

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**  
*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

2020 г.

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 14.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С.В. Шаповаленко

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

Программа **ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз  
потребительских обществ  
председатель правления  
Н.В. Кузема

---

МП

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

- 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учёта 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 сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приёмы 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 учёта рабочего времени;
- нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчёта экономических показателей

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 252 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов;

производственной практики 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 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 утверждённую учётно-отчётную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку 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, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене 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 6.1 – 6.5.	Организация работы структурного подразделения	108	72	18	16	36	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-							144
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>144</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.		72	
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации.		72	
Тема 06.01. Принципы и приёмы организации работы на предприятиях общественного питания.	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	
	1. Принципы и виды планирования работы бригады (команды).	2	2
	2. Основные приёмы организации работы исполнителей.	4	2
	3. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды).	4	2
	4. Дисциплинарные процедуры в организации.	2	2
	5. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.	2	2
	6. Правила и принципы разработки графиков работы.	4	2
	7. Правила и принципы разработки табеля учёта рабочего времени.	2	2
	8. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную	2	2

	ответственность бригадира.		
9.	Формы документов, порядок их заполнения.	2	2
10.	Методика расчёта выхода продукции.	2	2
11.	Порядок оформления табеля учёта рабочего времени.	2	2
12.	Методика расчёта заработной платы.	2	2
13.	Структура издержек производства и пути снижения затрат.	2	2
14.	Методики расчёта экономических показателей.	6	2
<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>	
1.	Работа с нормативно-технической документацией для предприятий общественного питания.	2	
2.	Составить план-меню для ПОП по индивидуальным заданиям с учётом классификации и исчислить калькуляцию на продукцию цеха.	2	
3.	Заполнить таблицу «Организация снабжения предприятий общественного питания». Определить качество блюд и оформить бракеражный журнал.	2	
4.	Составление должностных обязанностей техника-технолога, бригадира, зав. производством по индивидуальным заданиям.	2	
5.	Методика расчёта потребности сырья на одно блюдо.	2	
6.	Рассчитать выход продукции заготовочных цехов по индивидуальным заданиям.	2	
7.	Составить график работы и табель учёта рабочего времени по индивидуальным заданиям.	2	
8.	Рассчитать заработную плату по индивидуальным заданиям.	2	

	9. Подготовить предложения путей снижения затрат на предприятии общественного питания.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		<b>36</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативно-технологической документацией по приготовлению продукции общественного питания.</li> <li>2. Решение задач на проценты.</li> <li>3. Составление плана – меню бизнес-ланча для кафе в трёх вариантах заполнив таблицу.</li> <li>4. Решить задачи и записать ход решения, используя таблицы Сборника рецептов.</li> <li>5. Пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий составление калькуляции блюд по индивидуальным заданиям.</li> <li>6. Дать определение и ответить на вопросы по индивидуальным заданиям.</li> <li>7. Решение кроссвордов по индивидуальным заданиям.</li> <li>8. Расчет среднего дневного заработка повара за 1 квартал текущего года по индивидуальным заданиям.</li> <li>9. Рассчитайте сумму отпускных работника, отработавшего на данном предприятии 6 месяцев и получившего заработную плату (по индивидуальным заданиям).</li> <li>10. Заполните таблицу по теме «Учёт основных средств» (по образцу).</li> <li>11. Опишите организацию учёта продуктов на производстве и заполните таблицы по индивидуальным заданиям.</li> <li>12. Опишите расчеты при обслуживании посетителей через официанта (по счёту) и заполните соответствующие документы.</li> <li>13. Опишите безналичные расчёты при обслуживании делегатов съездов, конференций, участников совещаний, расчёты по гарантийным письмам организаций и заполните соответствующие документы.</li> </ol>			

14. Подготовить материал для проведения урока деловой игры по теме «Управление структурным подразделением организации».		
<b>Учебная практика</b> <i>(не предусмотрено)</i>	-	
<b>Виды работ</b> <i>(не предусмотрено)</i>	-	
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b> Технологический проект: 1.Мясорыбного цеха студенческой столовой на 250 мест 2.Овощного цеха общедоступной столовой на 100 мест 3.Овощного цеха колхозной столовой на 100 мест 4.Мясорыбного цеха кафе общего типа на 100 мест 5.Мясного цеха столовой на 400 мест 6.Мясорыбного цеха общедоступной столовой на 100 мест 7.Мясорыбного цеха рабочей столовой на 400 мест 8.Мясного цеха общедоступной столовой на 200 мест 9.Мясорыбного цеха столовой при строительном заводе на 500 мест 10.Овощного цеха школьной столовой на 150 мест 11.Мясорыбного цеха студенческой столовой при университете на 400 мест 12.Мясорыбного цеха железнодорожного ресторана на 150 мест 13.Мясорыбного цеха столовой при краевой больнице на 750 койко-мест 14.Мясорыбного цеха железнодорожного ресторана на 150 мест 15.Мясного цеха студенческой столовой на 150 мест 16.Мясорыбного цеха молодёжного кафе на 150 мест 17.Овощного цеха столовой при промышленном предприятии на 300 мест 18.Закусочной «Котлетная» на 35 мест 19.Закусочной «Пельменная» на 25 мест 20.Закусочной «Хинкальная» на 25 мест 21.Закусочной «Чебуречная» на 25 мест	<b>16</b>	

22. Закусочная «Пирожковая» на 50 мест		
23. Мясорыбного цеха ресторана 1 класса на 250 мест		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе.</b>	<b>16</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>144</b>	
1. Организация управления предприятием		
2. Организация снабжения ПОП		
3. Организация складского хозяйства ПОП		
4. Организация контроля качества продукции на ПОП		
5. Организация производства предприятия		
6. Определением и планирование работы производства		
<b>Всего</b>	<b>252</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технологии продукции общественного питания, лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»**

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- схемы машин;
- машины в разрезе, детали, узлы;
- каталоги технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли;
- учебная литература.
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал;

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: «Технологии продукции общественного питания»**

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептур, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;

- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

##### **«Микробиология, санитария и гигиена»**

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект оборудования, микроскопов, посуды;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха:**

##### **«Учебный кулинарный цех»**

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для мастера;

- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,
- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептур;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха:**

##### **«Учебный кондитерский цех»**

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для мастера;
- учебно-методическая документация,
- электрические плиты,
- жарочные шкафы,
- электрические сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- тестомесильная машина,



- тестораскатывающая машина,
- машина для просеивания муки,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы с металлическим, деревянным, мраморным покрытием,
- весы настольные и настольные,
- стеллажи передвижные,
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой,
- набор форм для тортов, тарталеток, корзиночек, вырубных полуфабрикатов,
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептур,
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Производственную практику рекомендуется проводить по окончании всего курса модуля.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2014. — 544с.
2. Радченко Л. А. Р 15 Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радчен- ко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2015. — 352 с. (СПО.)
3. Усов В. В. У 76 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. — М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2014. — 416 с

#### **Дополнительные источники:**

1. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятия общественного питания. М. Экономика, 2014
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2015
3. Базаров. Т.Ю. Управление персоналом (8 – е изд., стер.) учебник, М. Экономика 2014.
4. Барышев А.Ф. Маркетинг (7-е изд., стер.) учебник, М.Экономика 2015.
5. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М. Академия, 2014
6. Видеоматериал по отдельным темам программы
7. Драчева Е.Л. Менеджмент (11-е изд., стер.) учебник, М.Экономика 2014.
8. Драчёва Е.Л. Менеджмент:Практикум (1-е изд.) учебное пособие, 2015.
9. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2-х частях. М. Академия, 2014
10. Ерёмина Е.И. Практикум по экономической теории (1 –е изд.) учебное пособие, 2014.
11. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Мар-Т, 2014
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий - общественного питания. М. академия, 2015
13. Зубкова А.Г. Стратегический менеджмент (2-е изд., перераб. и доп.) учебник М.Экономика 2014.
14. Кожевников Н.Н. Основы экономики и управления. (4-е изд. стер.) учебное пособие, М.Экономика 2014.
15. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М. Мастерство, 2015.
16. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2014.

17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2014
18. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2014
19. Мурахтанова Н.М. Маркетинг: Сборник практических задач и ситуаций (6-е изд., стер.) учебное пособие 2014.
20. Н.А. Анфимова Кулинария. М. Академия, 2015.
21. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2014.
22. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2014
23. Научно-технические журналы
24. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М. академия, 2015
25. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М. Экономика, 2014
26. Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. М. Бюро печати, 2014
27. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2014
28. П.Коева А.Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2014
29. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М. академия, 2014
30. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М. Арт-Пресс, 2014
31. Похлебкин В.В. Поваренное искусство. М. Арт-Пресс, 2014
32. Сборник рецептур для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А.Н. М. Экономика, 2015
33. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. Академия, 2015
34. Справочник работника общественного питания. М. Экономика, 2014
35. Справочник технолога общественного питания. М. Экономика, 2014
36. Труханович Л.В., Щур Д.Л. Рестораны, закусочные, бары, кафе. Должностные и производственные инструкции. М. Фин-Пресс, 2014
37. Фомин В.Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика 2014.
38. Ю.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М. академия, 2014

**Интернет-ресурсы:**

39. <http://www.twirpx.com/files/>,
40. <http://flysat.com/>,
41. <http://www.klyaksa.net/>,
42. <http://stavschool.ru/>,
43. <http://citforum.ru/>.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении.

Дисциплины, предшествующие освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Охрана труда;
- Метрология, стандартизация;
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- Психология и этика профессиональной деятельности;
- Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Производственная практика проводится концентрированно.

Обязательным условием допуска к производственной практике по специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение модулей «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» для получения первичных профессиональных навыков.

По итогам производственной практики проводится сдача зачёта с выполнением практического задания за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме раздела.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля «Организация работы структурного подразделения».

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.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практик, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- ведение табеля учёта рабочего времени работников;</li> <li>- расчет заработной платы;</li> <li>- расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>-организация рабочих мест в производственных помещениях;</li> <li>- организация работы коллектива исполнителей;</li> <li>- разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;</li> <li>- оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul>	Оценка результатов планирования основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- ведение табеля учёта рабочего времени работников;</li> <li>- расчет заработной</li> </ul>	Урок - деловая игра.

	<p>платы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>-организация рабочих мест в производственных помещениях;</li> <li>- организация работы коллектива исполнителей;</li> <li>- разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;</li> <li>- оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- ведение табеля учёта рабочего времени работников;</li> <li>- расчет заработной платы;</li> <li>- расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>-организация рабочих мест в производственных помещениях;</li> <li>- организация работы коллектива исполнителей;</li> <li>- разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;</li> <li>- оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul>	<p>Тестирование.</p>

<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>расчет выхода продукции в ассортименте;  - ведение табеля учёта рабочего времени работников;  - расчет заработной платы;  - расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;  -организация рабочих мест в производственных помещениях;  - организация работы коллектива исполнителей;  - разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;  - оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>	<p>Тестирование.</p>
<p>ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.</p>	<p>расчет выхода продукции в ассортименте;  - ведение табеля учёта рабочего времени работников;  - расчет заработной платы;  - расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;  -организация рабочих мест в производственных помещениях;  - организация работы коллектива исполнителей;  - разработка оценочных заданий и нормативно-технологической</p>	<p>Урок -деловая игра.</p>

	документации; - оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;	
--	--	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Выбор и применение методов и способов решения в области технологии приготовления сложной холодных и горячих десертов; Оценка эффективности и качества выполнения	Защита выполненных практических заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-Безошибочность решения стандартных и нестандартных ситуаций и профессиональных задач в области технологии приготовления сложной холодных и горячих десертов;	Оценка творческой деятельности обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Быстрый и точный поиск необходимой информации - Использование различных источников, включая электронные	Текущий контроль использования информации.



ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий общественного питания - использование современных методик	Защита профессиональных задач с использованием презентаций.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Поэтапный контроль при выполнении работ по практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля на основе знаний отечественного и зарубежного опыта	Оценка творческой деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ и использование инноваций в области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих десертов;	Наблюдение и оценка практических заданий.