

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г. И. Усманова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

«Профессиональный цикл»

по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного
питания

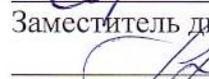
профиль: **Естественнонаучный**

Чистополь, 2022г.

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:
 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г. И. Усманова»

Разработчики:

Ширяева В. Е., преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Балина Н.М., мастер производственного обучения ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Эксперты:

О. В. Проснева - зав. производством кафе «Рандеву» ,

З. К. Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

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 среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь при наличии основного 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:

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

уметь:

- У.1 -рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У.2 -вести табель учета рабочего времени работников;
- У.3 -рассчитывать заработную плату;
- У.4 -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У.5 -организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- У.6 -организовывать работу коллектива исполнителей;
- У.7 -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- У.8 -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- 3.1-принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- 3.2-основные приемы организации работы исполнителей;
- 3.3-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- 3.4-дисциплинарные процедуры в организации;
- 3.5-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- 3.6-нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- 3.7-формы документов, порядок их заполнения;
- 3.8-методику расчета выхода продукции;
- 3.9-порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- 3.10-методику расчета заработной платы;
- 3.11-структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- 3.12-методику расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 174 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов,
в том числе практической подготовки - 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 34 часов;
учебной и производственной практики – 72 часа.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 18	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития РТ, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабах
ЛР 19	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики
ЛР 22	Демонстрирующий способность использования информационных технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться
ЛР 23	Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 24	Проявляющий ответственность, дисциплинированность, трудолюбие, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	34
курсовые работы	17
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

Результатом освоения 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.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов, в т.ч. в форме практической подготовки (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовые работы, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1	Раздел 1. ПМ.06 Организация планирования основных показателей производства	18	10	8		8		
ПК 6.2 ПК 6.5	Раздел 2. ПМ.06 Организация планирования выполнения работ исполнителями	36	24	12		12		
ПК 6.3 ПК 6.4	Раздел 3. ПМ.06 Организация контроля и ход оценивания результатов выполнения работ исполнителями	31	17	14		14		
ПК 6.1 -6.5	Курсовые работы	17	17		17			
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика	36						36
	Всего:	174	68	34	17	34	36	36

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

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 работ (проект)	Объем часов	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2	3	4	5
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		174		
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации		102		
Раздел 1. ПМ. 06. Организация планирования основных показателей производства		18		
Тема 1.1. Предмет, цель и содержание курса управления структурными подразделениями организации	Содержание			ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 9, ПК 6.1, ЛР 18
	1	Урок-презентация «Предмет, цель и содержание курса управления структурными подразделениями организации. Роль и значение пищевой отрасли в системе рыночной экономики. Перспективы развития отрасли в РТ». Формы организации производства, их сущность, виды, экономическая эффективность. Законодательные и нормативные акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность.	1	
2	Место и роль управления структурными подразделениями в системе управления организации. Материально-техническая база отрасли. Основные понятия и классификация материально-технических ресурсов. Виды сырья. Основные направления рационального использования сырьевых и топливно-энергетических ресурсов. Технические ресурсы отрасли, их	1		

		структура и классификация. Показатели эффективного использования.			
	Практические работы				
	3-6	№1. Разработать должностную инструкцию на технолога общественного питания	4	4	
	7-10	№2. Разработать положение о подразделении экспедиции готовой продукции	4	4	
	Самостоятельные работы				
	1.1Разработать должностные инструкции и квалификационные требования для конкретных должностей: повара, зав. производством, кладовщика		4		
	1.2Разработать положение о подразделениях		4		
Раздел 2. ПМ.06. Организация планирования выполнения работ исполнителями			36		
Тема 2. 1. Организация работы трудового коллектива	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ПК 6.2, ПК 6.5
	11-12	Основы научной организации труда (НОТ). Сущность и задачи НОТ. Основные направления НОТ.	2		
	13-14	Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом. Основы организации коллектива исполнителей. Формы построения взаимоотношений с сотрудниками. Основные приемы организации работы исполнителей	2		ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 24
	15-16	Бригадная форма организации труда. Принципы и виды планирования работы бригады (команды); Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.Дисциплинарные процедуры в организации.	2		
	17-18	Организация и регулирование заработной платы работников пищевой отрасли.Системы заработной платы, применяемые в пищевой отрасли. Тарифные, бестарифные и смешанные системы. Методика расчета заработной платы.	2		
	19-20	Организация и стимулирование труда.Организация премирования на предприятиях. Доплаты и надбавки к заработной плате в пищевой отрасли. Порядок и установление систем и размеров заработной платы в пищевой отрасли. Положение об оплате труда	2		

		и стимулировании персонала.			
	21-22	Коллективно-договорное и индивидуально-договорное регулирование заработной платы.	2		
	Практические работы				
	23-26	№3. Составление и оформление графика работы и табель учета рабочего времени;	4	4	
	27-30	№4. Составление наблюдательного листа индивидуальной фотографии рабочего времени технолога.	4	4	
	31-34	№5. Урок–практикум «Расчёт заработной платы»	4	4	
	Самостоятельные работы				
	2.1	Спроектировать рабочее место с учетом требований эргономики (по заданию преподавателя)	4		
	2.2	Составление наблюдательного листа хронометража затрат рабочего времени	4		
	2.3	Порядок найма и увольнение. Трудоустройство и работа в коллективе.	4		
			31		
Раздел 3. ПМ.06. Организация контроля и ход оценивания результатов выполнения работ исполнителями					
Тема 3.1. Основные показатели экономической деятельности организации	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 6.1-6.5, ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	35	Производственные показатели производства продукции общественного питания.	1		
	36	Виды нормативно-технологической документации ПОП. Требования к разработке и оформлению.	1		
	Практические работы				
	37-40	№ 6 Разработка производственной программы	4	4	
	41-44	№ 7 Разработка нормативно-технологической документации.	4	4	
	45-48	№ 8 Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами, готовой продукцией.	4	4	
	49-50	№ 9 Бракераж готовой продукции	2	2	
	Самостоятельная работа				
	3.1	Составление плана-меню	4		
	3.2	Составление технологических и технико-технологических карт	4		
	3.3	Расчёт расхода сырья	4		
	3.4	Составление требования-накладной	2		

	51-67	Курсовые работы	17		
	68	Защита курсовых работ	1		
Всего:17 час теории +34 часов пр.занятий +17 час.курсовых работ + 34 часа сам.работ					
Примерная тематика курсовых работ:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при гостинице. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной пашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 					
Учебная практика			36		ОК 1, ОК 2, ОК
Проведение приемки продукции по количеству и качеству			6		3, ОК 4, ОК 5,

Планирование и анализ производственных показателей организации	6		ОК 6, ОК 9, ОК 8, ПК 6.1-6.5, ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 19
Составление различных видов меню	6		
Подбор и расчёт обслуживающего персонала. Требования к персоналу	6		
Разработка рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции.	6		
Создание портфолио рецептур и НТД на блюда для демонстрационного экзамена по профессии	6		
Производственная практика	36		2
Планирование собственной деятельности в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля). Инструктирование персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства.	6		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ЦК 7, ОК 8, ПК 6.1-6.5, ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 19 ЛР 24
Использование визуальных и лабораторных методов контроля качества приготовления продукции производства. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства	6		
Получение обратной связи от потребителей о качестве продукции производства	6		
Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требований производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов.	6		
Отработка практических умений и навыков по организации проведения банкетов	6		
Участие в управлении трудовым коллективом. Защита отчёта по практике.	6		
Итого практики	174		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены»; «Метрологии и стандартизации»; « Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Метрологии и стандартизации»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- средства измерений;
- наглядные пособия

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Реализация программы модуля предусматривает использование цифровых образовательных ресурсов:

- Moodle <https://chmk.gnomio.com>;
- Официальный сайт колледжа <https://edu.tatar.ru/chistopol/org6230>;
- Облачная платформа для проведения видео-конференций, вебинаров и других подобных онлайн мероприятий Zoom;
- e-mail преподавателя;
- Облако Mail.ru.
- Гугл Класс

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 0 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 32 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., ООО «Дом славянской книги», 2019

Основные источники:

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н., «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»/учебник для студ.учреждений сред.проф.обр., М., Академия, 2017, 320.с.

Дополнительные источники:

1. Здобнов А.И. «Сборник рецептур», Киев, Арий, 2012
2. Радченко Л.А., Организации производства на предприятиях общественного питания. – Р.: Феникс, 20012
3. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».
5. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004
6. Шильман Л.З., «Технологические процессы предприятий питания», М, Академия, 2012

Интернет-источники

1. www.garant.ru – Гарант
2. www.consultant.ru – Консультант - Плюс

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «**Организация работы структурного подразделения**» является освоение МДК 06.01. **Управление структурным подразделением организации** и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

Преподаватель использует:

1. Электронные образовательные ресурсы: MOODLE, облако Майл, Гугл Класс.
2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы, видеохостинги.
3. Технические средства для реализации процесса обучения в дистанционном режиме: ПК, ноутбук, планшет, смартфон.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Оперативное планирование работ с учетом действующих нормативных документов; Определение потребности производственного подразделения в технических средствах, инструменте, сырье и услугах вспомогательных служб; Обеспечение бригады материально-техническими ресурсами. Рассчитывать выход продукции в ассортименте; Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p>	<p>Фронтальная проверка знаний; тестирование; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; разработка проектов, проведение исследований; зачет. <i>тестирование on-line и off-line;</i> <i>-on-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото-отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS</i></p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Распределение производственных функций между членами бригады; Проведение производственного инструктажа рабочих; Составление специальных инструкционных карт передовых приемов работы; Установление и своевременное доведение до работников производственного подразделения производственных заданий; Количественный и качественный учет выполненных работ и отработанного времени членами производственного подразделения; Принимать управленческие решения</p>	<p><i>тестирование on-line и off-line;</i> <i>-on-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото-отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS</i></p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Разработка мер и мероприятий по обеспечению благоприятных условий труда на производственном участке; Применение рациональных приемов и методов производственной деятельности; Планирование мероприятий по повышению квалификации и профессионального мастерства работников производственного подразделения; Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; Организовывать работу коллектива исполнителей</p>	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать</p>	<p>Обеспечение и контроль правильности и своевременности оформления производственной и отчетной документации</p>	

результаты выполнения работ исполнителями.	<p>членами производственного подразделения;</p> <p>Участие в мероприятиях по контролю соблюдения работниками производственного подразделения требований технологического регламента и плана – графика работ;</p> <p>Определение и оценка уровня производительности труда работников подразделения;</p> <p>Определение трудоемкости работ.</p> <p>Вести таблицу учета рабочего времени работников;</p> <p>Рассчитывать заработную плату</p>	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно -отчетную документацию	<p>Оформление бланков документов по учету рабочего времени. Выполнения сменного задания, норм реализуемых блюд;</p> <p>Ведение установленной документации о работе оборудования, учет материальных ценностей;</p> <p>Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>	

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

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	<p>-Демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение качества обучения по ПМ; -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; -участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>(видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS (видео конференция в Zoom).</p>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд</p>	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести	<p>Решение стандартных профессиональных задач в области приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд</p>	

за них ответственность		
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора источников, необходимых для решения поставленной задачи -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи	
ОК 5 Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет-ресурсами	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Проявление ответственности за результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов;- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).	

деятельности		
--------------	--	--

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов
ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; -демонстрация готовности и способности вести диалог с другими, достижения взаимопонимания с ними; -проявление способности находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной среде; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении самостоятельных работ и работ по учебной и производственной практикам</p>
ЛР 18	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация понимания цели и задачи социально-экономического развития РТ, готовность работать на их достижение, стремление к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабе; – оценка собственного продвижения, личностного развития; – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах; – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности. 	
ЛР 19	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация уровня подготовки, соответствующего современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики 	
ЛР 22	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация способности использования информационных технологий в профессиональной деятельности, умение пользоваться профессиональной документацией; – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве 	

<p>ЛР 23</p>	<p>-демонстрация умения успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности; - демонстрация умения осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач в профессиональной деятельности; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p>	
<p>ЛР 24</p>	<p>демонстрация проявления ответственности, дисциплинированности, трудолюбия, нацеленный на достижение поставленных задач; - демонстрация эффективного взаимодействия с членами команды, сотрудничества с другими людьми; -демонстрация проектного мышления; – участие в исследовательской и проектной работе; – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p>	