

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

**Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания**

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный**

СОГЛАСОВАНО

СБП «Сели-Ювели»
(наименование организации)

С.М. Шарипов
ФИО, должность

Шарипов
Ильдар

Шарипов
подпись

«31» 08 2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бахетле»
(наименование организации)

А.М. Кузиева
ФИО, должность

Кузиева
подпись

«31» 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;

2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Гафур Ирина Владимировна- преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Пьянкова Ирина Сергеевна - мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № ____ от « ____ » _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** 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 работы трудового коллектива.

ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Из вариативной части:

ПК.6.6. Разрабатывать проекты в области общественного питания

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

С целью овладения ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения является изучение и закрепление теоретических знаний, и приобретение умений в области управления структурным подразделением, планирования его работы, экономики труда в организации, а также формирование необходимых компетенций.

Студент 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 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.

В профессиональный модуль «Организация работы структурного подразделения» включена вариативная учебная единица «Разработка и реализация проекта», в количестве 70 часов, направленная на возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В результате освоения вариативной части модуля – дисциплины «**Разработка и реализация проекта**» студент должен **иметь практический опыт:**

- рассчитывать потребность предприятия питания в сырье;
- разрабатывать производственную программу в зависимости от специфики предприятия;
- планировать потребность в работниках производства;
- осуществлять подбор технологического оборудования и его размещение;

уметь:

- разрабатывать проекты в области продукции общественного питания;

знать:

- основные понятия производственного проектирования: производственный проект, проектирование, прогнозирование, конструирование, моделирование;
- функции и принципы проектной деятельности, уровни производственного проектирования;
- субъекты и объекты проектной деятельности;
- требования к участникам производственного проектирования;
- виды производственных проектов;
- этапы разработки проекта.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **369** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **297** часов, в том числе включая:

- «**Разработка и реализация проекта**», в количестве - **70** часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **198** часов,
- самостоятельной работы обучающегося – **99** часов,
- производственной практики – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Профессиональные компетенции ПК 6.6 введена за счет вариативной части ОПОП, с целью повышения общепрофессионального уровня будущих специалистов по направлениям профессиональной подготовки, определенным модулем.

Код	Наименование общих компетенций
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работы трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК6.6.	Разрабатывать проекты в области общественного питания (вариативная часть)
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 постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и 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	9	10
ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5, ОК 01-09	Раздел 1. Управление персоналом	57	32	6	-	25	-	-	-
	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации								
ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5, ОК 01-09	Раздел 2. Планирование работ исполнителей	33	16	6	-	17	-	-	
	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации								
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4, ОК 01-09	Раздел 3. Планирование производственно-экономической деятельности предприятий общественного питания	62	40	24	-	22	-	-	-
	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.6., ОК 01-09	Раздел 4. Проектирование работы предприятий общественного питания	145	110	30	15	35	30	-	-
	МДК 06.02. Разработка и реализация проектов								
ПК 6.1- 6.6, ОК 01-09	Производственная практика	72	72						72
	Всего	369	270	66	15	99	30	-	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ .06

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Управление персоналом		32 часа, в т.ч пз- 6 ч	теории - 26ч
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации			
Тема 1.1. Кадровая политика предприятия	Содержание	4	2
	1. Основы управления структурным подразделением. Кадровая политика ПОП. 1.Методы управления. 2.Кадровая политика: понятие, цели, задачи, основные направления 3. Требования, предъявляемые к кадровой политике	2	2
	2. Планирование потребности в трудовых ресурсах 1. Качественное и количественное планирование персонала. 2. Определение численности и структуры персонала.	2	2
	Практическая работа № 1	2	
	Определение общей потребности в кадрах 1 1. Определение общей потребности в кадрах	2	
Тема 1.2 Подбор и отбор персонала	Содержание	2	2
	1. Подбор и отбор персонала 1. Критерии оценки профессиональной пригодности претендентов 2. Источники привлечения персонала. 3.Сбор предварительной информации о кандидатах. Проверка информации, представленной кандидатом. 4. Предварительное собеседование, тестирование кандидатов	2	2
	Практическая работа № 2	2	
2 1. Разработка рекламного приглашения на работу для печатных СМИ	2		
Тема 1.3 Документы кадровой	Содержание	4	2
	1. Документирование кадровой работы. Разработка документов, регламенти-	2	2

службы		рующих деятельность персонала 1. Правовые аспекты найма на работу. 2. Стандарты организаций, регламентирующие работу разных структурных подразделений предприятий общественного питания.		
	3	Разработка документов, регламентирующих деятельность персонала 1. Разработка и анализ должностных инструкций. 2. Квалификационные требования к работникам организаций общественного питания. 3. Корпоративная культура, кодекс поведения персонала	2	2
	Практическая работа № 3		2	3
	3.	1. Разработка должностных инструкций для работников предприятия	2	
Тема 1.4. Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала	Содержание		2	2
	1.	Профориентация персонала. Адаптация персонала в организации. 1. Профориентация персонала: понятие, цели, порядок проведения., основные формы. 2. Адаптация персонала в организации: понятие, цели, виды. Введение в организацию, подразделение, должность	2	2
Тема 1.5. Деловая оценка персонала	Содержание		2	2
	1.	1. Деловая оценка персонала. Аттестация кадров: понятие, цели, задачи, методы. 1. Критерии оценки: деловых и профессионально-квалификационных качеств, личного трудового вклада. 2. Аттестация кадров: понятие, цели, виды, процедура, периодичность проведения. Порядок проведения аттестации: график, состав комиссии, схема проведения, участники, итоговый документ. Специфика аттестации персонала организаций общественного питания	2	2
Тема 1.6. Обучение персонала	Содержание		2	2
	1.	Обучение персонала. Виды, формы и методы. 1. Профессиональное обучение персонала: цели, предъявляемые требования, периодичность. 2. Методы обучения в организациях: наставничество, инструктаж, консультирование. 3. Виды обучения: подготовка новых работников, обучение вторым смежным профессиям, переподготовка, повышение квалификации	2	2

Тема 1.7. Основы руководства работой структурного подразделения	Содержание			2
	1.	Планирование деловой карьеры и работы с кадровым резервом 1.Карьера: понятие, цели, задачи. 2.Планирование работы с кадровым резервом. 3.Пути сглаживания последствий перемещения кадров	2	2
	2.	Основы руководства 1. Функциональные обязанности работников и руководителей. 2. Методы и формы принятия и реализации управленческих решений.	2	2
	Содержание		2	2
Тема 1.8. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности	Содержание		2	2
	1.	Мотивация поведения и труда персонала. Стимулирование труда. 1.Мотивация труда: понятие, назначение, сущность и ее принципы. 2.Виды стимулирования труда и требования к его организации. 3.Материальное поощрение. Неэкономические способы мотивации.	2	2
Тема 1.9. Производственные конфликты и пути их разрешения	Содержание		2	2
	1.	Конфликты. Типы и виды. Разрешение конфликтов. 1.Сущность и причины конфликтов. 2.Типы и виды конфликтов. 3.Пути разрешения конфликтов. Поведение в конфликтных ситуациях	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ:			25	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
	1.	Решение ситуационной задачи: «Планирование потребности в кадрах»	4	
	2.	Реферат «Правовые аспекты найма на работу»	6	
	3.	Разработка программы стимулирования трудовой деятельности подчиненных	7	
	4.	Решение ситуационной задачи: «Определение экономического ущерба, вызванного текучестью кадров»	2	
	5.	Презентация «Типы и виды конфликтов на предприятиях общественного питания»	6	
Контрольная работа			2	
Раздел 2 ПМ. Планирование работ исполнителей			16 часов, в т.ч. пз-6 ч	теории-10 ч
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации				
Тема 2.1. Принципы,	Содержание		4	2

формы и методы организации производственного и технологического процесса	1.	Понятие производственного и технологического процесса. Принципы организации 1. Понятие, состав и структура производственного и технологического процесса. 2. Классификация производственных процессов.	1	2
	2.	Формы и методы организации производства 1. Формы и методы организации производства.	1	2
	Практическая работа № 4		2	3
	4	Разработка схемы управления организацией 1. Разработка схемы управления организацией	2	
Тема 2.2. Организация работы исполнителей	Содержание		6	2
	1.	Организация работы исполнителей 1. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение их предметами и средствами труда. 2. Организация мероприятий по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	2	2
	2.	Нормирование труда на предприятиях общественного питания 1. Нормирование труда на предприятиях общественного питания 2. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений	2	2
	3.	Ведение журналов контроля за соблюдением правил безопасности труда и требований производственной санитарии, и первичный учет производства 1. Формы документов. 2. Порядок заполнения журналов.	2	2
	Практическая работа № 5		2	3
	5	1. Оформление табеля учета рабочего времени. 2. Составление приказов и распоряжений работникам подразделения.	2	
	Практическая работа № 6		2	3
	6	Составление требования-накладной на получение продуктов из кладовой 1. Составление требования-накладной на получение продуктов из кладовой	2	
Контрольная работа			2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			17	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
	1.	Презентация «Нормы и нормативы по труду»	6	
	2.	Реферат и подготовка к докладу «Классификация рабочих мест. Аттестация рабочих мест и ее значение»	7	

	3.	Решение ситуационной задачи: «Выявление резервов повышения эффективности труда»	4	
Раздел 3. Планирование производственно-экономической деятельности предприятий общественного питания			40 часов, в т.ч. пз-24 ч	теории - 16ч
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации				
Тема 3.1. Планирование деятельности предприятий питания	Содержание		1	2
	1	Виды, типы планирования 1.Сущность и этапы процесса планирования деятельности предприятий 2.Виды и типы планирования	1	2
Тема 3.2. Снабжение предприятий питания сырьем и товарами	Содержание		1	2
	1.	Снабжение предприятий питания сырьем и товарами 1.Организация снабжения предприятий питания сырьем и товарами. План снабжения. 2.Планирование товарных запасов	1	2
	Практическая работа № 7		2	3
	7	Расчет необходимого количества сырья 1.Расчет сырья на изготовление продукции по индивидуальным нормам 2.Составление сводного плана потребности предприятия в сырье и товарах	2	
	Практическая работа № 8		2	3
	8	Планирование товарных запасов 1.Расчет потоварного норматива товарных запасов 2.Расчет общего норматива товарных запасов	2	
Тема 3.3. Производство продукции и товарооборот	Содержание		2	2
	1.	Производство продукции и товарооборот 1.Товарооборот: сущность, состав, структура 2.Планирование производственной программы и товарооборота на предприятиях питания	2	2
	Практическая работа № 9		2	3
9	Расчет и анализ показателей объема производства и реализации собственной продукции и покупных товаров 1. Планирование выпуска продукции собственного производства	2		

		2. Расчет наценки проектируемого предприятия на покупные товары		
	Практическая работа № 10		2	3
	10	Планирование объема производства и реализации продукции 1. Расчет розничного товарооборота предприятия за сутки, месяц, год	2	
Тема 3.4. Валовой доход предприятий питания	Содержание		2	2
	1.	Валовой доход предприятий питания 1. Сущность валового дохода. 2. Источники образования валового дохода	2	2
	Практическая работа № 11		2	3
	1.	Анализ показателей валового дохода 1. Расчет и анализ показателей валового дохода предприятия за сутки, месяц, год	2	
Тема 3.5. Трудовые ресурсы и заработная плата	Содержание		4	2
	11	Персонал предприятия общественного питания 1. Персонал предприятия: структура и состав, назначение. 2. Штатное расписание предприятия	2	2
	2.	Зарплата работников предприятия питания 1. Понятие, формы и системы оплаты труда, достоинства и недостатки, область применения 2. Фонд оплаты труда: назначение, структура, источники формирования.	2	2
	Практическая работа № 12		2	3
	12	Составление штатного расписания 1. Составление штатного расписания 2. Плановая смета расходов на оплату труда	2	
	Практическая работа № 13		2	3
	13	Расчет показателей производительности труда 1. Расчет и анализ показателей производительности труда на предприятии. 2. Сводный расчет плановых показателей по труду за месяц	2	
	Тема 3.6. Издержки производства и обращения	Содержание		2
1.		Издержки производства и обращения 1. Сущность и классификация издержек производства и обращения	2	2
Практическая работа № 14		2	3	
14		Расчет и анализ показателей издержек производства и обращения на предприятии 1. Смета издержек производства и обращения предприятия		2

	Практическая работа № 15		2	
	15	Расчет и анализ сумм амортизационных отчислений 1. Расчет сумм амортизационных отчислений	2	3
Тема 3.7. Себестоимость продукции	Содержание		2	2
	1.	Себестоимость продукции 1. Себестоимость продукции (услуг), ее экономическая сущность	2	2
Тема 3.8. Прибыль предприятий общественного питания	Содержание		1	2
	1.	Прибыль предприятий общественного питания 1. Сущность и виды прибыли. 2. Формирование и распределение прибыли	1	2
	Практическая работа № 16		2	3
	1.	Планирование и анализ прибыли от реализации продукции 1. Плановые доходы проектируемого предприятия (за месяц) 2. Анализ прибыли от реализации продукции	2	
	Практическая работа № 17		2	3
	2.	Основные экономические показатели деятельности предприятия 1. Расчет рентабельности ПОП	2	
Тема 3.9. Оборотные средства предприятий общественного питания	Содержание		1	2
	1.	Оборотные средства предприятий общественного питания 1. Сущность, состав и структура оборотных средств 2. Планирование потребности предприятий питания в оборотных средствах	1	2
	Практическая работа № 18		2	3
	1	Расчет потребности в оборотных средствах предприятия питания 1. Расчет потребности в оборотных средствах предприятия питания	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			22	2
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
	1.	Презентация и доклад «Сущность и особенности ресторанного бизнеса»	5	
	2.	Составление схемы «Валовой товарооборот предприятия ресторанного бизнеса»	2	
	3.	Составление схемы «Внутрипроизводственные резервы роста объема производства»	2	
	4.	Реферат и подготовка к докладу «Себестоимость продукции и пути ее снижения»	5	
	5.	Разработка схемы «Формирование прибыли предприятий общественного питания»	2	
	6.	Презентация «Пути повышения эффективности использования оборотных средств ресторана»	6	

Экзамен по МДК 06.01			
Раздел 4. Проектирование работы предприятий общественного питания		110 часов, в т.ч. пз-30 ч, курсовая работа - 15 ч	теории - 65ч
МДК 06.02. Разработка и реализация проектов			
Тема 4.1. Введение	Содержание	2	2
	1. Введение 1. Основы проектирования предприятий общественного питания. Цели, задачи. 2. Понятие о проекте и стадиях проектирования, виды проектов. Состав проектной документации	2	2
Тема 4.2. Обоснование необходимости проектирования или реконструкции	Содержание	6	2
	1. Обоснование необходимости проектирования или реконструкции. 1. Принципы размещения различных типов предприятий общественного питания 2. Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия 3. Обоснование места привязки проекта предприятия 4. Обоснование режима работы предприятия	2	2
	2. Обоснование форм и методов обслуживания. 1. Обслуживание персоналом 2. Самообслуживание 3. Комбинированный метод обслуживания	2	2
	3. Расчет количества мест в торговом зале. 1. Расчет количества мест в зале по нормативу на 1000 человек. 2. Расчет количества мест в зале по товарообороту в расчете на одно место в зале 3. Расчет количества мест в зале по коэффициенту охвата населения общественным питанием 4. Расчет посадочных мест на предприятиях общественного питания, обслуживающих работающих, сотрудников, учащихся 5. Расчет площади буфетов	2	2
	Практическая работа № 1	2	3
	1. Определение количества потребителей и блюд.	2	

		1. Расчет общего количества потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия 2. Составление графика загрузки зала 3. Определение количества блюд в зависимости от типа ПОП		
	Практическая работа № 2		2	
	1.	Разбивка блюд и разработка ассортимента блюд. 1. Разбивка блюд на отдельные группы и разработка ассортимента блюд в соответствии с типом предприятия.	2	3
	Практическая работа № 3		2	
	1.	Расчет прочих продуктов Расчет прочих продуктов в соответствии с типом предприятия	2	3
Тема 4.3. Разработка производственной программы предприятия	Содержание		4	2
	1.	Разработка производственной программы предприятия. 1. Исходные данные и материалы для составления производственной программы 2.Методика расчета производственной программы 3.Методика расчета отдельных видов продукции по норме потребления на одного человека	4	2
	Практическая работа № 4		2	
	1.	Составление меню 1. Составление расчетного меню в соответствии с типом предприятия	2	
Тема 4.4. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов	Содержание		4	2
	1.	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. 1. Определение количества необходимого сырья по расчетному меню 2. Составление сводной продуктовой ведомости	2	2
	2.	Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. 1. Определение количества сырья на предприятиях с постоянным контингентом 2. Расчет количества продуктов по физиологическим нормам	2	2
	Практическая работа № 5		2	3
	1.	Расчет расхода сырья, кулинарных полуфабрикатов и составление сводной продуктовой ведомости 1. Формула расчета необходимого количества сырья по расчетному меню 2. Составление сводной продуктовой ведомости	2	
Тема 4.5. Расчет и проектирование поме-	Содержание		4	
	1.	Расчет и проектирование помещений для приемки и хранения продуктов.	2	2

щений для приемки и хранения продуктов		1. Состав складских помещений предприятия. 2. Требования к размещению складских помещений. 3. Требования к размещению складского оборудования		
	2.	Расчет и проектирование помещений для приемки и хранения продуктов 1. Методика расчета площади складских помещений по нормам нагрузки на 1 м2 площади пола 2. Методика расчета площади помещений по площади, занимаемой оборудованием	2	2
	Практическая работа № 6		2	
	1.	Организация складского хозяйства предприятия 1. Подбор складских помещений в зависимости от типа ПОП	2	3
Тема 4.6. Определение численности работников	Содержание		2	2
	1.	Определение численности работников. 1. Методика расчета количества производственных работников	2	2
Тема 4.7. Расчет и подбор единиц оборудования	Содержание		4	2
	1.	Расчет и подбор единиц оборудования. 1. Методика расчета требуемой производительности механического оборудования по количеству продукта, перерабатываемого за день. Определение количества машин. 2. Методика расчета вместимости холодильного шкафа для хранения сырья и полуфабрикатов.	2	2
	2.	Расчет и подбор единиц оборудования. 1. Методика расчета теплового жарочного и специального теплового оборудования. 2. Методика расчета вспомогательного оборудования. Расчет количества производственных столов	2	2
	Практическая работа № 7		2	
	1.	Организация работы овощного цеха предприятия 1. Составление производственной программы овощного цеха 2. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и состав работников.	2	3
	Практическая работа № 8		2	
	1.	Составление схемы овощного цеха предприятия 1. Составлять схемы технологических процессов и чертеж овощного цеха с расстановкой оборудования.	2	3
	Практическая работа № 9		2	
	1.	Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия	2	3

		1. Составление производственной программы мясо-рыбного цеха 2. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и состав работников.		
	Практическая работа № 10		2	
	1.	Составление схемы мясо-рыбного цеха предприятия 1. Составлять схемы технологических процессов и чертеж мясо-рыбного цеха с расстановкой оборудования	2	3
	Практическая работа № 11		2	
	1.	Организация работы горячего цеха предприятия 1. Составление производственной программы горячего цеха 2. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и состав работников.	2	3
	Практическая работа № 12		3	
	1.	Составление схемы горячего цеха предприятия 1. Составлять схемы технологических процессов и чертеж горячего цеха с расстановкой оборудования	3	3
	Практическая работа № 13		2	
	1.	Организация работы холодного цеха предприятия 1. Составление производственной программы холодного цеха 2. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и состав работников.	2	3
	Практическая работа № 14		3	
	1.	Составление схемы холодного цеха предприятия 1. Составлять схемы технологических процессов и чертеж холодного цеха с расстановкой оборудования	3	3
Тема 4.8. Определение площади цехов	Содержание		2	2-3
	1.	Определение площади цехов. 1.Методика расчета полезной площади цехов 2. Методика расчета общей площади цехов	2	2-3
Тема 4.9. Расчет и проектирование помещений для потребителей	Содержание		2	2
	1.	Расчет и проектирование помещений для потребителей. 1. Состав помещений 2. Принципы и методы подбора и расстановки оборудования 3. Расчет площади торговых помещений	2	2
Тема 4.10. Расчет и проектирование служебно-бытовых помещений	Содержание		2	2
	1.	Расчет и проектирование служебно-бытовых помещений 1. Состав помещений 2.Принципы компоновки помещений в плане здания	2	2

Тема 4.11. Расчет и проектирование технических помещений	Содержание		2	2
	1.	Расчет и проектирование технических помещений 1. Состав помещений 2. Принципы компоновки помещений в плане здания	2	2
Тема 4.12. Компоновка предприятий общественного питания	Содержание		4	2
	1.	Компоновка предприятий общественного питания. 1. Требования к размещению на плане здания производственных, складских помещений, помещений для потребителей и др.	2	2
	2.	Компоновка предприятий общественного питания. 1. Принципы установки оборудования в цехах; монтажная привязка оборудования	2	2
	Содержание		12	2
Тема 4.13. Особенности проектирования заготовочных предприятий	1.	Расчет складских помещений 1. особенности расчета площади складских помещений 2. Подбор оборудования складских помещений	2	2
	2.	Расчет овощного заготовочного цеха 1. Ассортимент выпускаемой продукции 2. Помещения цеха 3. Технологические линии и участки цеха 4. Подбор оборудования	2	2
	3.	Расчет мясного цеха 1. Ассортимент выпускаемой продукции 2. Помещения цеха 3. Технологические линии и участки цеха 4. Подбор оборудования	2	2
	4.	Расчет рыбного цеха 1. Ассортимент выпускаемой продукции 2. Помещения цеха 3. Технологические линии и участки цеха 4. Подбор оборудования	2	2
	5.	Расчет птице-гольевого цеха 1. Ассортимент выпускаемой продукции 2. Помещения цеха 3. Технологические линии и участки цеха 4. Подбор оборудования	2	2
	6.	Расчет кулинарного цеха	2	2

		1.Ассортимент выпускаемой продукции 2. Помещения цеха 3. Технологические линии и участки цеха 4. Подбор оборудования		
Тема 4.14. Особенности проектирования предприятий быстрого обслуживания	Содержание		12	2
	1.	Предприятия быстрого обслуживания 1.Предприятия быстрого обслуживания: типы, виды 2.Зарубежный опыт функционирования ПБО 3. Основные принципы размещения специализированных ПБО	2	2
	2.	Функционально – типологическая структура предприятий быстрого обслуживания 1.Функциональные группы помещений 2.Нормативы площади помещений	2	2
	3.	Специфика технологической оснащённости предприятий быстрого обслуживания, форм и методов обслуживания 1. Особенности подбора технологического и торгового оборудования	2	2
	4.	Объёмно – планировочные и конструктивные решения предприятий быстрого обслуживания 1.Выбор проектного решения ПБО 2.Интерьер торговых помещений	2	2
	5.	Технологии для fast – food 1.Типы и категории предприятий fast – food 2.Концепции деятельности предприятий. 3.Маркетинговая и рекламная деятельность предприятий	2	2
	6.	Технология cook and chill 1.Технологические процессы Cook and Chill 2.Подбор оборудования	2	2
Тема 4.15. Объёмно – планировочные решения предприятий общественного питания	Содержание		3	2
	1.	Объёмно – планировочные решения предприятий общественного питания 1.Общие принципы планировочных решений доготовочных предприятий	1	2
	2.	Объёмно – планировочные решения предприятий общественного питания 1.Общие принципы планировочных решений предприятий с полным производственным циклом	1	2
	3.	Объёмно – планировочные решения предприятий общественного питания 1. Общие принципы планировочных решений специализированных цехов по вы-	1	2

		пуску полуфабрикатов, мучных кондитерских и кулинарных изделий		
Самостоятельная работа при изучении раздела 4			5	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
	1.	Составить схему «Состав групп помещений предприятий общественного питания в зависимости от характера (способа) производства».	2	2
	2.	Реферат «Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания».	3	
Курсовая работа	Содержание		15	3
	1.	Характеристика предприятия 1. Характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом в соответствии с ГОСТ 30389 – 2013. Характеристика услуг, предоставляемых предприятием согласно ГОСТ 30390-2013	2	
	2.	Определение числа потребителей 1. Расчет общего количества потребителей за день	2	
	3.	Определение количества блюд 1. Расчет количества блюд, планируемых к выпуску	2	
	4.	Определение ассортимента блюд 1. Разработка ассортимента блюд в соответствии с типом предприятия	2	
	5.	Составление меню 1. Составление меню на основании последовательности расположения блюд в меню	2	
	6.	Организация работы цехов предприятия. 1. Разработка производственной программы цехов предприятия	2	
	7.	Подбор механического, теплового, вспомогательного оборудования 1. Подбор механического, теплового, вспомогательного оборудования в зависимости от производственной программы. 2. Определение количества оборудования. 3. Подбор оборудования по справочникам и каталогам.	2	
	8.	Составление схем цехов с расстановкой оборудования 1. Составление схемы цеха в зависимости от задания. 2. Расстановка оборудования.	1	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по курсовой работе			30	
	1.	Определить характеристику предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом в соответствии с ГОСТ	3	2-3

	30389 - 2013		
	2. Определить характеристику услуг, предоставляемых предприятием согласно ГОСТ 30390-2013	3	
	3. Произвести расчет и определить общее количество потребителей за день в предприятии	4	
	4. Произвести расчет и определить количество блюд, планируемых к выпуску	2	
	5. Произвести разбивку блюд по ассортименту	2	
	6. Разработать ассортимент блюд в соответствии с типом предприятия	2	
	7. Составить меню согласно специфики и типа ПОП и на основании последовательности расположения блюд в меню	4	
	8. Произвести расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов	6	
	9. Разработать технологическую документацию на блюда (ТК, ТТК).	4	
Дифференцированный зачет по МДК 06.02.		2	
Производственная практика (по профилю специальности)		72	
Виды работ:			
Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения.	Содержание	6	3
	1. Организация работы подчиненных. 2. Текущий и итоговый контроль.		
	Содержание	6	3
1. Планирование и учет работы бригад.			
Тема 1.2. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Содержание	6	3
	1. Анализ прибыли и рентабельности предприятия.		
	Содержание	6	3
1. Выявление резервов повышения эффективности финансовых результатов предприятия. 2. Разработка мероприятий по увеличению прибыли и повышению эффективности использования оборотных средств предприятия			
Тема 1.3. Организация работы коллектива исполнителей	Содержание	6	3
	1. Оформление журналов контроля и первичный учет производства. 2. Учет выполненных работ. Отчет о работе смены.		
	Содержание	6	3
1. Составление табеля учета рабочего времени.			
Тема 1.4. Расчет заработной платы.	Содержание	6	3
	1. Расчет сдельной заработной платы работников		

	2.Расчет повременной заработной платы работников		
Тема 1.5. Планирование показателей работы структурного подразделения организации	Содержание	6	3
	1. Планирование снабжения сырьем и товарами. 2. Планирование товарооборота предприятий общественного питания.		
	Содержание	6	3
	1. Планирование издержек производства и обращения. 2. Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности		
Тема 1.6. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Содержание	6	3
	1.Расчет необходимого количества сырья 2.Учет расхода сырья, брака и отходов производства.		
	Содержание	12	3
	1.Расчет выхода изделий. 2.Учет готовой продукции.		
Квалификационный экзамен по ПМ 06			
Всего		369	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Организации производства и обслуживания**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютер, доска интерактивная, проектор; стенды.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

4.2.1. Печатные издания:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с

2. Соколова С.В. Экономика организации. – 2-е изд, стер. – М: ИЦ «Академия», 2017

4.2.2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.

2. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник. – М.: ФОРУМ, 2021. – 480 с.

3. Зайцева Т.В., Зуб А.Т. Управление персоналом: Учебник. – М.: ФОРУМ, 2020. – 336 с.

4. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

5. Туровец О.Г., Родионова В.Н., Попов В.Н. и др. Организация производства и управление предприятием. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 326 с.

Дополнительные источники:

4.2.3. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

4.2.4. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер», а также ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса пригото-

ления и приготовление сложной холодной продукции», ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерский изделий», ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ППСЗ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», курсы повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСОВЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- рассчитывать выход продукции в ассортименте;	Текущий контроль: Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания.
	- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль: Внеаудиторная самостоятельная работа: составление схемы «Валовой товарооборот предприятия ресторанного бизнеса»; составление схемы «Внутрипроизводственные резервы роста объема производства»; защита реферата «Себестоимость продукции и пути ее снижения»; разработка схемы «Формирование прибыли предприятий общественного питания»; защита реферата «Пути повышения эффективности использования оборотных средств ресторана». Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; -экзамена по МДК 06.01; -защиты отчетов по производственной практике. Квалификационный экзамен по ПМ.06
ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- принимать управленческие решения	Текущий контроль: Внеаудиторная самостоятельная работа: защита реферата «Нормы и нормативы по труду»; защита реферата «Классификация рабочих мест. Аттестация рабочих мест и ее значение»; решение ситуационной задачи: «Выявление резервов повышения эффективности труда». Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; -экзамена по МДК 06.01; -защиты отчетов по производственной практике. Квалификационный экзамен по ПМ.06
ПК.6.3. Организовывать работы трудового коллектива	- организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль: Внеаудиторная самостоятельная работа: решение ситуационной задачи: «Планирование потребности в кадрах»; защита реферата «Правовые аспек-

		<p>ты найма на работу» Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; - экзамена по МДК 06.01; - защиты отчетов по производственной практике. Квалификационный экзамен по ПМ.06</p>
ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- вести табель учета рабочего времени работников;	<p>Текущий контроль: Внеаудиторная самостоятельная работа: разработка программы стимулирования трудовой деятельности подчиненных; решение ситуационной задачи: «Определение экономического ущерба, вызванного текучестью кадров»; защита реферата «Типы и виды конфликтов на предприятиях общественного питания» Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания.</p>
	- рассчитывать заработную плату	<p>Текущий контроль: Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания.</p>
ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	<p>Текущий контроль: Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; - экзамена по МДК 06.01; - защиты отчетов по производственной практике. Квалификационный экзамен по ПМ.06</p>
ПК.6.6. Разрабатывать проекты в области общественного питания	-разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;	<p>Текущий контроль: Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания. Внеаудиторная самостоятельная работа: реферат «Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания».</p>
	- выполнять технологические расчеты;	<p>Текущий контроль: Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания.</p>
	-разрабатывать планировку предприятий;	<p>Текущий контроль: Внеаудиторная самостоятельная работа: состав групп помещений предприятий общественного питания в зависимости от характера (способа) производства Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания.</p>

	<p>- размещать торговое технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению.</p>	<p>Текущий контроль: Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; - экзамена по МДК 06.01; - защиты отчетов по производственной практике. Квалификационный экзамен по ПМ.06</p>
--	---	---

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
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность студента; - беседы; творческие работы и т.д.</p>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность; определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д.</p>
<p>ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины</p>
<p>ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.</p>	<p>- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства</p>
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профес-</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной дея-</p>	<p>- подготовка мультимедийных презентаций</p>

сиональной деятельности	тельности	
ОК.6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК. 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.