная мощность предприятия.	2	
	3.	Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах.	2	
	5.	Затраты производства и их факторы. Понятие и состав издержек производства и затрат. Отраслевые особенности структуры себестоимости. Экономическое обоснование плана издержек на производстве.	2	
	6.	Прибыль производства, источники образования. Рентабельность предприятия. Основные направления повышения рентабельности	2	
	Практические занятия		2	
	1.	Определение оборота продукции собственного производства, розничного товарооборота, валового товарооборота		
	2.	Анализ производственной мощности, товарных запасов и товарооборачиваемости.	2	

	3.	Расчет мощности кухни, пропускной способности, количества посетителей	2
	4.	Определение затрат, прибыли и рентабельности производства.	2
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Повторение изученного материала, составление схем, таблиц, графиков, презентаций по заданию преподавателя.</p>			22
<p align="center">ПМ 06</p> <p>Раздел 3. Организация работы трудового коллектива</p> <p align="center">МДК 06.01.</p> <p>Управление структурным подразделением</p>			36
			192
Тема 3.1 Организация работы в бригадах (командах)	Содержание		2
	1.	Основные понятия: команда, производственная бригада. Классификация бригад, этапы решения задач в бригаде и др.	
Тема 3.2 Оценка результатов труда работников	Содержание		2
	1.	Критерии оценки руководителем работы подчиненных. Методы оценки результатов работы. Поощрение работников.	
Тема 3.3 Правовое положение работника в организации	Содержание		2
	1.	Должностные инструкции. Учет использования рабочего времени. Условные обозначения отработанного и неотработанного времени.	
	Практические занятия		2
Тема 3.4 Приемы повышения эффективности общения в команде	1.	Составление таблицы учета рабочего времени.	
	Содержание		2
	1.	Подходы к пониманию и предотвращению конфликтов. Принципы, соблюдение которых снижает напряженность в отношениях при конфликтах.	
Тема 3.5 Обучение персонала на рабочем месте	Практические занятия		2
	1.	Тестирование для оценки профессиональной пригодности, определение умения влиять на людей и вести беседу и др.	
	Содержание		2
Тема 3.5 Обучение персонала на рабочем месте	1.	Формы и методы обучения. Подготовка и переподготовка персонала.	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		22
	Примерная тематика домашних заданий Повторение изученного материала, составление схем, таблиц, графиков, презентаций по заданию преподавателя.		
Раздел 4. Контроль и оценка			22

результатов выполнения работ исполнителями			
МДК 06.01. Управление структурным подразделением		192	
Тема 4.1 Организация контроля на предприятии	Содержание	2	
	1. Виды, принципы контроля: их характеристика.		
Тема 4.2 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	Содержание	2	
	1. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления. Ответственность за нарушение требований охраны труда.		
	Практическое занятие	2	
	1. Знакомство с инструкциями по охране труда. Анализ построения и содержания.		
Тема 4.3 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции	Содержание	2	
	1. Общие понятия и определения. Основные показатели качества продукции и их характеристика. Определение показателей качества.		
	2. Методы определение показателей качества. Заполнение технологической документации	2	
Тема 4.4 Контроль за качеством приготовления продукции на производстве	Содержание	2	3,4
	1. Показатели качества, параметры качества, признаки качества. Технологическая документация, удостоверения качества.		
Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4	10	3,4
Самостоятельное заполнение бланков документов по заданию преподавателя, подготовка отчетов по результатам полученных заданий.	Примерная тематика домашних заданий		
	Итого:	192	
МДК 06.02 Ведение документального учета в структурном подразделении		30	3,4
Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании	Практическое занятие	2	
	1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий как каталог технологических нормативов. Калькуляция розничных цен на продукцию собственного производства и покупные товары.		
	Практическое занятие	2	
	2. Определение норм вложения сырья различных кондиций и взаимозаменяемости продуктов.		
	Практическое занятие	2	
	3. Калькуляция розничных цен на холодные закуски, первые блюда, сладкие блюда.		
	Практическое занятие	2	
	4. Калькуляция цен на вторые блюда, соусы. Составление меню для покупателей.		
Тема 2.2	Практическое занятие	2	3,4

Учет продуктов и тары в кладовых ПОП	1.	Заполнение документов по приемке товаров и составление товарного отчета кладовщика.	
	2.	Составление накладных на отпуск товаров и тары из кладовой. Акты о порче, бое, ломе. Составление инвентаризационной описи, сличительной ведомости и выявление результатов инвентаризации.	2
Тема 2.3. Организация учета продуктов на производстве и их реализация	Практическое занятие		2
	1.	Составление приходных и расходных документов по движению сырья на производстве.	
	Практическое занятие		4
	2.	Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, отчет о движении продуктов и тары на производстве.	
	Практическое занятие		2
	3.	Составление инвентаризационной и сличительной ведомости, выявление результатов инвентаризации.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4			
Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Примерная тематика домашних заданий			
Самостоятельное заполнение бланков документов по заданию преподавателя, подготовка отчетов по результатам полученных заданий.			10
1. Составить опорный конспект по приказу Министерства от 13.06.95 г. № 49 «Об утверждении методических указаний по инвентаризации имущества».			3,4
2. Составить реферат по нормативным документам по товарным потерям и по проведению переоценки товаров.			
3. Составить опорный конспект по нормативным документам по вопросам документального оформления приемки товаров.			
4. Рассчитать нормы вложения блюд на основании плана меню любого ресторана.			
Итого:			30
МДК 06.02 Ведение документального учета в структурном подразделении			40
Тема 2.4 Настройка параметров системы учёта и заполнение справочников в программном продукте «1С: Общепит»	Практические занятия		6
	1	Настройка параметров системы учёта. Заполнение документа «Сведения об организации».	2
	2	Заполнение справочников: контрагенты, сотрудники, тара, блюда, подразделения.	2
	3	Заполнение документа «Ввод начальных остатков».	2
	Практические занятия		10
Тема 2.5 Ценообразование в программном продукте «1С: Общепит»	1.	Заполнение справочника «Номенклатура» по ингредиентам.	2
	2.	Заполнение справочника «Номенклатура» по блюдам	2
	3.	Составление калькуляционных карточек (меню «Отчёты») на холодные закуски и первые блюда в документах «Рецептура и «Акт проработки».	2
	4.	Составление калькуляционных карточек (меню «Отчёты») на вторые блюда и гарниры в документах «Рецептура и «Акт проработки».	2
	5.	Составление калькуляционных карточек (меню «Отчёты») на третьи блюда и напитки в документах «Рецептура и «Акт проработки».	2
	Практические занятия		6
Тема 2.6 Учёт товаров и тары в кладовых в программном	1.	Заполнение документов по учёту товарных операций в кладовой.	2
	2.	Заполнение документов по учёту товарных операций в кладовой.	2
			3,4

продукте «1С: Общепит»	3. Заполнение документов по учёту товарных операций в кладовой.	2	
Тема 2.7	Практические занятия	6	3,4
Учёт производства готовой продукции в программном продукте «1С: Общепит»	1. Заполнение документов по учёту товарных операций на производстве.	2	
	2. Заполнение документов по учёту товарных операций на производстве.	2	
	3. Заполнение документов по учёту товарных операций на производстве.	2	
Тема 2.8	Практические занятия	6	
Учёт товаров в буфетах и барах в программном продукте «1С: Общепит»	1. Заполнение документов по учёту товарных операций в буфете.	2	3,4
	2. Заполнение документов по учёту товарных операций в буфете.	2	
	3. Заполнение документов по учёту товарных операций в буфете.	2	
Тема 2.9	Практические занятия	6	3,4
Составление документов по инвентаризации отчетов в программном продукте «1С: Общепит»	1. Составление документа «Закрытие месяца»	2	
	2. Формирование бухгалтерских отчётов и документа «Инвентаризация» по всем подразделениям предприятия	2	
	3. Зачет.	2	
	Итого:	40	
Производственная практика			
Виды работ: Ознакомиться с нормативно-правовыми документами, регулируемыми личную ответственность бригадира, зав. производством, начальника цеха, ознакомиться с формами, документов, порядком их заполнения. Организовывать рабочие места в производственных помещениях, разрабатывать новую кулинарную продукцию, рассчитывать выход продукции в ассортименте, разрабатывать нормативно-технологическую документацию, организовывать работу персонала, составлять графики выхода на работу, проводить хронометраж рабочего времени, проводить бракераж готовой продукции, вести табель учета рабочего времени.		12	
Ознакомиться с программой повышения квалификации или обучения персонала и оценочными заданиями, программой мотивации персонала, методикой и результатами расчета экономических показателей подразделения организации. Разрабатывать программы повышения квалификации или обучения персонала и оценочные задания разрабатывать программы мотивации персонала, производить расчет экономических показателей структурного подразделения организации.			
Оформлять документацию на различные операции с сырьем, оформлять документацию на различные операции с полуфабрикатами, оформлять документацию на различные операции с готовой продукцией, производить расчет заработной платы			
	Всего:	274	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

Кабинеты:

информационных технологий в профессиональной деятельности;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: мультимедийное оборудование, персональные компьютеры; электронные пособия по разделу приготовление холодных блюд из мяса, рыбы птицы. Муляжи.

Наглядные пособия.

- комплект бланков;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу, проектор, экран,

- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000.г. ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981г.
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988г.
7. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
10. Профессиональный стандарт по индустрии питания.

13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03, М.; Минздрав России, 2008г- 24с
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
15. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос 2006г
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь России. М., «Вика», 2006г
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М-2009г.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. «Хлебпродинформ» М 2005г.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технических нормативов. «Хлебпродинформ» М 2006г.
20. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. выпущена в издательстве "Academia" в 2014 году.

Дополнительная литература

1. Лукашевич В.В. Управление персоналом; М.: Деловая литература-Гелан, 2001г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2006.
3. 2. Никуленко Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Гриф МО РФ. Издательство: КОЛОСС. Дата выпуска: 2006.
4. 3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) Мрыхина Е.Б. Издательство. Инфра. Год издания. 2008.
5. 4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебное пособие / Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
6. 5. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2009 году
7. Васюкова А. Т. , Пивоваров В. И. , Пивоваров Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании 2007 ; Издательский дом "Дашков и К" ;
8. Патров В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании, М.: Фининсы и статистика 2009г

Дополнительные источники:

1. Мультимедийные пособия, разработанные преподавателями.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение **ПМ 06** Организация работы структурного подразделения предшествует освоению **МДК 06.01**. Управление структурным подразделением и дисциплин ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.5 Информационные технологии в профессиональной деятельности. ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе, где обучающиеся осваивают умения практического обучения.

Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий колледжа.

При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной лаборатории колледжа, так и в условиях действующего производства.

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения Управление структурным подразделением приготовления сложной холодной кулинарной продукции

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК 06, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.05, ОП.06, ОП.07, ОП.08, ОП.09, должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень не реже 1 раза в 3 года, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: 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 одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>ПК 1</i> Участвовать в планировании основных показателей производства.	Производить расчет экономических показателей структурного подразделения организации Производить расчет заработной платы Разрабатывать программы повышения квалификации или обучения персонала и оценочные задания	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
<i>ПК 2</i> Планировать выполнение работ исполнителями.	Ознакомиться с нормативно-правовыми документами, регулирующими личную ответственность бригадира, зав. производством, начальника цеха Ознакомиться с формами, документов, порядком их заполнения Разрабатывать нормативно-технологическую документацию Разрабатывать программы мотивации персонала	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
<i>ПК 3.</i> Организовывать работу трудового коллектива.	Организовывать рабочие места в производственных помещениях Разрабатывать новую кулинарную продукцию Организовывать работу персонала	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
<i>ПК 4</i> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Составлять графики выхода на работу Проводить хронометраж рабочего времени Проводить бракераж готовой продукции	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
<i>ПК 5</i> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Расчитывать выход продукции в ассортименте Оформлять документацию на различные операции с сырьем Оформлять документацию на различные операции с полуфабрикатами Оформлять документацию на различные операции с готовой продукцией Вести табель учета рабочего времени	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>		Отчет по учебной практике, аттестационный лист, Практический экзамен в колледже

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.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план практической работы, выполнения действий на практике 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет текущую рабочую ситуацию, контролирует и оценивает свою деятельность; - указывает причины возникновения конфликтов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при холодной обработке продуктов); - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные и временные режимы разных способов приготовления п/ф); - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит оценку в процессе мониторинга; - контролирует соблюдение условий безопасности при выполнении действий на рабочем месте; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты и т.д. для выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию;</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК;</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;</p>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия эффективного общения с руководством и коллегами с соблюдением правил поведения; - выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	<p>эксплуатации технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--