

## Аннотация к программе

### Профессионального модуля

#### ПМ. 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

**Разработчики:** Антонова Е.М., Сизоненко Т.Г. - преподаватели, Шаповалова С.Н. -зам. директора по УМР, Топчей Т.И. - методист, Ключко Н.Г.- старший мастер

**Согласовано:** ИП «Романова НР» директор Романова Н.Р.

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19. 00. 00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, 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.

#### 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 готовой продукции в ассортименте; вести таблицу учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату работников; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;  
 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода готовой продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей.

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

	<b>Кол-во часов</b>
<b>Всего</b>	<b>216</b>
Учебная нагрузка	162
Аудиторная нагрузка	108
в т.ч. практические работы	
практические занятия	45
курсовых работ	30
Самостоятельная внеаудиторная работа	54
Учебная практика	0
Производственная практика	54

**СОДЕРЖАНИЕ****Раздел 1. Участие в планировании основных показателей**

Тема 1.1 Основные показатели производства

Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота

Тема 1.3 Оперативное планирование работы производства

**Раздел 2 Организация работы трудового коллектива**

Тема 2.1 Организация работы трудового коллектива

**Раздел 3 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями**

Тема 3.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда

Тема 3.2 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства

**Раздел 4 Документационное обеспечение управления**

Тема 4.1 Документирование управленческой деятельности

**Раздел 5. Планирование и выполнение работ исполнителями**

Тема 5.1 Организация работы производственных цехов

Тема 5.2 Организация труда персонала на производстве

**Практика производственная**

Ознакомление с основными элементами обслуживания на предприятиях общественного питания

**Условия реализации программы профессионального модуля.****Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

**Оборудование кабинета:**

- 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

**Технические средства обучения**

Мультимедийный экран, ПК, проектор

**Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация образовательной программы модуля должна обеспечивать:

- 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 и учебной дисциплины должна обеспечиваться учебно -методической документацией.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться 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.

Предусматриваются следующие виды практик: производственная.

### **Информационные источники**

Основные источники

Учебники.

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

Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Дополнительная литература.

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2010.
2. Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовнД.: Феникс, 2009.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.
4. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.-М.:Инфра-М.форум, 2009.
5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2010.
6. Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2010.