

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
Ю.Л. Александров/
« 18 » 03 2016г.
Торгово-экономический
институт

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

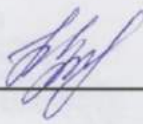
Профессиональный модуль ПМ.06 Организация работы структурного
подразделения

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

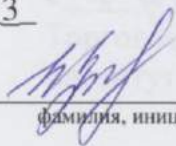
Красноярск 2016

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева 

Программа профессионального модуля обсуждена на заседании Совета ОСПО «16» марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева 

фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 201__/201__ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« » _____ 201__ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____

фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____

фамилия, инициалы, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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):

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

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.

Выполнять *профессиональные компетенции*:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка, переподготовка и повышение квалификации профессий: повар,

кондитер, официант, бармен, при освоении профессий рабочего в рамках специальности СПО – Технология продукции общественного питания

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;

методику расчета экономических показателей.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 283 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 247 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 164 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 83 часов;

производственной практики (по профилю специальности) - 36 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность 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

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 <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.3	Раздел 1 Организация работы трудового коллектива	74	54	10		20			-
ПК 6.1-6.2	Раздел 2 Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями	68	36	8	20	32	24		
ПК 6.4	Раздел 3 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	22	14	4		8			
ПК 6.5	Раздел 4 Ведение учетно-отчетной документации	83	60	28		23			
ПК 6.1-6.5	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36
	Всего:	283	164	50	20	83	24	-	36

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация работы трудового коллектива			
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			
Тема 1.1 Организация работы организаций общественного питания	Содержание	14	
	1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	12	2
	2. Классификация предприятий питания. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.		2
	3. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.		2
	Практические занятия	2	
	1. Организация работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия общественного питания.		
	2. Решение производственных ситуаций по организации технологического процесса производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции		
Тема 1.2 Функции и методы управления структурным подразделением	Содержание	40	
	1. Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала.	32	2
	2. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады		2
	3. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде)		2
	4. Содержание форм мотивации и стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.		2
	5. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов).		2
	6. Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки		2

		должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия		
	7	Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.		2
	8	Стили управления. Управление конфликтами и стрессами.		2
		Практические занятия	8	
	1	Анализ основных функций управления структурным подразделением. Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением. Распределение обязанностей, прав и ответственности работников.		
	2	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.		
	3	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.		
	4	Анализ и решение конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.		
Раздел 2 Планирование основных показателей производства				
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации				
Тема 2.1 Планирование основных показателей производства в организациях общественного питания		Содержание	16	
	1	Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в организациях общественного питания.	8	2
	2	Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения		2
	3	Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.		2
	4	Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.		2
		Практические занятия	8	
	1	Планирование исходных данных для обоснования производственной программы структурного подразделения.		
	2	Планирование производственной программы предприятия питания в целом и на уровне структурного подразделения		
	3	Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации		
	4	Планирование валового дохода. Планирование прибыли и рентабельности продаж		
Раздел 3 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями				
МДК 06.01 Управление структурным				

подразделением организации				
Тема 3.1 Методы контроля результатов выполнения работ		Содержание	8	
	1	Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.	6	2
		Практические занятия	2	
	1	Оформление забора проб на лабораторный анализ. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)		
Тема 3.2 Оценивание качества выполняемых работ		Содержание	6	
	1	Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды). Разработка оценочных заданий	4	2
	2	Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.		2
		Практические занятия	2	
	1	Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества.		
Раздел 4				
Учетно-отчетная документация				
МДК 06.01				
Управление структурным подразделением организации				
Тема 4.1 Организация труда в организациях общественного питания		Содержание	12	
	1	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения	8	2
	2	Тарифная система оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Состав расходов на оплату труда		2
		Практические занятия	4	
	1	Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда.		
	2	Расчет расходов на оплату труда		
Тема 4.2 Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы		Содержание	34	
	1	Порядок оформления табеля учета рабочего времени. порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.	16	2
	2	Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда		2
	3	Методика расчета заработной платы: расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчеты по социальному страхованию.		2
	4	Методика расчета заработной платы: удержания из заработной платы и их расчет		
		Практические занятия	18	
	1	Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников.		
	2	Расчет заработной платы при повременно-премиальной		
3	Расчет заработной платы при сдельно-премиальной оплате труда.			

	4	Расчет оплаты в выходные, праздничные, сверхурочные часы.		
	5	Доплаты и надбавки.		
	6	Расчет за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности.		
	7	Расчет страховых взносов.		
	8	Расчет удержаний из заработной платы		
	9	Расчет зарплаты к выдаче.		
Тема 4.3 Нормативно-правовые документы, регулирующие материальную ответственность работников		Содержание	4	
	1	Трудовой кодекс РФ: Глава 39. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85	4	2
Тема 4.4 Формы документов и порядок их заполнения		Содержание	10	
	1	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).	4	2
		Практические занятия	6	
	1	Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).		
	2	Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).		
	3	Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).		
	4	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акта на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).		
	5	Оформление документов: дневного заборного листа (ф. № ОП-6).		
	6	Разработка нормативно-технологической документации предприятия общественного питания (технологические карты, технико – технологические карты, акты проработок).		
Примерная тематика курсовых работ:			20	
Организация работы горячего цеха на предприятии общественного питания Организация работы холодного цеха на предприятии общественного питания Организация работы кондитерского цеха на предприятии общественного питания				
Самостоятельная работа			83	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературой (по вопросам составленным преподавателем). Работа с нормативными документами и справочной литературой				

<p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p>Подготовка рефератов, докладов, презентаций.</p> <p>Использование компьютерной техники и Интернета</p> <p>Выполнение курсовой работы</p>		
<p style="text-align: center;">Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> -ознакомление с уставом предприятия индустрии питания, ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания, -ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба; -ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем; -изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав.производством, ст.технолог); - оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию; - расчет энергетической ценности пищевых рационов; - составление акта проработки; - проверять соответствие конкретной продукции требованиям нормативных документов; - оценивать качество готовой продукции; -участвовать в работе бракеражной комиссии, заполнять бракеражный журнал; -ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание; -ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию; -выполнять расчеты сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов; - ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья; - ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. изучение обязанностей менеджера; (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда; - распределять обязанности для персонала; - анализ розничного товарооборота по объему и структуре; - анализ издержек производства и обращения структурного подразделения; - анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения 	<p>36</p>	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база данных содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

14.3 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.

	ПДП. Преддипломная практика	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
Производственные площадки базовых организаций			

4.4 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Е. Б. Мрыхина.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2017. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=752579>
2. Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 288 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0085-9 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474524>

Дополнительная литература

1. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 464 с. - ISBN 978-5-394-02069-8. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>
2. Менеджмент: Учебное пособие / А.П. Балашов. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9558-0365-4, 500 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=452755>
3. Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров.- Москва : Форум, 2011. - 463 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=226404>
4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного

питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=389895>

5. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст] : учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования, обучающихся по специальности 100106 "Орг. обслуживания в обществ. питания" / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер.- Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 319 с. Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=261600>

6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- М. : Магистр, 2008. - 557 с.

4.5 Общие требования к организации образовательного процесса

Лекционные и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете профессиональных дисциплин, сопровождаться показом электронных лекций-презентаций, практические занятия должны включать в себя решение задач, составление нормативной документации деловые игры. Организацию производственной практики должен осуществлять руководитель практики от ОСПО и заведующий производством. Консультационная помощь обучающимся должна предоставляться в определенные часы в течение всего периода освоения программы модуля.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Химия», «Оборудование предприятий общественного питания»,

4.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» специальности «Технология продукции общественного питания».

Руководители практики: заведующий производством.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>Знание: принципов и видов планирования работы бригады (команды); основных приемов организации работы исполнителей; способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады виды и содержание нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира.</p> <p>Умение: оценивать эффективность деятельности структурного подразделения. принимать управленческие решения в процессе планирования основных показателей производства.</p>	1. Текущий контроль знаний в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - тестирования по основным разделам МДК; 4. Комплексный экзамен по модулю
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Знание: методики расчета плана-меню; методики расчета производственной программы для производственных и заготовочных цехов предприятия; принципов организации работы складского хозяйства</p>	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	<p>Знание: сущности и задач рациональной организации труда.</p> <p>Умение: разрабатывать графики работы персонала</p>	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>Знание: способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарных процедуры в организации работ на производстве; должностных обязанностей членов бригады.</p> <p>Умение: контролировать соблюдение технологических параметров производства продукции на</p>	

	<p>предприятию; контролировать ведение журналов ответственными исполнителями (Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов, Журнал визуального производственного контроля пищеблока, Журнал контроля состояния здоровья персонала, Журнал контроля условий хранения пищевых продуктов и параметров микроклимата в помещениях пищеблока, Журнал учета обогащения рациона питания микронутриентами, Ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю, Журнал регистрации аварийных ситуаций, Отчет по результатам производственного контроля); осуществлять бракераж готовой продукции; оформлять табель учета рабочего времени</p>	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Умение: Оформлять учетно-отчетную документацию предприятия общественного питания (накладные, счет-фактура, наряд-заказ, план-меню, отчет материально ответственного лица)</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие 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.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	- Знание основ организации процесса производства сложной холодной кулинарной продукции - владение техникой	

оценивать их эффективность и качество.	<p>приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение приемами расчета сырья, полуфабрикатов, готовых блюд - знание требований к качеству и безопасности сырья и готовой холодной кулинарной продукции 	
<i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Умение выбирать наиболее эффективную технологию производства сложной холодной кулинарной продукции, организацию её производства	
<i>ОК 4</i> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Умение находить и использовать различные виды справочной, технической и другой профессиональной информации в интернет ресурсах, библиотечных фондах, СМИ.	
<i>ОК 5</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Владение методами информационно-коммуникационных технологий в целях рекламы, логистики, решения профессиональных задач	
<i>ОК 6</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - владение методами организации работы трудового коллектива и морально-психологического климата; - владение приемами повышения эффективности общения, преодоления коммуникативных барьеров; - соблюдение культуры общения; 	
<i>ОК 7</i> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - умение определять качество работы членов команды; - знание основ ведения профессиональной документации 	
<i>ОК 8</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - умение определять направление профессионального и личностного развития; - знание способов и видов повышения квалификации 	

<i>ОК 9</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- умение осваивать новые технологии в профессиональной деятельности	
--	---	--