

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № 1 от 30.08. 2020г Председатель _____	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

Рабочая программомодуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики: Т.Г. Сизоненко – преподаватель экономики ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Е.М.Антонова – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

С.Н.Шаповалова – заместитель директора по учебно-методической работе, ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», преподаватель высшей квалификационной категории

Т.И.Топчей – методист высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараев А.С.»
кондитерская «Золотой колос»

ИП «Романова Н.Р.»

ООО «Эрмитаж», ресторан «Эрмитаж»

Дата согласования «31» августа 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (приказ Минобрнауки РФ от 22.04.2014г №384)

Программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной 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):

- 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

Содержание программы скорректировано с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, изменений в технологии индустрии питания. Введены дополнительные требования к умениям и знаниям и дидактические единицы, обеспечивающие их реализацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования.

Содержание программы скорректировано с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, изменений в технологии индустрии питания. Введены дополнительные требования к умениям и знаниям и дидактические единицы, обеспечивающие их реализацию.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- У.1 - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- У.2 - вести табель учета рабочего времени работников;
- У.3 - рассчитывать заработную плату работников;
- 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 готовой 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.

Реализация программы модуля осуществляется в тесной связи с дисциплинами «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Информатика», «Математика», «Бухгалтерский учет в общественном питании», и другими.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Кол-во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)Всего	216
Аудиторная нагрузка	108
в т.ч.практические работы	45
Курсовая работа (проектирование)	30
Самостоятельная внеаудиторная работа	54
Учебная практика	-
Производственная практика	54

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Управление структурным подразделением организации**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

- 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, 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 ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. практические работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей	28	20	8			8			
ПК 6.2-6.3. -Планировать выполнение работ исполнителями. -Организовывать работу трудового коллектива.	Раздел 2 Организация работы трудового коллектива	28	20	4			8			
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Раздел 3 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	28	20	8			8			
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Раздел 4 Документационное обеспечение управления	30	20	9			10			

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Раздел 5 Планирование и выполнение работ исполнителями	28	28	14		20			
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	Раздел 6. Принципы проектирования предприятия питания	10	10	2		-			
	Производственная практика	54							54
	Всего:	216	108	45	30	54			54

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2	3	4
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации			
Раздел 1. Участие в планировании основных показателей			
Тема 1.1 Основные показатели производства	Содержание учебного материала 1. Основные положения 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) 3. Классификация предприятий общественного питания 4. Характеристика предприятий общественного питания 5. Ресторан. Бар. Кафе 6. Планирование деятельности предприятия общественного питания 7. Классификация видов финансового анализа 8. Расчет финансовых коэффициентов 9. Расчет показателей динамики	2	6

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>Практическое занятие 1. Расчет валового дохода ресторана и розничного товарооборота</p>		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение домашних заданий • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. • решение экономических задач • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. • Подготовка сообщений, рефератов по темам: <p>1. Изучение и анализ нормативно-технологической документации. 2. Составление нормативно-технологических документов. 3. Изучение нормативно-правовых документов предприятий.. 4. Составление нормативно-правовых документов. 5. Оформление информационных документов предприятия. 6. Анализ меню различных предприятий..</p>		2
<p align="center">Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выпуск продукции и ее реализации • Производственная мощность предприятия • Анализ производственной мощности • Пропускная способность обеденного зала • Товарооборачиваемость • Анализ товарных запасов • Затраты производства и их факторы • Прибыль и рентабельность производства • Производственная мощность предприятия • Численность работников • Показатели эффективности предприятия • Понятие эффективности экстенсивной нагрузки • Понятие эффективности интенсивной нагрузки • Определение потребности в сырье и продуктах 	2	6

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<ul style="list-style-type: none"> • Затраты производства и их факторы. Прибыль производства. • Рентабельность предприятия 		
	<p>Практическое занятие 2.Расчет розничной и продажной цены 3.Расчет и анализ себестоимости и валового дохода</p>		4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение домашних заданий • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. • решение экономических задач • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. • Подготовка сообщений, рефератов по темам: 1. Анализ ассортиментного перечня блюд различных предприятий. 2. .Выполнение калькуляционных расчетов 3. Оформление документов учета рабочего времени персонала.. 4. Выполнение расчетов заработной платы. 5. Анализ издержек предприятий.. 6. Анализ показателей эффективности работы предприятия. 7. Анализ реализации наценки предприятия. 8. Составление предложений по увеличению товарооборота и наценки предприятия 		2
<p align="center">Тема 1.3 Оперативное планирование работы производства</p>	<p>Содержание учебного материала Общие положения</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров • Организация производства продукции • Организация работы вспомогательных служб • Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции 	2	8

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<ul style="list-style-type: none"> • Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства 		
	<p>Практическое занятие. 4. Расчет расходов и окупаемости капитальных вложений</p>		2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение домашних заданий по разделу 1 • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. • решение экономических задач • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. <p>Подготовка сообщений, рефератов по темам: Изучение и анализ нормативно-технологической документации. 2. Составление нормативно-технологических документов. 3. Изучение нормативно-правовых документов предприятий.. 4. Составление нормативно-правовых документов. 5. Оформление информационных документов предприятия. 6. Анализ меню различных предприятий.. 7. Анализ ассортиментного перечня блюд различных предприятий.</p>		4
<p>Раздел 2 Организация работы трудоого коллектива</p>			
<p>Тема 2.1 Организация работы трудоого коллектива</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация работы в бригадах (командах) • Оценка результатов труда работников • Правовое положение работников в организации • Приемы повышения эффективности общения в команде • Обучение персонала на рабочем месте • Учет использования рабочего времени • Условные обозначения отработанного и неотработанного времени • Учет использования рабочего времени • Условные обозначения отработанного и неотработанного времени 	2	20

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<ul style="list-style-type: none"> • Корпоративная культура • Повторение по теме 2.1 Организация работы трудового коллектива 		
	<p>Практическое занятие 5. Расчет капитальных вложений проектируемого ресторана 6. Расчет капитальных вложений</p>		4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение домашних заданий по разделу 1 • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. • решение экономических задач • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. • Подготовка сообщений, рефератов по темам: <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение калькуляционных расчетов 2. Оформление документов учета рабочего времени персонала.. 3. Выполнение расчетов заработной платы. 4. Анализ издержек предприятий.. 5. Анализ показателей эффективности работы предприятия. 6. Анализ реализации наценки предприятия. 7. Составление предложений по увеличению товарооборота и наценки предприятия. 		8
<p>Раздел 3 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</p>			
<p>Тема 3.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда • Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления • Ответственность за нарушение требований охраны труда 	2	10

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<ul style="list-style-type: none"> • Материальная ответственность • Административная ответственность 		
	<p>Практическое занятие 7.Расчет количества потребителей по дневной оборачиваемости места в зале 8.Определение количества потребителей 9.Расчет фонда заработной платы</p>		6
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение домашних заданий • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. • решение экономических задач • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. • Подготовка сообщений, рефератов 		8
<p align="center">Тема 3.2 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ul style="list-style-type: none"> • Показатель качества продукции. Комплексный показатель • Энергетическая ценность единичный показатель Комплексный показатель • Аминокислотный скор. Интегральный скор • Характеристика показателей качества Показатель надежности • Эргономические показатели. Экономические показатели • Структура схемы контроля производства • Оценка качества продукции общественного производства • Контроль за качеством приготовления продукции производства • Повторение по теме 	2	10
	<p>Практическое занятие 10.Оформление товарно-транспортной накладной</p>		2

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>12. Организация производства на предприятии 13. Расчет покрытия ущерба от понесенных затрат 14. Заполнение калькуляционной карточки»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение домашних заданий по разделу • систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. • поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. <p>Подготовка сообщений, рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ правил внутреннего распорядка. 2. Анализ Положения о премировании работников. 3. Анализ видов меню. 4. Выполнение расчетов заработной платы. 5. Анализ издержек предприятия. 6. Составление предложений по снижению размера издержек. 8. Расчет экономических показателей работы предприятия. 9. Анализ экономических показателей работы предприятия <p>Контрольная работа</p>		10
Раздел 5. Планирование и выполнение работ исполнителями			
Тема 5.1 Организация работы производственных цехов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Производственная структура предприятия и ее элементы. Производственный процесс и его содержание. Организационная структура управления предприятием. Принципы и закономерности организации производственного процесса и труда в организациях общественного питания. Основные приемы организации работы исполнителей.</p> <p>Организация производства и рабочих мест в основных и вспомогательных производственных цехах и помещениях: овощном, мясном, рыбном,</p>	2	6

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	птицегольевом, горячем, холодном, кулинарном и кондитерском цехах; экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки и на раздаче. Практические работы: 15. Составление схем организации технологических процессов в овощных цехах предприятий заготовочных и с полным циклом; 16. Составление схем организации производства мясных и рыбных полуфабрикатов в цехах заготовочных предприятий; 17. Подбор оборудования и инвентаря птицегольевого цеха в соответствии производственной программой и нормами оснащения; 18. Составление схем организации технологических процессов в цехах доработки полуфабрикатов		8
	<ul style="list-style-type: none"> • Самостоятельная работа обучающихся: • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя • Выполнение части заданий практических занятий в виде домашней работы (по заданию преподавателя) • Оформление и подготовка к защите практических работ • Подготовка отчётов-презентаций по результатам посещения действующих предприятий общественного питания: заготовочных, доготовочных и с полным циклом производства. 		10
Тема 5.2 Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала Основные задачи рациональной организации труда и пути их решения на предприятиях общественного питания. Эффективные формы организации рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Оценка и способы улучшения условий труда. График выхода персонала на работу. Требования к производственному персоналу, виды персонала. Нормирование труда, рабочее время и нормы выработки. Практические работы: 19. Изучение и анализ требований к основным категориям работников	2	8

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» 20. Составление схем организации производства в производственных цехах 21. Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда		6
Раздел 6 Принципы проектирования предприятия питания	<p>Содержание учебного материала</p> <ul style="list-style-type: none"> • Классификация, характеристика предприятий по функциональному назначению • -Функциональные группы помещений, требования к их компоновке • -Расчет, подбор и критерии выбора оборудования, производственного инвентаря и посуды в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания • -Схемы компоновки оборудования и расчет площади производственных помещений. Оформление курсовой работы и подготовка к ее защите <p>Практические работы:</p> <p>22. Расчет площади производственных помещений</p>	2	10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы • Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя • Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя • Оформление и подготовка к защите курсовой работы 		10
Промежуточная аттестация по МДК. 06. 01	Дифференцированный зачет	2	
Практика производственная	Ознакомление основными элементами обслуживания на предприятиях общественного питания	54	
Всего		245	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета для проведения теоретических занятий по МДК

- - посадочные места по количеству обучающихся;
- - рабочее место преподавателя;
- - комплект учебно – наглядных пособий
- - руководства по выполнению практических занятий;
- - дидактический раздаточный материал: табель учёта отработанного времени;
- ведомость по начислению заработной платы; депонированная заработная плата
- - опорные конспекты по темам курса
- - набор контрольных измерителей наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

Реализация программы модуля и учебной дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы.

Образовательное учреждение, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

Реализация образовательной программы модуля обеспечивает:

- освоение обучающимися знаний и умений в условиях соблюдения требований к максимальной и учебной нагрузке;
- выполнение обучающимися практических занятий;
- формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций.

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

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

Контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется посредством текущего, промежуточного и итогового контроля знаний.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Учебники.

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания М. Издательский дом «Академия», 2014 и 2017 г

Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2018.

Данилевская Е.В. . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2015.

Дополнительная литература.

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2017.
2. Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовнД.: Феникс, 2019.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2016.
4. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.-М.:Инфра-М.форум, 2018.
5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2017.
6. Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2015.
7. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2017.
8. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2018.
9. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2017.
10. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2016.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2016.

Нормативная литература.

- ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)
- Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)
- ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

- ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.
- СанПиН 2.3.21293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
- СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
- Постановление правительства РФ от 16.04.2001 №295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
- Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.
- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал «Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

Журнал «Гостиничное дело»

Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

Интернет – ресурсы

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептов для ПОП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)
www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.
www.pitportal.ru	Интернет-журнал «Вестник индустрии питания» (нормативные документы, рецепты, советы, новости)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация образовательной программы модуля обеспечивает:
- освоение обучающимися знаний и умений в условиях соблюдения требований к максимальной и учебной нагрузки;

- выполнение обучающимися практических занятий;
- формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций.

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Выполнение курсового проекта рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно. Предусматривается производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практика по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется посредством текущего, промежуточного и итогового контроля знаний.

Цели и задачи программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением

Реализация программы модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы.

Образовательное учреждение, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной подготовки, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля и учебной дисциплины обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующего модуля. Опыт работы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика»; высшего профессионального образования или среднего профессионального образования соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно – педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные профессиона льные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы;</p> <p>-обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж;</p> <p>-демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям;</p> <p>-правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции;</p> <p>-демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности;</p> <p>-правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес – плана;</p> <p>-обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения;</p> <p>-точность расчета выхода продукции в ассортименте.</p> <p>-составление плана-меню предприятия;</p> <p>-выполнение расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд;</p> <p>-составление меню;</p> <p>-выполнение тестирования;</p>	<p>Индивидуальный и фронтальный устный опрос 31, 33, 34, 35</p> <p>Оценка результатов работы на практических занятиях №1, 2, 3, 4 (У3,У5)</p> <p>Зачёт по производственной практике</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>точность расчета численности производственных работников структурного подразделения; -правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу; -правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт; -точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий. -составление схемы организации технологических процессов на производстве; -решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов; -обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов; -составление плана цехов и размещения технологического оборудования; -выполнение контрольной работы</p>	<p>Индивидуальный и фронтальный устный опрос 32,33,34 Оценка результатов работы на практических занятиях №5,6 (У2, У3, У4) Зачёт по производственной практике</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>-составление графика выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени; -демонстрация навыков по выходу из возможных конфликтных ситуаций (решение ситуационных задач); -проведение анализа производственных ситуаций; -составление плана работы коллектива (бригады/команды); демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; -демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений; -правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам; -правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением; -демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением; -правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками; -обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады; -правильность оформления договора о материальной</p>	<p>Индивидуальный и фронтальный устный опрос 35, 36, 37, 39 Оценка результатов работы на практических занятиях № 7, 8, 9, 10 (У3, У5, У6) Зачёт по производственной практике</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>ответственности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю; -обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом; -правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; -обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения; -обоснованный выбор стиля управления руководителя структурного подразделения; -правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения. 	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проведение органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий; -заполнение бракеражного журнала; -определение перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; -решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; -выполнение сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров; -выполнение тестирования -демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -соблюдение технологического процесса приготовления блюд; правильность ведения бракеражного журнала; -правильность оформления забора проб на лабораторный анализ; -демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения; -демонстрация умений разработки оценочных заданий; -обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения; -разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения. 	<p>Индивидуальный и фронтальный устный опрос 39, 311, 312. Оценка результатов работы на практических занятиях № 11, 12, 13, 14 (У4, У5, У6, У7) Зачёт по производственной практике</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию, организовывать труд</p>	<ul style="list-style-type: none"> использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации; -правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени; -демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении; 	<p>Индивидуальный и фронтальный устный опрос 35, 36,37, 39, 310, 311 (У2, У4, У5, У6,У7, У8) Оценка результатов</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

производственных работников	<p>-правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы;</p> <p>-точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы;</p> <p>-обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;</p> <p>-обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>-правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации;</p> <p>-демонстрация умений проведения таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации.</p> <p>-составление и оформление основных реквизитов документов;</p> <p>-составление учетно-отчетной документации;</p> <p>-выполнение расчета заработной платы;</p> <p>- выполнения сообщений о видах материальной ответственности;</p> <p>-выполнение контрольной работы;</p>	работы на практических занятиях. № 15, 16, 17, 18 19, 20,21, 22 Зачёт по производственной практике
	Итоговая аттестация:	Отчёт по производственной практике в виде портфолио. Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>профессии.Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства)-</p>	<p>-экспертная оценка портфолио работ и документов; Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач -демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</p>	<p>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений -демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- наблюдение при выполнении практических заданий, во время практики практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы -Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p>	<p>-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию -нахождение и использование информации для эффективного</p>	<p>оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании дипломной работы -Экспертная оценка освоения компетенций</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экзамен, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК.06. Работать в коллективе в команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций - Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК.07 Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ -- Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию -планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов; - Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
<p>ОК. 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>- наблюдение при выполнении практических заданий, во время практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>