

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Гатчина 2023 г.

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

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: преподаватель высшей квалификационной категории Вагина
Татьяна Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУ- ЛЯ	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
УСЛОВИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО- ДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕС- СИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление структурным подразделением организации

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - «Организация работы структурного подразделения» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения организации, 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

Уровень образования, требуемый для получения специальности Технолог общественного профессия - основное и незаконченное общее образование. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- Û планирования работы структурного подразделения (бригады);
- Û оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- Û принятия управленческих решений.

уметь:

- Û рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- Û вести табель учета рабочего времени работников;
- Û рассчитывать заработную плату;
- Û рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- Û организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- Û организовывать работу коллектива исполнителей;
- Û разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.

знать:

- Û принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- Û основные приемы организации работы исполнителей;
- Û способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- Û дисциплинарные процедуры в организации;
- Û правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- Û нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- Û формы документов, порядок их заполнения;
- Û методику расчета выхода продукции;
- Û порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- Û методику расчета заработной платы;
- Û структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- Û методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 477 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 319 часа;
консультации по написанию курсовой работы – 30 часов;
самостоятельной работы обучающихся - 158 часа;
Учебной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения организации, 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
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
Организация работы структурного подразделения организации
3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные и практические занятия, часов			
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-ОК 9	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	34	24	8	10	-	-
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-ОК 9	Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями	56	46	16	10	-	-
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-ОК 9	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	26	18	8	8		
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-ОК 9	Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	20	12	4	8	-	-
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-ОК 9	Раздел 5. Учетно-отчетная документация	60	53	43	7	-	-
	Курсовая работа	30	30			-	-
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-ОК 9	Учебная и производственная практика (по профилю специальности)	36				36	-
	Всего:	262	183	59	43	36	0

**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 работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Участие в планировании основных показателей производства	Теория – 16 часов Практические занятия – 8 часов Самостоят. работа – 10 часов			
Введение	2/2	Цели и задачи, структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций по модулю; требования к уровню знаний и умений. Специфика и основные перспективы развития индустрии питания	2	1 ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 1-ОК 9
Тема 1. Основные показатели производства	Содержание учебного материала		24	2 ПК 6.1. ОК 1-ОК 9
	Теоретические занятия		16	
	2/4	Основные положения. Предприятие, его миссия, цель деятельности, признаки организации (предприятия). Классификация предприятий в зависимости от форм собственности, по характеру деятельности, по правовому статусу. Организационно-правовые формы предприятий.	2	
	2/6	Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции и объема и видов предоставляемых услуг. Типы предприятий общественного питания и их особенности. Характеристика ПОП (фабрика-заготовочная, фабрика-кухня, комбинат питания)	2	
	2/8	Производственная программа. Выпуск продукции как основной показатель производственной деятельности ПОП. Продукция собственного производства, покупные товары, блюдо. Розничный товарооборот. Виды кулинарной продукции. Оптовый товарооборот. Валовой товарооборот.	2	
	2/10	Производственная мощность предприятия общественного питания. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производственной программы и товарооборота. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания. Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет.		

1	2		3	4
Тема 1. Основные показатели произ- водства <i>(продолжение)</i>	2/12	Затраты производства и их факторы. Текущие и долговременные затраты. Клас- сификация издержек производства и обращения. Расходы, связанные с произ- водством и реализацией продукции. Внереализационные расходы.		2 ПК 6.1. ОК 1-ОК 9
	2/14	Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Внешние и внут- ренние. Расчет расходов на конкретные задачи предприятия.		
	2/16	Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания. Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. Виды прибыли. Ана- лиз прибыли и рентабельности. Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. Планирование прибыли.		
	Практические занятия		8	
	2/18	Изучение и анализ типов ПОП в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	2	
	2/20	Решение ситуационных задач на определение организационно-правовых форм предприятий питания	2	
	2/22	Решение задач на определение производственной мощности и пропускной спо- собности предприятия общественного питания	2	
	2/24	Решение ситуационных задач на анализ и планирование товарооборота	2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 1:			10	
1. Изучение ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного пита- ния. 2. Анализ основных типов предприятий общественного питания. 3. Разработка структуры производства конкретного предприятия. 4. Анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и ра- бочих мест. 5. Изучение Справочника руководителя 6. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 7. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. Подготовка рефера- тов, презентаций.				

1	2	3	4
Раздел ПМ 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями	Теория – 30 часов Практические занятия – 16 часов Самостоят. работа – 10 часов		
Тема 2.1. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала	20	2 ПК 6.2. ОК 1-ОК 9
	Теоретические занятия	12	
	2/26 Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Основные требования к организации продовольственного и материально-технического снабжения. Товарные запасы и их нормы для ПОП. Устройство складов.	2	
	2/28 Организация производства продукции. Основные требования к организации производства. Цеховая и бесцеховая структура производства. Основные группы помещений. Правильная организация рабочих мест.	2	
	2/30 Организация работы вспомогательных служб. Моечная кухонной посуды и ее устройство. Организация работы хлеборезки. Техническое обслуживание оборудования. Санитарное обслуживание производства и его особенности на ПОП. Устройство бытовых помещений.	2	
	2/32 Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции. Рациональная организация труда и ее задачи. Организация контроля производства блюд, напитков и изделий. Внутренний и внешний контроль качества готовой продукции.	2	
	2/34 Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Составление планового меню на неделю, декаду. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода овощных, мясных, рыбных и полуфабрикатов из птицы.	2	
	2/36 Виды меню, их характеристика. Правила расположения закусок и блюд. Меню комплексных обедов, диетического и детского питания, банкетное меню. Составление плана-меню.	2	
	Практические занятия	8	
	2/38 Решение типовых задач на расчет выхода овощных, мясных, рыбных и полуфабрикатов из птицы.	2	

1	2		3	4
Тема 2.1. Оперативное планирование работы производства (продолжение)	2/40	Решение типовых задач на расчет количества сырья и продуктов для приготовления блюда.	2	2 ПК 6.2 ОК 1-ОК 9
	2/42	Составление плана-меню в зависимости от типа ПОП и обслуживающего контингента.	2	
	2/44	Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	2	
Тема 2.2. Организация работы основных производственных цехов	Содержание учебного материала		26	2 ПК 6.2 ОК 1-ОК 9
	Теоретические занятия		18	
	2/46	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент овощных полуфабрикатов. Особенности производства. Организация труда в цехе. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.	2	
	2/48	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Сроки хранения полуфабрикатов. Технологический процесс обработки мяса. Организация труда в цехе.	2	
	2/50	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Сроки хранения полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Организация труда в цехе.	2	
	2/52	Организация работы птицепопелового цеха. Виды полуфабрикатов из домашней птицы. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы. Организация труда в цехе.	2	
	2/54	Организация работы горячего цеха. Ассортимент блюд. Микроклимат горячего цеха. Режим работы горячего цеха. Оборудование для горячего цеха. Суповое отделение горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд. Виды оборудования. Соусное отделение горячего цеха. Основное оборудование. Посуда, инвентарь. Организация труда в цехе.	2	
	2/56	Организация работы холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе. Универсальные и специализированные рабочие места. Организация труда в цехе.	2	
	2/58	Организация работы кулинарного цеха. Ассортимент кулинарной продукции. Холодное отделение. Горячее отделение. Организация труда в цехе.	2	
	2/60	Организация работы мучного цеха. Технологический процесс изготовления мучных изделий. Основные виды оборудования.	2	

1	2		3	4
Тема 2.2. Организация работы основных производственных цехов <i>(продолжение)</i>	2/62	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация кондитерских цехов. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий. Основные виды оборудования.	2	2 ПК 6.2 ОК 1-ОК 9
	Практические занятия		8	
	4/66	Решение типовых задач на расчет и подбор технологического оборудования, инвентаря и тары для производственных помещений.	4	
	4/70	Решение типовых задач на определение площади помещений для предприятий общественного питания	4	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 2: 1. Изучение ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. 2. Анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и рабочих мест. 3. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. Подготовка рефератов, презентаций.			10	
Раздел ПМ 3. Организация работы трудового коллектива	Теория – 10 часов Практические занятия – 8 часов Самостоят. работа – 8 часов			
Тема 3. Основы рациональной организации труда	Содержание учебного материала			
	Теоретические занятия			
	2/72	Принципы рациональной организации труда в общественном питании. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Поточные технологические линии, комбинированные рабочие места. Аттестация рабочих мест, ее главная цель и особенности проведения на ПОП. Улучшение условий труда. Требования к микроклимату в зависимости от тяжести выполняемой работы.	2	2 ПК 6.3. ОК 1-ОК 9
	2/74	Рационализация режимов труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу на ПОП: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный).	2	
	2/76	Нормирование труда работников общественного питания. Сущность и задачи нормирования труда. Норма труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости.	2	

1	2		3	4
Тема 3. Основы рациональной организации труда	2/78	Методы изучения затрат рабочего времени. Хронометраж рабочего дня. Фотография рабочего дня. Учет использования рабочего времени. Правила ведения табеля. Оценка результатов труда работников. Основные методы оценки результатов работы. Виды поощрений работников.	2	2 ПК 6.3. ОК 1-ОК 9
	2/80	Обучение персонала на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения. Документы о повышении квалификации.	2	
	Практические занятия		8	
	2/82	Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к производственному персоналу»	2	
	2/84	Анализ и разработка должностных инструкций работников ПОП. Составление трудового договора. Разработка правил внутреннего распорядка.	2	
	2/86	Разработка графиков выхода на работу. Составление табеля учета рабочего времени по конкретному заданию преподавателя. Изучение затрат рабочего времени.	2	
	2/88	Расчет заработной платы работникам общественного питания	2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 3: 1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 2. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. Подготовка рефератов, презентаций.			8	
Раздел ПМ 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	Теория – 8 часов Практические занятия – 4 часа Самостоят. работа – 8 часов			
Тема 4 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	Содержание учебного материала			2 ПК 6.4. ОК 1-ОК 9
	Теоретические занятия			
	2/90	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Инструкции по охране труда. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Дисциплинарный проступок. Материальная ответственность.	2	

1	2		3	4
Тема 4 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	2/92	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Общие понятия и определения. Показатели качества продукции и их характеристика.	2	2 ПК 6.4. ОК 1-ОК 9
	2/94	Оценка качества продукции общественного питания. Методы оценки качества продукции. Определение показателей качества продукции общественного питания. Риски и их виды. Химические опасности в продуктах пищевого производства. Физические факторы в пищевых продуктах, создающие риски потребителю.	2	
	2/96	Контроль за качеством приготовления продукции производства. Показатели качества. Технологическая документация. Журналы контроля технологических процессов. Удостоверение качества.	2	
	Практические занятия		4	
	2/98	Решение ситуационных задач по теме: «Взаимоотношения производителей и потребителей. Защита прав потребителей»		
	2/100	Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества готовой продукции		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 4: 1. Изучение ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. 2. Составление ситуационных задач по оценке эффективности деятельности структурного подразделения. 3. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 5. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 6. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 7. Подготовка сообщений по теме				

1	2	3	4
Раздел ПМ 5. Учетно-отчетная докумен- тация	Теория – 10 часов Практические занятия – 43 часа Самостоят. работа – 7 часов		
Тема 5. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала	23	² ПК 6.5. ОК 1-ОК 9
	Теоретические занятия	10	
	2/102 Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщи- ков. 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).	2	
	2/104 Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).	2	
	2/106 Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), на- кладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).	2	
	2/108 Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Ос- нование: 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).	2	
	2/110 Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрика- тов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Основание: дневной заборный лист (ф. № ОП-6)	2	
	Практические занятия	43	
	4/114 Ознакомление и работа с документацией по контролю технологических процес- сов. Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товар- ной накладной (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).	4	
	4/118 Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).	4	

1	2		3	4
Тема 5. Формы документов и порядок их заполнения <i>(продолжение)</i>	4/122	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	2 ПК 6.5. ОК 1-ОК 9
	4/126	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).	4	
	4/130	Оформление документов: дневного заборного листа (ф. № ОП-6).	4	
	23/153	Разработка нормативно-технологической документации предприятия общественного питания (технологические карты, технико – технологические карты, акты).	23	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 5: <ol style="list-style-type: none"> Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 238- 250. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 115, 137, 139, 143, 152, 153. Изучение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартов предприятий. Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Изучение ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. Подготовка сообщений по теме Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 			7	
Консультации по написанию курсовой работы <ol style="list-style-type: none"> Выбор темы курсовой работы, подбор специальной литературы. Основные требования, предъявляемые к курсовой работе. Структура курсовой работы. Правила оформления текста. Оформление рисунков, таблиц, расчетов Оформление рисунков, таблиц, расчетов. Оформление приложений. Оформление формул. Оформление списка использованной литературы. Подготовка к защите курсовой работы. 			30	

1	2	3	4
Примерная тематика курсовой работы			
1.	Организация работы кулинарного цеха в дошкольном учреждении.		
2.	Организация работы кулинарного цеха в школьной столовой.		
3.	Организация работы кулинарного цеха в столовой при ВУЗе.		
4.	Организация работы магазина-кулинарии при супермаркете.		
5.	Организация работы горячего цеха в столовой при промышленном предприятии.		
6.	Организация работы холодного цеха в столовой при промышленном предприятии.		
7.	Организация работы мясного цеха по выпуску мясных полуфабрикатов.		
8.	Организация работы рыбного цеха по выпуску рыбных полуфабрикатов.		
9.	Организация работы птицеполюевого цеха по выпуску полуфабрикатов из мяса птицы.		
10.	Организация работы овощного цеха по выпуску овощных полуфабрикатов.		
11.	Организация работы кондитерского цеха в детском кафе.		
12.	Организация работы холодного цеха в детском кафе.		
13.	Организация работы горячего цеха в детском кафе.		
14.	Организация работы производства блинной.		
15.	Организация работы производства пиццерии.		
16.	Организация работы мучного цеха на предприятии общественного питания.		
17.	Организация работы раздаточной в общедоступной столовой		
18.	Организация работы горячего цеха в диетической столовой.		
19.	Организация работы холодного цеха в диетической столовой.		
20.	Организация работы складского хозяйства на предприятии общественного питания.		
21.	Организация работы производствапельменной.		
22.	Организация работы буфета.		
23.	Организация работы кулинарного цеха столовой при гостинице.		
24.	Организация работы кулинарного цеха столовой при вокзале.		
25.	Организация работы горячего цеха в кафе с самообслуживанием.		
26.	Организация работы холодного цеха в кафе с обслуживанием официантами.		
27.	Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).		
28.	Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).		
29.	Организация работы структурного подразделения молодежного кафе.		
30.	Организация работы структурного подразделения кафе-мороженое.		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов для проведения теоретических занятий по МДК.

Оборудование учебного кабинета:

- ü рабочие места по количеству студентов;
- ü рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- ü комплект бланков технологической документации;
- ü комплект учебно-методической документации;
- ü наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы);
- ü учебные фильмы, слайды, презентации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Изд. 12-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 373 с., (1) с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Изд. 6-е, доп. и перераб.– Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 318 с, илл. – (Среднее профессиональное образование).
4. Сафронов Н.А. (=) Экономика организации (предприятия): учебник для сред проф. образования / Н.А. Сафронов. – 2-е изд., с изм. – М.: Магистр: ИФРА-М, 2020. – 256 с. Библиогр.: с. 255.
5. Череданова Л.Н. (=) Основы экономики и предпринимательства: учебник для нач.проф.образования / Л.Н. Череданова. – 4-е изд., стер. – М.: ACADEMIA, 2019. – 176 с. – (Профессиональное образование), - Библиогр.: с. 169. – Алф.указ.: с. 151-170.

Дополнительная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. - Учебник – М.: Академия, 2018 г.

3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Пособие для СПО - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2017 г.

4. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», Учебное пособие. М.: Дашков и К°, 2018г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Недельная нагрузка для очной формы обучения – 36 часов.

Обучающимся предоставляется право ознакомления с содержанием курса, требованиями к результату обучения, с условиями прохождения производственной практики.

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Метрология и стандартизация».

Производственная практика по специальности проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля на предприятиях общественного питания.

Результаты прохождения производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам «Управление структурным подразделением организации»:

ü Наличие высшего профессионального образования по направлению, соответствующему профилю модуля;

ü Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

ü Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ представленных в комплекте ФОС по модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Защита практических занятий
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> Ї Организовывать рабочие места в производственных помещениях; Ї Рассчитывать выход продукции в ассортименте 	Проверочные работы
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывать работу коллектива исполнителей	Тестирование
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию	Защита практических занятий
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> Ї Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; Ї Вести табель учета рабочего времени работников; Ї Рассчитывать заработную плату работников 	Защита практических занятий, проверочные работы, тестирование

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

Результаты (освоенные основные 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	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Применение методов и способов решения профессиональных задач при организации рабочего места, выполнении производственных задач и решении экстремальных ситуаций. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за результаты своей работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике

Результаты (освоенные основные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность и точность использования различных программных обеспечений и специализированных программных приложений для качественного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка использования обучаемым информационных технологий в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения и членами бригады.	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

Результаты (освоенные основные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы; полнота выполнения обязанностей в соответствии с их распределением; обоснованность анализа процессов в группе при выполнении задач практики на основе наблюдения, построение выводов и разработка рекомендаций; регулирование и своевременная корректировка результатов собственной работы.	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; активная позиция в вопросе корректировки собственных образовательных результатов; активное самообразование с представлением результатов в профессиональной деятельности.	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Оперативное реагирование на смену технологий, содержания, тенденций развития профессиональной деятельности; - эффективное использование инноваций в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике