

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
название профессионального модуля

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для СПССЗ)

Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

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

Автор программы: Косыкина И.М., преподаватель _____

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно-цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

Косыкина И.М. _____

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР _____

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»

«31» 08 2020 г.



Андреанова Н.П.

Руководитель библиотечной системы _____

Романова М.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля
 - 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю
 - 1.4. Количество часов на освоение программы модуля
- 2. Результаты освоения профессионального модуля**
- 3. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
- 4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**
 - 4.1. Образовательные технологии
 - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.3. Информационное обеспечение обучения
 - 4.4. Общие требования к организации образовательного процесса
 - 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности Организация работы структурного подразделения, а так же общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью овладения ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» является освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения

Задачи профессионального модуля:

- приобретение теоретических знаний по организации работы структурного подразделения;
- приобретение практического опыта планирования работы и оценки эффективности деятельности структурного подразделения предприятия общественного питания.

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;
- нормативные правовые акты, 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;
- методики расчета экономических показателей.

1.4. количество часов на освоение программы модуля:

всего – 234 часа, в том числе:

производственной практики – 72 часа;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часов;

консультации – 20 часов;

курсовая работа – 16 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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.

Форма итоговой аттестации обучающихся за 8 семестр по профессиональному модулю ПМ.06:
Экзамен квалификационный

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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	Раздел 1. Планирование основных показателей производства.	50	40	24	4	10		-	72
ПК 6.2, 6.5	Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	36	26	10	4	10		-	
ПК 6.3, 6.5	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	28	20	6	4	8	-	-	
ПК 6.4, 6.5	Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	28	22	6	4	6		-	
ПК 6.1 – 6.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							
ПК 6.1 – 6.5	Консультации	20							
	Всего:	234	108	46	16	34	-	-	72

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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения			
МДК 06.01. Управление структурным подразделением			
Раздел 1		50	
<i>Планирование основных показателей производства.</i>			
Тема 1.1 Основные показатели производства	Содержание		4
	1	Отраслевые особенности ПОП. Классификация предприятий общественного питания.	
	2	Характеристика ПОП. Планирование деятельности предприятий питания.	
	Практическое занятие № 1		8
Маркетинговый анализ потребительского рынка. Характеристика предприятия. Состав функциональных групп помещений предприятия, их назначение. Характеристика торгового зала. Формы и методы обслуживания. Расчёт площади торгового зала. Определение количества потребителей. Перечень документов, составляющих нормативно-правовую базу деятельности предприятия. Направления рекламной политики предприятия.			
Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.	Содержание		4
	1	Выпуск продукции и её реализация. Производственная программа предприятия. Показатели эффективности предприятия.	
	2	Определение потребности в сырье и продуктах. Затраты производства и их факторы. Прибыль производства. Рентабельность предприятия.	
	Практическое занятие № 2		8
Составление основного меню предприятия. Составление различных видов меню. Составление планово-расчётного меню. Расчёт необходимого количества сырья и продуктов по планово-расчётному меню. Оформление требования для получения продуктов со склада на производство. Составление технологических карт на блюда. Составление технико-технологических карт на фирменные блюда (собственной разработки).			
Тема 1.3 Оперативное планирование работы производства	Содержание		4
	1	Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Организация производства продукции.	

	2	Оперативное планирование на ПОП с полным циклом производства. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции. Тестирование по разделу 1.		
	Практическое занятие № 3			
	Заполнение договора на поставку сырья. Определение списка потенциальных поставщиков предприятия. Составление графика завоза сырья и продуктов на предприятие. Составление и расчёт дневной производственной программы. Расчет экономических показателей эффективности работы предприятия общественного питания. Заполнение первичной учётной документации.		8	
	Самостоятельная работа: Составление опросника для проведения маркетингового опроса потребителей. Изучение форм и методов обслуживания потребителей. Сбор информации о предполагаемых поставщиках. Подбор блюд для различных видов меню.		10	
	Курсовая работа		4	
	Консультации для обучающихся при изучении раздела 1 <i>Групповые консультации</i>		4	
Раздел 2 <i>Планирование и выполнение работ исполнителями</i>			36	
Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов	Содержание		8	2,3
	1	Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных производственных помещений.		
	2	Организация производства овощных, рыбных, мясных п/ф и п/ф из птицы в заготовочных цехах.		
	3	Организация работы доготовочных цехов.		
	4	Организация работы специализированных цехов.		
	5	Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика.		
	Практическое занятие № 4			
	Разработка структуры производства конкретного предприятия, составление схемы взаимосвязи производственных помещений. Подбор оборудования и расчёт общей и полезной площади заготовочных, доготовочных и специализированных цехов предприятия.		6	
Тема 2.2 Организация труда персонала на производстве.	Содержание		4	2,3
	1	Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Улучшение условий труда.		
	2	Рационализация режимов труда и отдыха. Требования к производственному		

	персоналу. Сущность и задачи нормирования труда. Тестирование по разделу 2.			
	Практическое занятие № 5			
	Определение численности производственного и обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия. Составление различных графиков выхода на работу. Расчёт технических норм выработки. Работа с нормативной документацией.	4		
	Самостоятельная работа: Составление текстовой таблицы «Основные параметры микроклимата в производственных помещениях предприятий питания», их характеристика. Описание технологических процессов, осуществляемых в разных цехах предприятий общественного питания (по заданию преподавателя).	10		
	Курсовая работа	4		
	Консультации для обучающихся при изучении раздела 2 <i>Групповые консультации</i>	4		
	Раздел 3 <i>Организация работы трудового коллектива ПОП</i>	28		
Тема 3.1 Организация работы трудового коллектива.	Содержание	10	2,3	
	1	Организация работы в бригадах.		
	2	Оценка результатов труда работников.		
	3	Правовое положение работника в организации.		
	4	Приёмы повышения эффективности общения в команде.		
	5	Обучение персонала на рабочем месте. Тестирование по разделу 3.		
		Практическое занятие № 6		
		Управление предприятием. Анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Составление штатного расписания. Заполнение табеля учёта рабочего времени. Формы и направления повышения квалификации персонала предприятия.	6	
		Самостоятельная работа: Изучение требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».	8	
		Курсовая работа	4	
	Консультации для обучающихся при изучении раздела 3 <i>Групповые консультации</i>	6		
	Раздел 4 <i>Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.</i>	28		

Тема 4.1 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями на производстве.	Содержание		12	2,3
	1	Общие положения о контроле на ПОП.		
	2	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.		
	3	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.		
	4	Контроль за качеством приготовления продукции производства.		
	5	Тестирование по разделу 4.		
	6	Контрольная работа.		
	Практическое занятие № 7		6	
	Разработка мероприятий по охране труда. Формы контроля качества выпускаемой продукции и услуг. Характеристика показателей качества продукции общественного питания. Определение показателей качества продукции собственного производства. Работа с технологической документацией.			
	Самостоятельная работа: Самостоятельное изучение видов инструктажей и порядка их проведения. Анализ видов производственного контроля.		6	
Курсовая работа		4		
Консультации для обучающихся при изучении раздела 4		4		
<i>Групповые консультации</i>				
Производственная практика Виды работ:		72		
✓ Получение навыков руководства поварской бригадой;				
✓ Освоение постановки задач персоналу поварской бригады;				
✓ Ознакомление с организацией работы поварской бригады;				
✓ Получение навыков контроля качества технологических операций, выполняемых персоналом поварской бригады; Анализ результатов выполнения поставленных задач персоналом поварской бригады; Обеспечение безопасных условий труда и проведение мероприятий, способствующих охране здоровья работников поварской бригады;				
✓ Получение навыков планирования производственной деятельности вверенного производственного участка;				
✓ Получение навыков составления меню, планового меню, план-меню, наряд-заказа;				
✓ Освоение технологического расчета выхода полуфабрикатов и готовой продукции;				
✓ Освоение составления технологических карт;				
✓ Ознакомление с документационным сопровождением движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в кладовых и на производстве;				
✓ Освоение документационного сопровождения движения товаров и тары в буфете;				

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Освоение составления ежедневного товарного отчёта; ✓ Освоение разработки анкет для посетителей, проведение анкетирования и анализ полученных результатов; ✓ Получение навыков расчета заработной платы различным категориям работников внутри вверенного производственного участка; ✓ Получение навыков расчета суммы и уровня издержек внутри вверенного производственного участка; ✓ Освоение экономического анализа финансового состояния вверенного производственного участка; ✓ Получение навыков расчета показателей, эффективного использования ресурсов предприятия. 		
<p>Тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы овощного цеха в ресторане на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 2. Организация работы овощного цеха в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 3. Организация работы овощного цеха в столовой на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 4. Организация работы мясного цеха в ресторане на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 5. Организация работы мясного цеха в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 6. Организация работы мясного цеха в столовой на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 7. Организация работы рыбного цеха в ресторане на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 8. Организация работы рыбного цеха в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 9. Организация работы рыбного цеха в столовой на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 10. Организация работы птицебельного цеха в ресторане на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 11. Организация работы птицебельного цеха в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 12. Организация работы птицебельного цеха в столовой на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 13. Организация работы горячего цеха в ресторане на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 14. Организация работы горячего цеха в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 15. Организация работы горячего цеха в столовой на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 16. Организация работы холодного цеха в ресторане на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 17. Организация работы холодного цеха в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 18. Организация работы холодного цеха в столовой на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 19. Организация работы кондитерского цеха в ресторане на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 20. Организация работы кондитерского цеха в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 21. Организация работы кондитерского цеха в столовой на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 22. Организация работы кулинарного цеха в ресторане на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 23. Организация работы кулинарного цеха в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 24. Организация работы кулинарного цеха в столовой на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 25. Организация работы цеха мучных изделий в ресторан на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 26. Организация работы цеха мучных изделий в кафе на 50 (75, 100,150) посадочных мест. 		
<p>Всего</p>	<p>234</p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

При реализации профессионального модуля организуется практическая подготовка путем проведения практических (и лабораторных) занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (46 час.), а также производственной практик (72 часа).

При проведении производственной практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при изучении профессионального модуля реализуется:

- непосредственно в филиале «Лыткарино» ГБОУ ВО «Университет «Дубна» (практические (и лабораторные) занятия, учебная практика);
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (производственная практика).

Промежуточная аттестация¹:

по профессиональному модулю – экзамен квалификационный в 8 семестре;

по МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» – экзамен в 8 семестре;

производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт в 8 семестре.

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

4.1. Образовательные технологии

4.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50 % от общего объема аудиторных занятий по междисциплинарным курсам профессионального модуля, широко используются активные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
8	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Тесты
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению практических работ, ситуационные задачи

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, ЛР – лабораторные занятия

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников;
- комплект учебно-методической документации: методические указания для выполнения практических занятий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
MicrosoftOffice 365	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	15	1	удаленный рабочий стол	
eТХТАнтиплагиат	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	15		договор об информационной поддержке	
- DVDplayer;				
- мультимедиа проектор;				
- теле и видео аппаратура;				
- DVD фильмы.				

Реализация программы профессионального модуля ПМ.06«Организация работы структурного подразделения» предполагает проведение производственной практики в объеме 72 часа на предприятиях общественного питания г. г. Лыткарино, Люберцы, Дзержинский и др.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»: учебник для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2015г. – 320 стр.

Дополнительные источники:

1. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. — 8-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 448 с.

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znaniy.com». – URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ (дата обращения 30.08.2015) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znaniy.com». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/ (дата обращения: 30.08.2015) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> (дата обращения: 30.08.2015) - Режим доступа: свободный

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические и практические занятия проводятся в кабинете специальных дисциплин. Производственная практика по профилю специальности проводится на рабочих местах предприятий общественного питания (кафе, ресторанах) г. Лыткарино, п. Октябрьский, г. Люберцы и г. Москвы.

Дисциплины и модули, предшествующие освоению ПМ 06.:

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- физиология питания;
- организация хранения и контроль запасов и сырья;
- товароведение пищевых продуктов;
- организация производства;
- калькуляция и учёт;
- и т.д.;
- МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса»;
- МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;
- МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;
- МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»
- и т.д.

4.5. 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. Опыт

деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также при прохождении производственной практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
умения:		
У. 1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте;	<i>экспертная оценка выполнения практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - вести табель учета рабочего времени работников;	<i>экспертная оценка выполнения практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - рассчитывать заработную плату;	<i>экспертная оценка выполнения практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	<i>экспертная оценка выполнения практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;	<i>экспертная оценка выполнения практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - организовывать работу коллектива исполнителей;	<i>экспертная оценка выполнения практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	<i>экспертная оценка выполнения практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 8 - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	<i>экспертная оценка выполнения практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
знания:		
З. 1 - принципы и виды планирования работы бригады (команды);	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
З. 2 - основные приемы организации работы исполнителей;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов

3. 3 - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 4 - дисциплинарные процедуры в организации;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 5 - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 6 - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 7 - формы документов, порядок их заполнения;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 8 - методику расчета выхода продукции;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 9 - порядок оформления табеля учета рабочего времени;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 10 - методику расчета заработной платы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 11 - структуру издержек производства и пути снижения затрат;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 12 - методики расчета экономических показателей.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты практических работ, защита курсовой работы</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии и оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на	От 2 до 5 баллов

проявлять к ней устойчивый интерес.	социальной значимости будущей профессии); - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	практических занятиях Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических задач, домашних заданий.	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических работ	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык,	От 2 до 5 баллов

потребителями.		бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на практических занятиях	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении практических работ	От 2 до 5 баллов
Вид профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения			
Профессиональные компетенции			
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации.		От 2 до 5 баллов
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	- Экспертная оценка выполнения	От 2 до 5 баллов
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы,	практического задания - Тестирование	От 2 до 5 баллов

	должностными инструкциями; - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями.	- Защита курсовой работы - Экспертная оценка производственной практики - Экзамен - квалификационный	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.		От 2 до 5 баллов
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- оформление учетно - отчетной документации согласно принятой учетной политике организации.		От 2 до 5 баллов

Критерии оценки практических занятий

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки экзамена теоретического

Оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющего предусмотренные в программе задания, усвоившего основную литературу, рекомендованную в программе;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Образцы оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости

МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации»

Тест № 1. «Лидерство»

Каждый из 50 приведённых вопросов, которые предназначены для выявления особенностей вашего поведения, содержит два возможных варианта ответа. Выберите тот, который наиболее совпадает с вашим мнением. Знайте, что плохих ответов нет. Отвечать нужно быстро, не раздумывая долго над ответом.

1. Часто ли вы бываете в центре внимания окружающих?

а) Да; б) Нет.

2. Считаете ли вы, что многие из окружающих вас людей занимают более высокое положение по службе, чем вы?

а) Да; б) Нет.

3. Находясь на собрании людей, равных по служебному положению, испытываете ли вы желание не высказывать своего мнения, даже когда это необходимо?

а) Да; б) Нет.

4. Когда вы были ребёнком, нравилось ли вам руководить играми ваших маленьких друзей?

а) Да; б) Нет.

5. Испытываете ли вы большое удовлетворение, когда вам удаётся убедить кого-либо, кто вам до этого возражал?

а) Да; б) Нет.

6. Случается ли, что вас называют нерешительным человеком?

а) Да; б) Нет.

7. Согласны ли вы с утверждением: «Всё самое полезное в мире есть творение небольшого числа выдающихся личностей»?

а) Да; б) нет.

Ситуационные задачи.

Вариант 1

Упражнение 1

Общая установка. Вы работаете мастером. Вы лично должны покритиковать своего подчиненного при непосредственном контакте с ним из-за того, что он:

Во время работы ваш подчиненный испортил дорогостоящее оборудование. Как вы его за это будете ругать?

Упражнение 2. Развитие эмпатии

1. Подумайте и запишите ответ на такие вопросы: «Что я сейчас переживаю?», «Чего я в данный момент хочу?», «Зачем я это делаю?». Если вы умеете отдавать себе в этом отчет, у вас есть способность мыслить за других.

2. Подумайте и решите, почему в одинаковых ситуациях вы иногда действуете одним образом, а иногда — другим. Вспомните конкретные события. Нужно знать причины своих действий. Это поможет вам понимать причины действий других.

3. Вспомните случай, когда в беседе ваш собеседник отстаивал, как вам думается, совсем абсурдную точку зрения. Почему он это делал?

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

I. Теоретические вопросы.

1. Отраслевые особенности предприятий общественного питания.
2. Классификация предприятий общественного питания.
3. Характеристика предприятий общественного питания.
4. Планирование деятельности предприятия общественного питания.
5. Выпуск продукции и её реализация.
6. Производственная мощность предприятия.
7. Пропускная способность обеденного зала.

II. Практические задания.

1. Составить два варианта меню бизнес-ланча для ресторана. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций закуски одного из вариантов.
2. Составить схему организационной структуры управления рестораном.
3. Определить качество профессиональной пригодности в работе технолога предприятия.
4. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений кафе работающего на полуфабрикатах.
5. Подобрать оборудование и инвентарь для работы цеха доработки полуфабрикатов.
6. Составить меню завтрака для туристов. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 50 порций одного блюда.
7. Составить схему организационной структуры управления кафе.

Образцы оценочных средств для проведения экзамена квалификационного

Билет 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 120 мин.

Задание:

№1. В кафе, общего типа с обслуживанием официантами, «СТС» общее количество посадочных мест – 75 человек. Для составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд определите необходимое общее количество блюд для данного кафе. С учетом, что кафе работает с 14-00 до полуночи.

№2. Проведите необходимые расчеты, которые позволят Вам составить план-меню обеда кафе с самообслуживанием, в котором в среднем за день питается 600 человек. Также составьте План-меню обеда, указав только раздел № 3(Первые блюда) и № 4 (Вторые блюда). (Таблица 1).

№3. В табличном варианте необходимо заполнить выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества кулинарной продукции выпускаемой партиями: салат мясной. (Таблица 2).

№4. Оформите табель учета рабочего времени на февраль месяц 2016 г. по следующим данным согласно ТКРФ (Табель прилагается):

1. Работник отработал в ночное время 3 дня;
2. Работа в праздничные дни 1 день.
3. Был в командировке 2 дня.
4. Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине.
5. Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день.
6. Все остальные дни считать как работа в дневное время.

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю приводится в фонде оценочных средств.

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по профессиональному модулю включает:

- 1) Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
MicrosoftOffice 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 totalsecurity	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12	свободно		распространяемая
без ограничений				
"Сеть Консультант Плюс"	12	договор об информационной поддержке		