

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»
(ГБПОУ АО «ПТПТ»)

Утверждаю
И.о. директора ГБПОУ АО
«Плесецкий торгово-
промышленный техникум»
_____ Н.И. Шереметова
«__» _____ 2019 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

форма обучения: заочное обучение

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного в Минюсте России 23 июля 2014 г № 33234. Рабочая программа реализуется для заочной формы обучения

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

Разработчик: Швакова Е.М. преподаватель спецдисциплин

Рассмотрена на заседании методической комиссии

Протокол № ____ « ____ » « _____ » 2019 г.

председатель методической комиссии _____ /Дзюба Е.И./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)	22

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 используется для заочной формы обучения

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- цели, задачи и функции деятельности предприятий общественного питания;
- особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – **часа, в** том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **часа**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов

в том числе: практические занятия – 6 часа

курсовой проект - **14** часов

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

учебной практики -- **18 часов**

производственной практики – **54** часа.

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 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.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	
Максимальная учебная нагрузка	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе:	
практические занятия	4
курсовой проект	
Самостоятельная работа обучающегося	6
Учебная практика	18
Производственная практика	54
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенного на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	8	10
	МДК. 06.01. Управление структурным подразделением предприятия.		18	6		8	14		
	УП.06 Учебная практика	18	-	-	-	-	-	18	-
	ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	54	-	-	-	-	-	-	54
Всего по ПМ 06			18	6		8	14	18	54

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа	Объем часов	Уровень усвоения
МДК. 06.01. Управление структурным подразделением предприятия		26	
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания. Организационная структура управления и мотивация труда на предприятиях общественного питания	Содержание	6	
	Цели и задачи предприятий. Классификация предприятий. Цели и задачи предприятий общественного питания. Функции предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов и размещение сети предприятий общественного питания. Функции управления предприятием. Организация труда характеристика персонала.	2	2
	Практические занятия № 1	2	
	Составление графиков выхода. Составление графиков выхода на работу различных видов для обслуживающего персонала: линейный, ленточный, комбинированный. Заполнение табеля учета рабочего времени работников.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Подбор материала для написания реферата по теме: «Характеристика системы «работник-организация»». 2. Подготовка сообщения по теме: Функции управления предприятием и организация работы персонала.	2	
Тема 1.2. Эффективность деятельности предприятий общественного питания	Содержание	6	
	1 Валовый доход. Сущность валового дохода, формируемого. Валовой доход как экономическая категория. Роль и значение валового дохода как экономического показателя. Методы измерения валового дохода на предприятиях общественного питания. Исходные предпосылки и методы формирования валового дохода. Методы планирования валового дохода. Издержки производства. Сущность и функции цены.	2	2
	Практическое занятие № 2 Оценка эффективности деятельности. Оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания: расчет прибыли и рентабельности. Расчет валового дохода предприятия. Расчет и составление калькуляционных карточек на готовую продукцию.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1 Подбор материала для написания реферата по теме: «Пути снижения издержек производства и обращения на предприятиях общественного питания». 2 Написание реферата по теме: «Пути снижения издержек производства и обращения на	2		

	предприятиях общественного питания».			
Тема 1.3 Оперативное планирование деятельности структурного подразделения	Содержание		12	
	1	Планирование работы предприятий. Оперативное планирование работы производства предприятий: этапы планирования; принципы и виды планирования работы бригады (команды). Исходные данные для разработки производственной программы: план товарооборота на продукцию собственного производства; ассортимент выпускаемой продукции заготовочными и специализированными цехами; данные о технической оснащённости предприятия, сети предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием; нормативно-технологическая документация.	2	2
	2	Расчет выхода продукции и изделий. Методика расчета выхода продукции. Алгоритм расчета выхода овощных и мясных полуфабрикатов их заданной массы сырья. Расчет выхода изделий в кондитерских цехах. Методы планирования сырьевых ресурсов.	2	2
	3	Виды меню. Виды меню и их характеристики: фирменные закуски, блюда и напитки; холодные блюда и закуски; горячие закуски; супы; вторые блюда; сладкие блюда; горячие напитки; холодные напитки собственного производства; мучные кулинарные и кондитерские	1	2
	4	Документальное оформление производства. Документальное оформление деятельности производства: составление наряд-заказа на получение сырья из склада, план-распределение заданий между бригадами, документальное оформление на выпуск готовой продукции из производства.	1	2
	Практические занятия № 3		2	
	Программа работы предприятия. Составление производственной программы предприятия или цеха		1	
	Составление план-меню. Составление план-меню предприятия (на выбор). Расчет сырья по плану-меню.		1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4		
	1 Практическая работа: «Составление плана-меню столовой со свободным выбором блюд на 1000 человек на осенне-летний период». 2 Практическая работа: «Расчет количества продуктов для комплексного обеда из 4-х блюд на 200 человек». 3 Практическая работа: «Разработка технологических карт на 2 вида кулинарных изделий». 4 Практическая работа: «Разработка технологических карт на 1 вид кондитерских изделий».			
	Дифференцированный зачет	2		
Курсовая работа		16		
Организация производства на предприятиях	Содержание		6	
	1	Составление плана теоретической части курсовой работы.		

общественного питания		Введение.		
	2	Теоретическая часть. Раскрытие сущности категорий. Раскрытие сущности категорий, определяющих проблему курсовой работы		
	3	Практическая часть. Характеристика предприятий. Общая характеристика предприятий общественного питания		
	4	Характеристика ассортимента продукции. Характеристика ассортимента продукции, вырабатываемых на предприятиях общественного питания		
	5	Обоснование технологического процесса. Обоснование технологического процесса производства продукции		
	6	Характеристика оборудования. Характеристика оборудования основного производственного цеха		
	7	Организация рабочих мест. Организация рабочих мест работников на предприятиях общественного питания		
	9	Заключение.		
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой		10	
	<p>1. Работа с нормативно-справочной литературой по теме исследования. Выполнение анализа изученности темы курсовой работы в учебно-практической литературе и периодических изданиях.</p> <p>2. Оформление расчетов и разделов курсовой работы с использованием ПК</p> <p>3. Оформление результатов оценки общей характеристики конкретного предприятия общественного питания. Выполнение анализа изученности темы курсовой работы в учебно-практической литературе и периодических изданиях.</p> <p>4. Оформление результатов оценки характеристики ассортимента продукции конкретного предприятия общественного питания. Выполнение анализа изученности темы курсовой работы в учебно-практической литературе и периодических изданиях.</p> <p>5. Оформление результатов оценки обоснования технологического процесса производства продукции конкретного предприятия общественного питания. Выполнение анализа изученности темы курсовой работы в учебно-практической литературе и периодических изданиях.</p> <p>6. Оформление результатов выполненных расчетов по оценке характеристики оборудования основного производственного цеха конкретного предприятия общественного питания. Выполнение анализа изученности темы курсовой работы в учебно-практической литературе и периодических изданиях.</p> <p>7. Оформление результатов выполненных расчетов по оценке организации рабочих мест работников на конкретном предприятии общественного питания. Выполнение анализа изученности темы курсовой работы в учебно-практической литературе и периодических изданиях.</p> <p>8. Оформление результатов оценки организации продовольственного и материально-технического</p>			

	<p>снабжения конкретного предприятия общественного питания. Выполнение анализа изученности темы курсовой работы в учебно-практической литературе и периодических изданиях.</p> <p>9. Оформление результатов оценки организации складского и тарного хозяйств конкретного предприятия общественного питания. Выполнение анализа изученности темы курсовой работы в учебно-практической литературе и периодических изданиях.</p> <p>10. Оформление результатов выполненных расчетов по оценке деятельности работы конкретного предприятия общественного питания.</p>		
<p>Примерная тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический проект складских помещений: <ul style="list-style-type: none"> - ресторана высшего класса на 100 мест; - общедоступной столовой на 150 мест; - кафе общего типа с самообслуживанием на 100 мест. 2. Технологический проект овощного цеха: <ul style="list-style-type: none"> - ресторана 1 класса на 150 мест; - ресторана высшего класса на 100 мест; - общедоступной столовой на 100 мест; - столовой на 300 мест, обслуживающей 1000 рабочих промышленного предприятия; - столовой-заготовочной, перерабатывающей 2 тонны сырья в сутки. 3. Технологический проект мясо-рыбного цеха: <ul style="list-style-type: none"> - общедоступной столовой на 150 мест; - ресторана 1 класса на 150 мест; 4. Технологический проект мясного цеха: <ul style="list-style-type: none"> - шашлычной на 50 мест, с самообслуживанием; - ресторана высшего класса на 200 мест. - комбината полуфабрикатов, перерабатывающего 6 тонн сырья в сутки; 5. Технологический проект рыбного цеха: <ul style="list-style-type: none"> - ресторана Рыбной кухни 1 класса на 150 мест; - ресторана высшего класса на 400 мест при железнодорожном вокзале. 6. Технологический проект горячего цеха: <ul style="list-style-type: none"> - ресторана высшего класса при гостинице на 200 мест; - ресторана 1 класса на 150 мест; - ресторана 1 класса на 250 мест при железнодорожном вокзале; - общедоступной столовой на 150 мест; - столовой ВУЗа (отделение для студенческого зала) на 300 мест; - столовой на 400 мест, обслуживающей 1500 рабочих промышленного предприятия; - кафе общего типа с обслуживанием официантами на 75 мест; - кафе общего типа с обслуживанием официантами на 100 мест; - кафе общего типа с самообслуживанием на 150 мест; 			

<ul style="list-style-type: none"> - закусочной общего типа на 75 мест. <p>7. Технологический проект холодного цеха:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресторана высшего класса при гостинице на 100 мест; - ресторана 1 класса на 150 мест; - общедоступной столовой на 150 мест; - столовой на 300 мест, обслуживающей 1000 рабочих промышленного предприятия; - кафе общего типа с обслуживанием официантами на 100 мест. <p>8. Технологический проект кондитерского цеха:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресторана мощностью 5000 шт. кондитерских изделий в день; - общедоступной столовой мощностью 3000 шт. кондитерских изделий в день; - кафе – кондитерской на 150 мест. <p>9. Технологический проект доготовочного цеха:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закусочной общего типа на 75 мест; - блинной на 50 мест; - пирожковой на 25 мест; - шашлычной на 75 мест с обслуживанием официантами; - пельменной на 50 мест; - молодежного кафе на 75 мест; - детского кафе на 50 мест. <p>10. Технологический проект специализированных предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кофейни на 25 мест; - гриль – бара на 50 мест; - пиццерии на 75 мест; - гамбургерной на 50 мест; - пивного бара на 50 мест. 				
УП.06 Учебная практика		Содержание	18	
Тема 1 Разработка недельного плана-меню	1	Сущность оперативного планирования. Сущность оперативного планирования работы структурных подразделений на предприятиях общественного питания	6	
	2	Изучение рекомендаций по вопросам питания подростков.		
	3	Разработка недельного плана-меню колледжской столовой на 500 посетителей из расчета 3-5 наименований. Составление производственной программы.		
Тема 2 Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания	4	Расчет сырья для первых блюд. Расчет потребности сырья и продуктов для приготовления первых блюд в соответствии с производственной программой	6	
	5	Расчет потребности сырья и продуктов для приготовления вторых блюд в соответствии с производственной программой		

	6	Расчет потребности сырья и продуктов для приготовления горячих напитков в соответствии с производственной программой			
	7	Расчет сырья для кулинарных изделий. Расчет потребности сырья и продуктов для приготовления кулинарных изделий в соответствии с производственной программой			
	8	Составление технологических карт на ассортимент первых блюд в соответствии с производственной программой с описанием технологического процесса, качественной оценки готового блюда и трудоемкости его приготовления.			
	9	Составление технологических карт на ассортимент вторых блюд в соответствии с производственной программой с описанием технологического процесса, качественной оценки готового блюда и трудоемкости его приготовления			
	10	Технологические карты на горячие напитки. Составление технологических карт на ассортимент горячих напитков соответствии с производственной программой с описанием технологического процесса, качественной оценки готового блюда и трудоемкости его приготовления			
	11	Составление технологических карт на ассортимент кулинарных изделий соответствии с производственной программой с описанием технологического процесса, качественной оценки готового блюда и трудоемкости его приготовления			
	12	Составление заданий бригадам поваров. Разработка мероприятий оперативного контроля за работой производства			
Тема 3 Организация работы в подсобных помещениях	13	Организация работы в моечной. Назначение и организация работы в моечной кухонной посуды и инвентаря и оборудования. Характеристика оборудования.	4		
	14	Назначение и организация работы в моечной столовой посуды и приборов. Характеристика оборудования.			
	15	Назначение и организация работы и оборудование помещения для нарезки хлеба			
	16	Раздаточное помещение. Организация работы раздаточного помещения. Схема расположения и взаимосвязи с другими помещениями.			
	17	Оформление отчета по учебной практике			
			Дифференцированный зачет	2	
ПП.06 Производственная практика(по профилю специальности)		Содержание	54		
Организация работы в подразделениях по производству продукции общественного питания	1	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	6		
	2	Характеристика предприятия: организационно – правовая форма, режим работы, тип и класс предприятия			

	3	Ознакомление с поставщиками сырья, формами договоров		
	4	Ознакомление с планированием. Ознакомление с оперативным планированием производства	12	
	5	Ознакомление с нормативной документацией производства		
	6	Ознакомление со складскими помещениями, хранением и отпуском продуктов на производство		
	7	Участие в приемке товара. Участие в приемке товара и распределение его на хранение и производство	12	
	8	Ознакомление и принятие участия в технологических процессах в основных цехах производства: горячего цеха		
	9	Ознакомление и принятие участия в технологических процессах в основных цехах производства: холодного цеха		
	10	Участие в технологических процессах. Ознакомление и принятие участия в технологических процессах в основных цехах производства: мясного цеха	12	
	11	Ознакомление и принятие участия в технологических процессах в основных цехах производства: овощного цеха		
	12	Принятие участия в разработке новых фирменных блюд: составление технологических карт, калькуляций		
	13	Заполнение табеля. Заполнение и ведение табеля выхода на работу, составление графиков выхода на работу	6	
	14	Принятие участия в разработке рациональных приемов организации работы исполнителей		
	15	Участие в принятии управленческих решений по внедрению рациональных форм разделения труда и кооперации труда		
	16	Ознакомление с работой раздаточной. Ознакомление с организацией работы раздаточной на предприятии. Принятие участия в работе комиссии бракеража готовой продукции	4	
	17	Участие в работе по оценке эффективности деятельности предприятия. Оформление отчета.		
		Дифференцированный зачет	2	
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена				

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

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов Социально-экономических дисциплин и Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- стенды;
- наглядные пособия;
- раздаточный материал для выполнения практических работ;
- презентации в программе MS Power Point на USB-носителе по разделам программы профессионального модуля

Технические средства обучения:

- проектор, диафильмы, кинофильмы,
- информационный фонд стандартов,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бугушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров – Ростов-на-Дону, «Феникс», 2012.
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв.02.01.2000, ФЗ-29.
3. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.1996 с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 ФЗ-212)
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
5. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. М.П.Могильный, - М.:Хлебпродипформ, 2011.
6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». Учебник – М.: Деловая литература, 2013.
7. Романович Ж.А., Калачиев С.Л. Сервисная деятельность. Учебник. -М.: Издательство -торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Изд.доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013
2. Оробейко Е.С.,Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.

3. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.- М.: Издательство -торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014.
4. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.- М.: Издательско -торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014.
5. Радченко Л.А., Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. -Ростов-на-Дону: «Феникс», 2012.
6. Радченко Л.А., Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. -Ростов-на-Дону: «Феникс», 2012.
7. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов и барменов. Учебное пособие. -Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.
8. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах: Учебное пособие.-М.:Альфа-М: ИНФРА-М,2013.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. –М.: Издательский центр «Академия», 2012.
10. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие. -М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебных кабинетах Социально-экономических дисциплин и Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, где рассматриваются темы для получения знаний по МДК.06.01 Управление структурным подразделением, которые закрепляются опросом, письменным и устным, тестированием по пройденным разделам.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения является освоение студентами обязательного учебного материала по соответствующей теме разделов модуля и получением допуска к выполнению заданий учебной практики.

Учебная практика **УП.06** и производственная практика (по профилю специальности) **ПП.06** проводится концентрировано после окончания изучения МДК.06.01. При проведении учебной практики не предусмотрено деление учебной группы студентов на подгруппы

Обязательным условием допуска к практике по профилю специальности является сдача экзамена по МДК.06.01.

Для успешного выполнения самостоятельных заданий в процессе освоения ВПД Организация работы структурного подразделения со студентами проводятся групповые и тематические консультации.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего инженерно-педагогического или профессионального образования (в соответствии с отраслью). Обязателен опыт профессионально-педагогической деятельности.

**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 показателях производства.	<ul style="list-style-type: none"> - проведение анализа спроса на продукцию общественного питания в соответствии с методикой изучения мнения потребителей; - анализ спроса на продукцию с целью обоснования плана производства структурного подразделения - расчет основных показателей при оперативном планировании деятельности структурного подразделения с соблюдением этапов разработки плана 	<p>Оценка опросных листов</p> <p>Оценка выполнения практических работ;</p> <p>Зачет по учебной и производственной практике;</p> <p>Экзамен по модулю</p>
ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - расчет необходимого количества технологического оборудования в соответствии технологическим планом производства; - определение численности исполнителей для выполнения запланированных объемов работ при полном соблюдении технологической последовательности производственного процесса; - расчет материально-технических ресурсов с целью обеспечения выполнения работ исполнителями - определение показателей, характеризующих эффективность деятельности исполнителей согласно методике их определения 	<p>Оценка выполнения практических работ;</p> <p>Зачет по учебной и производственной практике;</p> <p>Экзамен по модулю</p>
ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - распределение работ с соблюдением соответствия уровня выполняемых работ и квалификации исполнителями в соответствии с требованиями НОТ; - обоснование выбора методов организации работы исполнителей - разработка локальных актов режима труда и отдыха исполнителей в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка предприятия; - использование эффективных методов принятия управленческих решений с использованием новых технологий 	<p>Оценка выполнения практических работ;</p> <p>Зачет по учебной и производственной практике;</p> <p>Экзамен по модулю</p>

	хозяйственного управления	
ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление контроля технологического процесса в соответствии с утвержденными рецептурами и режимами выполнения технологических операций; - выполнение работ по контролю качественных показателей в соответствии со стандартами, техническими условиями и др. нормативными документами; - оформление отчета документации в соответствии с инструкцией по его заполнению 	Оценка выполнения практических работ; Зачет по учебной и производственной практике; Экзамен по модулю
ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по оформлению документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией в соответствии с инструкциями по их заполнению; - заполнение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с инструкцией по его заполнению; - заполнение актов потерь и брака в производстве в соответствии с инструкциями по их заполнению 	Оценка полноты и правильности заполнения учетно-отчетной документации; Зачет по учебной и производственной практике; Экзамен по модулю

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование профессиональных функций техника-технолога - наличие положительных отзывов по итогам практики; - участие в исследовательской работе; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе практики, результаты самостоятельной работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование собственной деятельности в соответствии с целями и задачами учебно-производственного процесса; - осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий - оценивание эффективности 	Решение ситуационных задач; наблюдение и оценка на практических занятиях и в процессе практики

.	собственной деятельности по качественным и количественным показателям;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование проблемных ситуаций при организации производственной деятельности структурного подразделения; - принятие целесообразных решений в стандартных и нестандартных производственных ситуациях 	Решение ситуационных задач; наблюдение и оценка на практических занятиях и в процессе практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование методической литературы и др. источников информации, необходимых для подготовки к практическим занятиям и выполнения учебной практики; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации; - планирование и использование навыков поиска информации в производственной деятельности 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе практики, результаты самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий для планирования, организации, управления профессиональной деятельностью;	Наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе практики, результаты самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, и потребителями	- установление целесообразных взаимоотношений с рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации	Наблюдение и оценка в процессе практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование цели, проектирование способов мотивации, организации и управления деятельностью в производственном процессе; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа 	Наблюдение, оценка и самоанализ в процессе практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - планирование мероприятий по повышению личностного и профессионального уровня. 	Самоанализ по результатам практики, результаты самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены	- систематический анализ инноваций в области организации	Наблюдение и оценка на практических

технологий в профессиональной деятельности.	производственной деятельности структурного подразделения; - использование элементов инноваций при выполнении заданий учебной практики	занятиях, в процессе практики, результаты самостоятельной работы
---	--	--