ОГБПОУ «Кораблинский агротехнологический техникум»

«Утверждаю»

директор ОГБПОУ «КАТТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Т.К. Плотникова

« 28 » августа 2018 г.

**ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

г. Кораблино 2018г

Программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального Государственного Образовательного Стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности

19.02.10 технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- ППССЗ по специальности

19.02.10 технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организация-разработчик   
ОГБПОУ Кораблинский агротехнологический техникум.

Разработчик преподаватель Соколова Н А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Согласовано на методической комиссии

Председатель МК: О.Ф.Зайцева

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » августа 2018г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения | стр.  4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения | 6 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля Пм.06. Организация работы структурного подразделения | 7 |
| 4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения | 19 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) ПМ.06.Организация работы структурного подразделения | 21 |

1. **паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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. Участвовать в планировании основных показателей

производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения

работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**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);

- 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;

- организовать работу коллектива исполнителей;

-разрабатывать оценочные задания и нормативно-техническую 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 показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);

-дисциплинарные процедуры в организации;

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

-нормативные правовые акты, 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 примерной программы профессионального модуля:**

всего - 258 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов;

производственной практики \_108 часов.

# **результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей  производства. |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения  работ исполнителями. |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

1. **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

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

**3.1. Тематический план профессионального модуля.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля**[[1]](#footnote-1)\*** | Все  го часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятель  ная работа обучающегося | | Учебная,  Часов | Производственная  (по профилю специальности),\*\*  часов |
| Все  го,  ча  сов | в т.ч. лаборатор  ные работы и практичес  кие занятия,  часов | в т.ч., курсовая работа (проект),  часов | Всего,  часов | в т.ч., курсовая работа (проект),  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 6.1-6.5 | Раздел 1.  МДК 06.01.Управление  структурным подразделением  организации | 150 | 100 | 38 | 20 | 50 | - | - |  |
|  | Производственная практика, (по профилю специальности), часов | 108 |  | | | | | | 108 |
| Всего: | | 258 | 100 | 38 | 20 | 50 | - | - | 108 |

**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 студентов** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации** |  |  |  |
| **Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства** |  | 12(10) |  |
| **Тема 1.1 Основные показатели производства** | **Содержание** Организация (предприятие): понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала. | 1 | 2 |
| Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания: понятие, сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитический работы. Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста). | 2 | 2 |
| Планирование: понятие, сущность, назначение, задачи. Виды планов. Основные этапы и методы планирования. | 1 | 2 |
| **Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота** | Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. | 1 | 2 |
| Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами. Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация. Структура издержек производства и пути снижения их затрат. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. | 1 | 2 |
| Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию. Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. | 1 | 2 |
| Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания. | 1 | 2 |
| **Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства** | Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. | 1 | 2 |
| Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. | 1 | 2 |
| Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья для получения продуктов из кладовой. | 1 | 2 |
| Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. | 1 | 2 |
|  | **Практические занятия** | 10 |  |
| Расчет длительности производственного цикла и организация рабочих мест в производственных помещениях. Организация рабочих мест в производственных помещениях | 1 |  |
| Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания и пропускной способности зала; | 1 |  |
| Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов; | 2 |  |
| Составление плана-меню предприятия: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования; Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов, питающихся (индивидуальное задание); | 2 |  |
| Расчет выхода продукции в ассортименте | 1 |  |
| Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.  Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала; | 2 |  |
| Расчет количества сырья по плану-меню; | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 1**   1. Изучение структуры и содержания бизнес-плана, методологических основ его разработки; 2. Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд; 3. Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной очистки овощей (индивидуальное задание); 4. Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала; 5. Расчет количества сырья по плану-меню;   Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся | | 11 |  |
| **Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями** |  | 13(7) |  |
| **Тема 2.1**  **Организация работы основных производственных цехов** | **Содержание**  Организация работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы. | 2 | 2 |
| Организация технологического процесса в основных производственных цехах. Оборудование, его типы и размещение в цехах. | 2 | 2 |
| Организация и условия труда в цехах. Отличительные особенности работы различных производственных цехов. | 2 | 2 |
| Требования к организации рабочего места в основных производственных цехах. Последовательность организации рабочих мест в производственных помещениях. | 1 | 2 |
| Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. | 1 | 2 |
| Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания. | 1 | 2 |
| Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная. | 1 | 2 |
| Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу. Виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. | 1 | 2 |
| Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего места. Виды норм выработки. Порядок их разработки. | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия** | 7 |  |
| Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия; | 1 |  |
| Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия; Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания; | 1 |  |
| Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов; | 1 |  |
| Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов; | 2 |  |
| Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 2**  1.Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;  2.Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цехов;  3.Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов;  4.Подбор механического, холодильного и теплового оборудования с учетом цехового деления (индивидуальное задание);  5.Состаление плана цеха и размещения технологического оборудования (индивидуальное задание);  6.Расчет количества технологических линий с учетом площади помещения | | 10 |  |
| **Раздел 3. Организация работы трудового коллектива** |  | 9(8) |  |
| **Тема 3.1.Организация работы в бригадах /командах** | **Содержание**  Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Необходимость участия членов бригады/ команды в процессе планирования работы. Дисциплинарные процедуры в бригаде/команде. Основные приемы организации работы исполнителей. | 1 | 2 |
| Методы эффективной организации работы бригады, команды. Способы получения информации о работе бригады, команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды. Способы поощрения членов команды/бригады. | 1 | 2 |
| Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. | 1 | 2 |
| Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира. | 1 | 2 |
| Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде, команде. | 1 | 2 |
| **Тема 3.2.Обучение персонала на рабочем месте** | Обоснование необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. | 1 | 2 |
| Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Личная ответственность работника в области обучения и повышения квалификации. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. | 1 | 2 |
| Примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятиях питания региона. | 1 | 2 |
| Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения. | 1 | 2 |
|  | **Практические занятия** | 8 |  |
| Заполнение табеля учета рабочего времени (индивидуальное задание по цехам); | 2 |  |
| Ведение табеля учета рабочего времени работников | 2 |  |
| Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учета рабочего времени; | 1 |  |
| Решение конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта; Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе); | 1 |  |
| Составление примерного планирования работы бригады/команды с учетом сроков исполнения; .Составление примерных ежедневных заданий для членов команды/бригады | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 3**  1.Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности;  2.Анализ производственных ситуаций, возникающих в коллективе и при обслуживании посетителей в предприятиях общественного питания, связанных с проявлением характера и темперамента;  3.Разработка примерных критериев оценки результатов выполняемых работ в бригаде/команде;  4.Разработка примерных должностных обязанностей для членов бригады/команды;  5.Составление примерного планирования работы бригады/команды с учетом сроков исполнения;  6.Составление примерных ежедневных заданий для членов команды/бригады | | 8 |  |
| **Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями** |  | 5(8) |  |
| **Содержание**  Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда | 1 | 2 |
| Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства | 2 | 2 |
| Контроль за качеством приготовления продукции производства. | 1 | 2 |
| Контрольная работа 1 семестр | 1 |  |
| **ИТОГО ЗА 1 СЕМЕСТР - 64 ЧАСА** | | |  |
|  | **Практические занятия** | 8 |  |
| 1.Изучение нормативной и законодательной документации в области безопасности пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства;.изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства; | 1 |  |
| 2.Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля:  -первых блюд;  -вторых блюд и гарниров;  -холодных блюд и закусок;  -напитков и десертов;  -мучных кондитерских изделий; | 4 |  |
| 3.Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; | 2 |  |
| 4.Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей; изучение Положения о расследованиях несчастного случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 4**  1.Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда;  2.Составление таблицы качества на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальное задание);  3.Определение перечня возможных дефектов при приготовлении блюд и кондитерских изделий;  4.Решение ситуационных задач по предупреждению возможных дефектов блюд и кулинарных изделий;  5. Выполнения сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров | | 7 |  |
| **Раздел 5. Документационное обеспечение управления** |  | 3(5) |  |
| **Тема 5.1 Документирование управленческой деятельности.** | **Содержание:**  Способы создания документов и способы фиксации на различных носителях. Функции и классификация документов.Нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами в современных условиях, цели и задачи. Виды нормативно-технической документации: стандарты, технологические карты, инструкции, методические рекомендации по оформлению документов. Методика расчета выхода продукции в ассортименте. Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | 1 | 2 |
| Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению. Программное обеспечение делопроизводства. | 1 | 2 |
| Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания | 1 | 2 |
|  | **Практические занятия:** | **5** |  |
| Расчет выхода продукции в ассортименте; определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов; | 2 |  |
| Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания); | 2 |  |
| Расчёт заработной платы различным категориям работников; | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 5**  1.Определение норм вложения сырья различных кондиций;  2.Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд;  3. Составление и оформление учетно-отчетной документации;  4.Калькуляция свободных розничных цен на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальные задания);  5. Документальное оформление расчетов по оплате труда;  6.Выполнения сообщений о видах материальной ответственности | | 4 |  |
| **Тема 6 Курсовая работа** | **Содержание учебного материала: Курсовая работа.**  1. Выбор темы курсовой работы. Составление плана курсовой работы. Определение структуры курсовой работы. Определение структуры курсовой работы. | 20  1 | 2 |
| 2. Поиск информации для выполнения курсовой работы | 1 | 2 |
| 3. Составление расчётного меню предприятия | 2 | 2 |
| 4.Расчёт численности работников производства | 2 | 2 |
| 5.Составление графиков выхода на работу | 2 | 2 |
| 6. Составление технологических карт на блюда и изделия. | 2 | 2 |
| 7. Составление технико-технологических карт на блюда и изделия | 2 | 2 |
| 8. Подбор технологического оборудования | 1 | 2 |
| 9. Подбор материалов для практической части курсовой работы:  - расчёт мощности предприятия ОП  -расчёт количества посетителей ПОП  -расчёт потребности сырья по меню  - калькуляция блюд  -расчёт энергетической ценности блюд и т.д. | 5 | 2 |
| 10. Подготовка курсовой работы к рецензированию | 1 | 2 |
| 11. Подготовка курсовой работы к защите. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа.**  Изучить методические рекомендации по написанию курсовой работы.  Сбор материалов для теоретической части курсовой работы.  Расчет практической части курсовой работы.  Соединить собранный материал, согласно плана курсовой работы.  Оформить курсовую работу, подготовить к рецензированию.  Подготовить электронную презентацию для защиты курсовой работы.  Подготовиться к защите курсовой работы. | | 10 |  |
| **ИТОГО ЗА 2 ПОЛУГОДИЕ 36 ЧАСОВ**  **ВСЕГО ЗА УЧЕБНЫЙ ГОД – 100 ЧАСОВ** | |  |  |
| Перечень тем курсовых работ  1. Организация работы кондитерского цеха ресторана при гостинице на 100 мест  2. Организация работы горячего цеха ресторана первого класса европейской кухни на 50 мест.  3. Организация работы горячего цеха ресторана высшего класса европейской кухни на 70 мест.  4. Организация работы горячего цеха ресторана класса «люкс» европейской кухни на 120 мест.  5. Организация работы горячего цеха ресторана русской кухни первого класса на 100 мест  6. Организация работы в горячем цехе рыбного ресторана высшего класса на 100 мест  7. Организация работы в холодном цехе рыбного ресторана высшего класса на 100 мест  8. Организация работы в холодном цехе ресторана первого класса, специализирующегося на национальной кухне на 120 мест.  9. Организация работы в горячем цехе ресторана высшего класса, специализирующегося на национальной кухне на 75 мест .  10. Организация работы в доготовочном цехе ресторана быстрого обслуживания типа free flow.  11. Организация работы горячего цеха ресторана класса «люкс» при гостинице на 100 мест.  12. Организация работы кулинарного цеха ресторана высшего класса при гостинице на120 мест.  13. Организация работы кулинарного цеха ресторана при аэропорте высшего класса на 100 мест  14. Организация работы холодного цеха ресторана при аэропорте на 120, 150,220 мест  15. Организация работы мясо – рыбного цеха пивного ресторана первого класса на 60 мест.  16. Организация работы кондитерского цеха ресторана высшего класса при гостинице на 75 мест.  17. Организация работы холодного цеха рыбного ресторана 1 класса на 75 мест.  18. Организация работы горячего цеха ресторана высшего класса при бизнес центре на 60 мест  19. Организация работы холодного цеха ресторана высшего класса при бизнес - центре на 100 м  20. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса санатория на 100 мест.  21. Организация работы горячего цеха ресторана первого класса санатория на 120 мест.  22. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса, оказывающего кейтеринговые услуги.  23. Организация работы горячего цеха ресторана первого класса, оказывающего кейтеринговые услуги.  24. Организация работы холодного цеха пивного ресторана первого класса на 75 мест  25. Организация работы кондитерского цеха кафе на 50, 75 мест молодежного сегмента рынка индустрии питания.  26. Организация работы холодного цеха кафе на 50,60 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания.  27. Организация работы горячего цеха кафе на 50,60 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания.  28. Организация работы кондитерского цеха для детского кафе на 60 мест.  29. Организация работы холодного цеха детского кафе на 50 посадочных мест  30. Организация работы горячего цеха детского кафе на 75 посадочных мест  31. Организация работы производства блинной на 50, 60, 75 мест  32. Организация работы производства пиццерии на 50, 60, 75 мест  33. Организация работы производства пирожковой на 50, 60, 75 мест  34. Организация работы горячего цеха студенческой столовой при ВУЗе на 100 мест.  35. Организация работы холодного цеха студенческой столовой при ВУЗе на 120 мест.  36. Организация работы холодного цеха студенческой столовой при колледже на 100 мест.  37. Организация работы горячего цеха студенческой столовой при колледже на 100 мест.  38. Организация работы столовой при офисе на 60 мест  39. Организация работы холодного цеха для снабжения магазина кулинарии в зависимости от объема выпускаемой продукции.  40. Организация работы структурного подразделения десертного бара на 30 мест.  41. Организация работы структурного подразделения молочного бара на 50 посадочных мест.  42. Организация работы структурного подразделения гриль-бара на 40мест. | | |  |
| **Производственная практика**( по профилю специальности)  **Виды работ:**   1. Составления плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд; 2. Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья (индивидуальное задание); 3. Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала; 4. Расчет количества сырья по плану-меню; 5. Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся 6. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. 7. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия; 8. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы; 9. Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени для работников заготовочных и доготовочных цехов; 10. Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования 11. Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий; 12. Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля:   -первых блюд;  -вторых блюд и гарниров;  -холодных блюд и закусок;  -напитков и десертов;  -мучных кондитерских изделий;  13. Анализ качества ведения и оформления журналов регистрации инструктажей;  14. Составление организационной и распорядительной документации;  15. Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов;  16. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания); | | 108 |  |

**4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# **4.1.  Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

**учебных кабинетов:**

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства,

Информационные технологи в профессиональной деятельности;

**лаборатории «Учебный кулинарный цех»**

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

-рабочие места по количеству обучающихся;

-комплект учебно-методической и технологической документации;

-наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, раздаточный материал, презентации по разделам профессионального модуля; инструкционно-технологические карты, комплект лабораторных и практических работ, карточки-задания и контрольные листы опроса, учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

комплект бланков технологической документации.

**Технические средства обучения:** компьютер, интерактивная доска, ноутбук, проектор

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения ПОП,- М: Академия, 2017
2. Г.Г.Лутошкина Техническое оснащение и организация рабочего места,- М: Академия, 2017
3. Г.Г.Лутошкина Техническое оснащение организаций питания,- М: Академия, 2017

**Дополнительная литература**

-Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания. Ростов – на - Дону. Феникс. 2013 г.

- Сборник рецептур для повара. Ростов – на – Дону. Феникс. 2001 г.

- Барановский В.А. Повар. Ростов – на – Дону. Феникс. 2003 г.

- Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

**-** Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия 2012 г

**-** Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия. 2013 г

- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, М., Академия 2012

- Шестакова Т.А. Калькуляция и учёт в общественном питании. Ростов – на - Дону: Феникс. 2011 г.

- Потапова И.И. Калькуляция и учёт. – М.: Академия. 2012 г.

- Потапова И.И. Калькуляция и учёт. Рабочая тетрадь. – М.: Академия. 2012

- Управление персоналом для современных руководителей. СПб., 2010.

Бухалков М.И.

**Интернет-ресурсы:**

1. [http://www.russbread.ru](http://www.russbread.ru/)

2. http:// Saechka.ru

3. [http://www.peku-sam.ru](http://www.peku-sam.ru/)

4. http:// kuking.net

5. http:// www.edu.ru

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации».

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу :** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля *ПМ.06 Организация работы структурного подразделения***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей  производства. | - правильность в расчета выхода продукции в ассортименте;  - правильность расчета экономическиех показателей структурного подразделения организации | Защита лабораторных работ и практических занятий. Зачеты по производственной практике. |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | - обоснованность управленческих решений | Защита лабораторных работ и оценка практических занятий. Зачеты по производственной практике. |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | - рациональность в организаци работы коллектива исполнителей | Защита лабораторных работ и оценка практических занятий. Зачеты по производственной практике. |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения  работ исполнителями. | - Соответствие оформления документов требованиям и нормам  на результаты оформления работ  (вести табель учета рабочего времени работников;  - рассчитывать заработную плату) | Защита лабораторных работ и оценка практических занятий. Зачеты по производственной практике. |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | - Соответствие требованиям оформления документов  на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | Защита лабораторных работ и практических занятий. Зачеты по производственной практике.  Комплексный экзамен по модулю. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения  выполнения учебно-производственных работ |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства продукции питания;   - эффективность и качества выполнения | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - эффективность поиска необходимой информации;  - использование различных источников, включая электронные | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - работа с ПК и интернетом | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий | Интерпретация результатов  наблюдений за деятельностью обучающегося |

1. [↑](#footnote-ref-1)