# **C:\Users\ZamUPR\AppData\Local\Temp\Rar$DIa6736.40299\35.jpg**

# **C:\Users\ZamUPR\Desktop\марату на сайт технологи\1.jpg**

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ примерной ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.2 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 6 |
| **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 9 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения**  | 11 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация работы структурного подразделения**

**МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации**

**1.1. Область применения примерной программы**

 Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО ***19.02.10 Технология продукции общественного питания* (базовой подготовки),**  в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация работы структурного подразделения**

**МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации**

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 утверждённую учетно-отчетную документацию.

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

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

**иметь практический опыт:**

* планирования работы структурного полразделения (бригады);
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
* принятия управленческих решений;

**уметь:**

* У1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* У 2 вести табель учета рабочего времени работников;
* У 3 рассчитывать заработную плату;
* У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* У 5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* У 6 организовывать работу коллектива исполнителей;
* У 7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* У 8 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 бригады;
* 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. Кол**

обязательные 32 часов, в том числе:

 лабораторные и практические занятия-18 часов

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности

**Организация работы структурного подразделения**

**МДК 06.01 Управление структурным подразделением 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 стандартах и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК.4  | Осуществлять поиск информации 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 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 |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Участие в планировании основных показателей производства** |  | **6** |  |
| **МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации** | **Содержание** |  |  |
| **Тема 1.1 Основные показатели производства** | Организация (предприятие): понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам. | 2 | 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.  | 2 | 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. | 2 | 2-3 |
| **Раздел ПМ 2. Планирование и выполнение работ исполнителями** |  | **16** |  |
| **МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации** | **Содержание** |  |  |
| **Тема 2.1** **Организация работы основных производственных цехов** | Организация работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы. Организация технологического процесса в основных производственных цехах.  | 2 | 2 |
| **Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве** | Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. | 2 | 2-3 |
| **Практические занятия**1. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия;
 | 2 |  |
| 1. Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия;
 | 2 |
| 1. Решение производственных ситуационных задач по
 | 2 |
| 1. организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания;
 | 2 |
| 1. Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов;
 | 2 |
| 1. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов;
 | 2 |
| **Раздел ПМ 3. Организация работы трудового коллектива** |  | **10** |  |
| **МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации** | **Содержание** |  |  |
| **Тема 3.1.Организация работы в бригадах. командах** | Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде.  | 2 | 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.  | 2 | 2 |
|  | **Практические занятия**1.Заполнение табеля учета рабочего времени (индивидуальное задание по цехам); | 1 |  |
| 2.Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учета рабочего времени; | 1 |
| 3.Решение конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта; | 2 |
| 4.Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе); | 2 |
|  | **Итого:** | **32** |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

* социально-экономических дисциплин;
* Технические средства обучения: аудивизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. и доп., Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2018 г
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2019 г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2019 г
4. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А./ Под ред. Доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2019 г
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г.- М.: ИД

 «Форум»: Инфра – М., 2018 г

1. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л. А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. и доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2018 г;
2. Современное делопроизводство (Документационное обеспечение управления): учебное пособие/М.И.Басаков.-Изд.3-е испр. И доп.-Ростов н/Д:Феникс, 2018г;

 Дополнительные источники:

1. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО. М. «Академия», 2018 г.
2. Кирсанова М.В. Современное делопроизводство: учеб. пособие. 2-е изд.,М.: ИНФРА-М; новосибирск: Сибирское соглашение, 2018 г.
3. Сахон А.П., Софронова Н.Ф., Невольникова Г.И., Климова Н,В. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учебное пособие-М.: «Деловая культура», 2018г;
4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. Минск: Новые знания, 2018г.;
5. Делопроизводство: Образцы, документы. Организация и технология работы. Более 120 документов.-3-е изд. перераб. и доп./В.В.Галахов, И.К.Корнеев, В.А. Кудрявцев-Москва: Проспект, 2019г
6. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
7. Интернет-ресурсы: сайты
* http://supercook/ru- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
* http://x-food/ru-Тайны кулинарии;
* http://www.restoran.ru;
* http://www.povarenok.ru
* http://www.frio.ru и другие

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

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Контроль качества продукции и услуг», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Психология и этика профессиональной деятельности».

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических работ, зачетов по производственной практике.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания;

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания;

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля**  |
| ПК.6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства | -составление плана-меню предприятия;-выполнение расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд;-составление меню;-выполнение тестирования; | Текущий контроль в форме:-защиты лабораторных и практических занятий; -тестирования;-устного опроса;-зачетов по производственной практике;-контрольных работ по темам МДК;-самооценки студентов(дневник студента);Итоговый контроль:Комплексный экзамен по профессиональному модулю |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями | -составление схемы организации технологических процессов на производстве;-решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов;-обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов;-составление плана цехов и размещения технологического оборудования;-выполнение контрольной работы |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива | -составление графика выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени;-демонстрация навыков по выходу из возможных конфликтных ситуаций( решение ситуационных задач);-проведение анализа производственных ситуаций;-составление плана работы коллектива (бригады/команды); |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | -проведение органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий;-заполнение бракеражного журнала;-определение перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции;-решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда;-выполнение сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров;-выполнение тестирования |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | -составление и оформление основных реквизитов документов;-составление учетно-отчетной документации;-выполнение расчета заработной платы;- выполнения сообщений о видах материальной ответственности;-выполнение контрольной работы; |

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;-факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;-факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | -демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;-демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;-факт участия в проектной деятельности |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | -демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий | -демонстрация личной ответственности за работу членов команды;-демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | -демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности |