



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСКИЙ АУТНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора № 233
от «01» сентября 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

код и наименование профессии/специальности

СОГЛАСОВАНО

ООО «Сияние Севера»

наименование организации (работодателя)

начальник ООП

наименование должности

Баженова М.В.

подпись

И.О Ф

_____ 201_ г.

Форма обучения очная

Курс 4

Семестр 7



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения по направлению подготовки квалифицированных рабочих и служащих и специалистов среднего звена по профессиям «Делопроизводитель», «Повар, кондитер», специальности «Экономика и бухгалтерский учет», «Технология продукции общественного питания».

Протокол № 1 от «01» сентября 2014г.

Руководитель МО *И.В. Рыбакова* /И.В. Рыбакова/

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС *И.В. Рыбакова* /И.В. Рыбакова/

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

Разработчики:

Омарова Фарида Зиявутдиновна, преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж»

Головань Ирина Викторовна, преподаватель БУ «Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения (далее МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

Организация работы структурного подразделения, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее.

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:

- ПО₁ -планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ПО₂-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ПО₃ -принятия управленческих решений;

уметь:

- У₁ -рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У₂ -вести табель учета рабочего времени работников;
- У₃-рассчитывать заработную плату;
- У₄ -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У₅ -организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- У₆ -организовывать работу коллектива исполнителей;
- У₇ -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- У₈ -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- З₁ -принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- З₂ -основные приемы организации работы исполнителей;
- З₃ -способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады / команды;
- З₄ -дисциплинарные процедуры в организации;
- З₅ -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- З₆ -нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- З₇ -формы документов порядок их заполнения;
- З₈ -методику расчета выхода продукции;
- З₉ -порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- З₁₀ -методику расчета заработной платы;
- З₁₁ -структуру издержек производства и пути снижения затрат;

З₁₂ -методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения

всего –**228** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **156** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **104** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **52** часа;

практические занятия - **48** часа;

и производственной практики –**72** 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 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения

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 1.1.	Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	156	104	48	4	52	4	-	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	72	48	22		26		36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72							72
	Всего:	336	152	70	4	81	4	36	72

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации**

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
МДК 06.01. УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ		76	
Тема 1. Особенности организации работы коллектива исполнителей	Содержание учебного материала	12	
	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 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		16	
	1	Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.		2
	2	Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала.		2
	3	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде)		2
	4	Содержание форм стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.		3
	5	Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов).		3
	6	Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия.		2
	7	Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.		3
	8	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			18	
<ol style="list-style-type: none"> 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. 				
			48	
Тема 2 Основы организации труда.	Содержание учебного материала		6	
	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			4	
1. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. Расчет расходов на оплату труда				
Тема 2.1 Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	Содержание учебного материала		6	
	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. 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 2.2 Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	Содержание учебного материала		2	3	
	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			
Тема 2.3 Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала		10		
	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. Технологиче-	3			

	ские документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		
	Практические занятия	14	
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 прработок).		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 6:		16	
<ol style="list-style-type: none"> 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. 			
Всего по МДК 06.01		156	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	Содержание учебного материала		2		
	1	Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий.			2
	2	Рациональное размещение предприятий общественного питания			2
	Практическая работа №1 «Размещение предприятий по форме обслуживания». Составление карты товародвижения. Составление логистической схемы по перемещению материального потока.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Классификация предприятий общественного питания», «Типы и классы предприятий» (по формам обслуживания), «Рациональное размещение предприятий общественного питания»		5		
Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		6		
	1	Организация снабжения предприятий общественного питания. Формы и способы доставки			2
	2	Организация работы складского хозяйства. Хранение и отпуск продуктов			2
	3	Организация тарного хозяйства. Приемка продуктов. Организация весового хозяйства			
	Практическая работа № 2 Составление карты товародвижения, логистической схемы по перемещению материального потока. Правила взвешивания продуктов.		2		
Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Хранение и отпуск продуктов», «Организация работы складского хозяйства», «Организация весового хозяйства»		5			
Тема 3.	Содержание учебного материала		2		

Оперативное планирование производства и технологическая документация	1	Оперативное планирование на предприятиях. Нормативная документация предприятия общественного питания		2
	Практическая работа № 3 Составление плана-меню, расчетно-сырьевой ведомости, меню-требования. Составление технологической карты		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - работа с нормативной документацией.		5	
Тема 4. Организация производства предприятий	Содержание учебного материала		14	
	1	Общие требования к производственным помещениям. Организация технологического процесса. Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех.	2	
	2	Организация работы мясо-рыбного, рыбного и птицегольевого цеха.	2	
	3	Организация работы горячего цеха супового и соусного отделения.	2	
	6	Организация работы холодного цеха, кулинарного и кондитерского цеха	2	
	7	Организация работы экспедиции моечной кухонной посуды раздаточной	2	
	8	Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой продукции	2	
	9	Структура управления предприятием общественного питания. Должностные характеристики. Обязанности заведующего производством, повара. Квалификационная характеристика	2	
	Практические работы:		14	
	№ 4 Составление схемы организации работы овощного цеха. № 5 Составление схемы организации работы мясо-рыбного и рыбного цеха № 6 Составление схемы организации работы горячего цеха супового отделения. № 7 Составление схемы организации работы горячего цеха соусного отделения. № 8 Составление схемы организации работы холодного цеха № 9 Составление схемы организации работы кулинарного цеха № 10 Составление схемы организации работы кондитерского цеха.			
Дифференцированный зачет		2		
Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);		9		

	- работа с нормативной документацией; -подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Организация различных цехов», «Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой продукции», «Обязанности заведующего производством, повара».		
	ИТОГО:	<i>72</i> <i>48/22</i>	
	Итого по модулю	<i>228</i>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин, Учебного кулинарного цеха.

Условия реализации программы с лицами ОВЗ.

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в БУ «Когалымский политехнический колледж» обеспечивается:

- 1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
 - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Колледжа;
- 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
 - обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование Учебного кулинарного цеха:

технологическое оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- пароконвектомат;
- фритюрница;
- электрогриль;
- электроплиты;
- слайсер;

-куттер, блендер;
-взбивальная машина;
оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-рабочий стол;	-шумовка;
-весы настольные;	-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
-разделочные доски;	-гастроемкости;
-ножи поварской тройки;	-кастрюли;
-щипцы универсальные;	-сотейники;
-лопатки;	-сковороды;
-веселки;	-сита;
-венчики;	-сита конусообразные.
-ложки;	

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики на предприятии общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

весоизмерительное оборудование,	электрическая плита,
картофелеочистительная машина,	электросковорода,
овощерезательная машина,	протирочная машина,
пароконвектомат,	холодильные шкафы;
электрофритюрница,	

инструменты, инвентарь, посуда:

разделочные доски «СО», «ВО»,	ножи для удаления глазков,
ножи поварской тройки;	ножи для экономной очистки овощей;
щипцы универсальные;	гастроемкости;
лопатка;	кастрюли;
веселка;	сотейники;
венчик;	сковороды;
ложки;	сито;
шумовка;	сито конусообразное.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Литвинюк, А.А. Управление персоналом: учебник / А.А. Литвинюк. – М.: Юрайт, 2014. – 520 с. – Текст: непосредственный.
2. Маркетинг: учебник для студ. Сред.проф.образования/Н.М. Мурахтанова, Е.И. еремина.-11-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304с.
3. Герасимов, Б. И. Маркетинг : учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106851-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/977930> (дата обращения: 17.01.2017).
4. Васюкова, А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва :Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : электронный. - URL:

<https://new.znaniium.com/catalog/product/512131> (дата обращения: 17.01.2017).

5. Волкогонова, О. Д. Управленческая психология: Учебник / О.Д. Волкогонова, А.Т. Зуб. - Москва : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0158-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/492893> (дата обращения: 17.01.2017).

6. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Ростов Н/Дону: Феникс, 2016. – 220 с. – Текст: непосредственный.

7. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1001262> (дата обращения: 17.01.2017)

8. Васюкова, А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва :Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/512131> (дата обращения: 17.01.2017)

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2014. – 234 с. – Текст: непосредственный.

Дополнительные

1. О стандартизации: Закон Российской Федерации №5156-1 от 10.06.93.
2. О защите прав потребителей: Закон Российской Федерации №2300-1 от 07.02.92.
3. Сборник технологических нормативов. 1994, 1996гг

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл обязательной части ПППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

ОП.02. Физиология питания;

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОП.05. Метрология и стандартизация;

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОП.08. Охрана труда.

а также освоение профессиональных модулей:

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

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 260807.01 Повар, кондитер

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

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить 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.

Программа ПМ 06 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 06 обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее, чем из 3 наименований отечественных журналов.

Реализация программы ПМ 06 предусматривает выполнение заданий для практических занятий с использованием персонального компьютера и современного технологического оборудования, соответствующего требованиям работодателя.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется при выполнении и защите лабораторных (практических работ), при решении ситуационных задач, при тестировании, при выполнении контрольных работ.

Завершается освоение междисциплинарного курса дифференцированным зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при выполнении и защите и практических занятий; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении:
ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> тестирования, по междисциплинарному курсу, при защите курсовой работы по МДК; экзамена (квалификационного) по модулю
ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> -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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	
<p>ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	

<p>ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	
---	--	--