

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
« 27 » 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
- программе подготовки специалистов среднего звена**

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа профессионального модуля **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19. 02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Попова Елена Викторовна, мастер п\о, ВКК,

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 15 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 16 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- 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:

- 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;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 264 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 192 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 64 часа;
учебной и производственной практики - 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

«Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|-------|--|
| ПК 1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 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. |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|--|---|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|---|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 6.1 - 6.5 | Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации. | 96 | 56 | 26 | | 28 | | 12 | - |
| ПК 6.3 - 6.4 | Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании. | 66 | 36 | 14 | | 18 | | 12 | - |
| ПК 6.1 - 6.5 | Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации. | 66 | 36 | 10 | | 18 | | 12 | - |
| ПК 6.1 - 6.5 | Производственная практика (по профилю специальности) | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 264 | 128 | 50 | 10 | 64 | | 36 | 36 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Организация работы структурного подразделения».

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации | | | |
| Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации | | 56 | |
| Тема 1.1 Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания | Содержание учебного материала: | 6 | 2 |
| | 1-2 Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания | | |
| | 3-4 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания | | |
| | 5-6 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания | | |
| | Практические занятия: | | |
| Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологическая документация | Содержание учебного материала: | 10 | 2 |
| | 11-12 Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы и виды планирования работы бригады. Планирование производственной программы. | | |
| | 13-14 Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства. | | |
| | 15-16 Меню: понятие, виды, правила составления. | | |
| | 17-18 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. | | |
| | 19-20 Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. | | |
| | Практические занятия: | 6 | 3 |
| | 21-22 Информационное обеспечение оперативного планирования производства. | | |
| | 23-24 Анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания | | |
| | 25-26 Составление плана - меню конкретного ПОП. Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала, общего количества блюд; разбивка их по ассортименту, определение количества блюд каждого наименования с учетом спроса на продукцию. | | |
| Тема 1.3 Организация производства предприятий общественного питания | Содержание учебного материала: | 14 | 2 |
| | 27-28 Производственная инфраструктура и ее характеристики. | | |
| | 29-30 Организация рабочих мест. Основные приемы организации работы исполнителей. | | |
| | 31-32 Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания. | | |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|---|
| | 33-34 | Организация работы основных доготовочных цехов предприятий общественного питания. | | |
| | 35-36 | Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания. | | |
| | 37-38 | Организация работы вспомогательных цехов и раздач предприятий общественного питания. | | |
| | 39-40 | Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции. | | |
| | Практические занятия: | | 16 | 3 |
| | 41-42 | Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. | | |
| | 43-44 | Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов. | | |
| | 45-46 | Разработка производственной программы доготовочных цехов. | | |
| | 47-48 | Разработка производственной программы специализированных цехов. | | |
| | 49-50 | Анализ организации работы производственных вспомогательных помещений. | | |
| | 51-52 | Расчет и подбор линии раздачи для отпуска комплексных обедов и ужинов для столовой. | | |
| | 53-54 | Разработка организации производства и расчет уровня оснащенности конкретного типа (помещения) ПОП. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП. | | |
| | 55-56 | Анализ способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады. Заполнение бракеражного журнала. | | |
| | Контрольная работа по разделу 1. | | | |
| | Самостоятельная работа | | 40 | |
| | Реферат «Влияние типа и класса предприятия на структуру производства». | | | |
| | Практическая работа «Составление плана - меню предприятия общественного питания» (Вид ПОП предлагает преподаватель). | | | |
| | Практическая работа «Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов». | | | |
| | Презентация «Организация работы заготовочного цеха» (вид цеха предлагается преподавателем). | | | |
| | Составление кроссворда «Организация работы основных и специализированных цехов предприятия общественного питания». | | | |
| | Реферат «Основные требования к организации работы хлеборезки». | | | |
| | Реферат «Критерии оценки качества выполняемых работ членами бригады» | | | |
| | Составление таблицы «Показатели качества услуги в сфере общественного питания и критерии их оценок» | | | |
| | Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов. | | | |
| | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем). | | | |
| | Учебная практика | | 12 | |
| | - планирование работы структурного подразделения; | | | |
| | - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; | | | |
| | - организация работы трудового коллектива исполнителей; | | | |
| | - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; | | | |
| | - принятие управленческих решений; | | | |

| | | | | | |
|--|---------------------------------------|--------------------------------------|----------|--|--|
| МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации | | | | | |
| Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании | | 36 | | | |
| Тема 2.1 Организация труда в общественном питании | Содержание учебного материала: | 12 | 2 | | |
| | 57-58 | | | Организация труда и основные профессии работников общественного питания. | |
| | 59-60 | | | Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда работников общественного питания. | |
| | 61-62 | | | Планирование численности работающих. План повышения квалификации и подготовки кадров. Планирование фонда оплаты труда рабочих, специалистов и служащих. Планирование производительности труда. | |
| | 63-64 | | | Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности и состава работников на предприятиях общественного питания. | |
| | 65-66 | | | Правила и принципы разработки графиков работы. Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. | |
| | 67-68 | | | Оплата труда. Методика расчета заработной платы. | |
| | 69-70 | | | Бригадная форма организации и стимулирования труда. | |
| | Практические занятия: | 8 | 3 | | |
| | 71-72 | | | Анализ организации труда персонала на производстве ПОП. Разработка оценочных заданий для работников ПОП. | |
| | 73-74 | | | Расчет численности работников на различных участках ПОП. Составление графика выхода на работу. | |
| | 75-76 | | | Расчет заработной платы работников предприятий общественного питания. | |
| | 77-78 | | | Расчет возможного повышения производительности труда (на примере бригады кондитерского цеха). | |
| Тема 2.2 Организация управления персоналом структурного подразделения организации | Содержание учебного материала: | 6 | 2 | | |
| | 79-80 | | | Основы организации управления структурным подразделением организации | |
| | 71-82 | | | Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. | |
| | 83-84 | | | Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений. Нормативно - правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. | |
| | | Практические занятия: | 6 | 3 | |
| | | 85-86 | | | Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП |
| | | 87-88 | | | Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения» |
| | | 89-90 | | | Разработка должностных инструкций. |
| 91-92 | | Контрольная работа по разделу | | | |
| Самостоятельная работа | | 18 | | | |
| Презентация «Режим труда и отдыха работников предприятий общественного питания». Ознакомление с примерным Положением о персонале на предприятиях общественного питания. Ознакомление с должностными инструкциями работников предприятий общественного питания различных подразделений. Составление таблицы «Достоинства и недостатки различных источников комплектования организации кадрами». Реферат «Аттестация работников общественного питания: понятие, элементы, этапы и анализ результатов». | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|-----------|---|---|---|---|
| Решение ситуационных задач по теме «Организация управления персоналом структурного подразделения организации». | | | | | | |
| Реферат «Нормативно - правовые документы, регулирующие трудовые отношения». | | | | | | |
| Разработка документов, регулирующих трудовые отношения: акта об отсутствии повара на работе; инструкции для повара об ознакомлении с работой и т.д. | | | | | | |
| Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов. | | | | | | |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем). | | | | | | |
| Учебная практика | | 12 | | | | |
| - расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте; | | | | | | |
| - ведение табеля учета рабочего времени работников; | | | | | | |
| - составление графика выхода на работу; | | | | | | |
| - расчет заработной платы; | | | | | | |
| МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации | | | | | | |
| Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями | | 36 | | | | |
| Тема 3.1. Контроль за качеством выпускаемой продукции | Содержание | 8 | 2 | | | |
| | 93-94 | | | Характеристика контроля за выпуском продукции. | | |
| | 95-96 | | | Формы, методы контроля, их характеристика | | |
| | 97-98 | | | Качество продукции, показатели качества. | | |
| | 99-100 | | | Организация работы по контролю качества продукции на предприятии, в цехе | | |
| Тема 3.2. Учет товарных операций в общественном питании | Содержание | 12 | 2 | | | |
| | 101-102 | | | Документальное оформление по учету готовой продукции | | |
| | 103-104 | | | Организация учета товаров, тары и товарооборот. | | |
| | 105-106 | | | Учет поступления и реализации продукции: | | |
| | 107-108 | | | Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производство: порядок оформления документов акт о закупе, товарные накладные, инвентаризация товара. | | |
| | 109-110 | | | Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. | | |
| | 111-112 | | | Документы, регламентирующие правила реализации. Технические документы: ТУ, товарно-сопроводительные документы (удостоверение о качестве, декларация о соответствии и др). | | |
| | 113-114 | | | Документальное оформление операций специализированных цехов. | | |
| | 115-116 | | | Учетные цены производства. | | |
| | 117-118 | | | Отчетность о реализации (отпуска) изделий из кухни. | | |
| | 119-120 | | | Товарные потери: виды, и их характеристика. | | |
| | 121-122 | | | Материальная ответственность: виды, характеристика, отчетность. | | |
| | Практические занятия | | | 10 | 3 | |
| | 123-124 | | | | | Заполнить документ: акт о закупе, требование-накладная. |
| | 125-126 | | | | | Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции: порядок оформления счет-фактура, их регистрация и проверка. |
| 127-128 | Составление отчетности о реализации готовой продукции, ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Оформление инвентаризационной описи и выявление результата инвентаризации. | | | | | |
| Самостоятельная работа | | 18 | | | | |

| | | |
|---|------------|--|
| <p>Составить схему: Документальное оформление поступление продуктов на предприятия общественного питания.</p> <p>Составить конспект: Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве.</p> <p>Оформить презентацию: «Виды материальной ответственности на предприятии общественного питания».</p> <p>Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху.</p> <p>Составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары.</p> | | |
| <p>Учебная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет экономических показателей структурного подразделения организации; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - анализ расхода сырья; - составление плана - меню и меню предприятия общественного питания; - организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; - организация рабочих мест в производственных помещениях; - разработка производственной программы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов; - организация работы трудового коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оценка результатов выполнения работ исполнителями; - заполнение бракеражного журнала; - ведение утвержденной учетно - отчетной документации. | 12 | |
| <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация работы в производственных цехах; заготовочных, доготовочных, вспомогательных. Охрана труда и техника безопасности в цехе. 2. Составление <i>производственной</i> программы цехов: расчет выхода полуфабрикатов, составление актов на разруб туши, актов на процентное вычисление отходов на овощи, в зависимости от сезона; составление меню, плана-меню, расчет численности работников заготовочных и доготовочных цехов.</p> <p>3. Расстановка и распределение обязанностей между работниками.</p> <p>4. Разработка фирменных блюд и изделий, работа с нормативной и технологической документацией со сборником рецептур.</p> <p>5. Составление различных графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени.</p> <p>6. Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>7. Оформление инвентаризационной описи и выявление результатов инвентаризации.</p> <p>8. Расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы.</p> <p>9. Составление калькуляции на продукцию общественного питания.</p> | 36 | |
| Всего | 264 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии приготовления пищи и кондитерского производства

Учебное оборудование: ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1

Комплект дидактических материалов к урокам (плакаты, муляжи сложных холодных и горячих десертов, натуральные образцы продуктов, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы). Видео- и аудиоматериалы.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драчева Е.П. Менеджмент: : учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.П Драчева. - М.: ИЦ «Академия», 2003.
 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие /В.П. Золин - М: ИЦ «Академия», 2007.
 3. Ленкевич Л.А. Делопроизводство: учебное пособие.- М: ИЦ «Академия, 2007.
 4. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для сред. проф. образования-М: ИЦ «Академия», 2006.
 5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс 2008.
 6. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие.-М.: ИНФРА-М, 2009.
- Дополнительные источники:
1. Сухов В.Д. основы менеджмента: учебное пособие /В.Д. Сухов, С.В. Сухов.- М.: ИЦ «Академия», 2003.
 2. Экономика предприятия: учебник для вузов. - СПб.: Питер, 2010.
- 1.2. Профессиональный журнал «Питание и общество»
Интернет - ресурсы

Интернет-ресурсы:

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.nlr.r>

1.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль проводится в форме тестирования учебного материала, устного опроса наблюдения за практической работой, защиты курсовой работы, защиты по производственной практике, квалификационного экзамена после изучения профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения».

Для успешного выполнения курсовой работы для обучающихся проводятся консультации согласно графику их проведения, (как групповые, так и индивидуальные).

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария, гигиена в пищевой промышленности
- Физиология питания
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Метрология и стандартизация
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельность
- Профессиональные модули 01 - 05

1.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля

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 |
|--|---|--|
| Участвовать в планировании основных показателей производства | - правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборника рецептур - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СанПиН, ТЗ РФ) | -наблюдение за деятельностью на практическом занятии -наблюдение за деятельностью на практическом занятии; защита курсовой работы защита курсовой работы |
| Планировать выполнение работ исполнителями | - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур -четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами | -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - тестового контроля защита курсовой работы; |
| Организовывать работу трудового коллектива | -правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ -четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ;-рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным план-заданием | -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - тестового контроля- защиты курсовой работы -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии |
| Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом) -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража) - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями | -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике Наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии |
| Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | -правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ -четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии | -наблюдение за выполнением практической работы-тестового контроля -защита курсовой работы; Защита практической работы; отчет по практике Квалификационный экзамен Защита курсовой 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 |
|--|---|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к своей специальности | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на практических работах, во время производственной практики). |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения; -самооценка эффективности и качества выполнения работ | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. | -эффективный поиск необходимой информации; нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач; работа на передовых предприятиях | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами | Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии» |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с преподавателями, кураторами, обучающимися в ходе обучения | Наблюдение на практических и лабораторных работах |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результатов выполнения заданий. | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | -организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.) |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - анализ инноваций в области организации работы структурного подразделения | Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи. |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |