

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАСМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина  
2020 г.  
Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.06 Организация работы подразделения

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки 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):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и сферы сервиса, а также для профессиональной подготовки по профессиям повар в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Требования к уровню образования: среднее общее, или начальное профессиональное образование по профилю специальности

Требования к опыту работы:

- для повышения квалификации: не менее одного года работы в предприятиях с обслуживанием официантами в должности официанта, бармена, буфетчика.
- для профессиональной подготовки: без опыта работы

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- составлять графики выхода на работу и 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;
- составлять различные виды меню;

#### **знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения и работу складского хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства;

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – **386** часов;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – **294** часа,

в том числе:

- теоретические занятия – 110 часов
- практические занятия - 56 часов;
- самостоятельная работа – 92 часа;
- учебная практика – 36 часов;
- производственной практики – 72 часа.

### 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего, часов (макс. учебная нагрузка и практика)	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 занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 6.1	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	66	44	12		22			
ПК 6.2	Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	56	36	12		20			
ПК 6.3	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	36	22	6		14			
ПК 6.4	Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	50	32	10		18			
ПК 6.5	Раздел 5. Документационное обеспечение управления	48	30	16		18			
ПК 6.1 -6.5	Курсовая работа	20	20		20				
ПК 6.1 -6.5	Комплексный дифференцированный зачет	2	2						
ПК 6.1 -6.5	Практика	108					36	72	
	<b>Всего:</b>	<b>386</b>	<b>186</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	<b>92</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства</b>		<b>66</b>	
<b>МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>	
<b>Тема 1.1 Основные показатели производства</b>	<p>Организация (предприятие): понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала.</p> <p>Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания: понятие, сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитической работы.</p> <p>Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста).</p> <p>Планирование: понятие, сущность, назначение, задачи. Виды планов. Основные этапы и методы планирования.</p>	12	2
<b>Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота</b>	<p>Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами. Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация. Структура издержек производства и пути снижения их затрат. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и</p>	10	2

	<p>обращения в целом по предприятию.</p> <p>Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.</p> <p>Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.</p>		
<b>Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства</b>	<p>Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение.</p> <p>Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет количества полуфабрикатов овощных, мясных, рыбных.</p> <p>Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой.</p>	10	2-3
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	№1. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания и пропускной способности зала;	2	
	№2. Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов;	4	
№3. Составление плана-меню предприятия: определение общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования;	4		
№4. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.	2		



<b>Самостоятельная работа</b>		<b>22</b>	
1. Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд; 2. Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала;			
<b>Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями</b>		<b>56</b>	
<b>МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
<b>Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов</b>	<p>Организация работы в производственных цехах, их назначение, размещение, режим работы. Организация технологического процесса в основных производственных цехах. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Организация и условия труда в цехах.</p> <p>Отличительные особенности работы различных производственных цехов.</p> <p>Требования к организации рабочего места в основных производственных цехах. Последовательность организации рабочих мест в производственных помещениях.</p>	18	2
<b>Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве</b>	<p>Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный.</p> <p>Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания.</p> <p>Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу. Виды графиков. Выбор графиков в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.</p> <p>Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего места. Виды норм выработки. Порядок их разработки</p>	6	2-3

	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	№5. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия;	2	
	№6 Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия;	2	
	№7 Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания;	2	
	№8 Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов;	2	
	№9 Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов;	2	
	№10 Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования	2	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>20</b>	
3. Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;			
<b>Раздел 3. Организация работы трудового коллектива</b>		<b>36</b>	
<b>МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 3.1.Организация работы в бригадах /командах</b>	Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Необходимость участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Дисциплинарные процедуры в бригаде/команде. Основные приемы организации работы исполнителей. Методы эффективной организации работы бригады, команды. Способы получения информации о работе бригады, команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды. Способы поощрения членов команды/бригады. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве. Правила и принципы	12	2

	разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде, команде.		
<b>Тема 3.2.Обучение персонала на рабочем месте</b>	Обоснование необходимости постоянного профессионального развития персонала и наличие на предприятии возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Личная ответственность работника в области обучения и повышения квалификации. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. Примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятиях питания региона. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.	4	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	№11.Заполнение табеля учета рабочего времени (индивидуальное задание по цехам);	2	
	№12.Изучение типовых инструкций должностных обязанностей;	2	
№13.Решение конфликтных ситуаций. Отработка приемов по выходу из конфликта;	2		
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>		
4. Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности;			
5. Определение темперамента и его свойств (опросник «Айзенка» и т.д.);			

<b>Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>		<b>50</b>	
<b>МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
<b>Тема 4.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда</b>	Принципы и методы организации контроля работы персонала. Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания. Основные причины возникновения риска в области безопасности работ. Способы контроля существующих рисков на производстве. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Правила и требования к проведению инструктажей. Требования законодательных и нормативных документов, регламентирующих ответственность за безопасность работ на производстве. Личная ответственность работника за соблюдением техники безопасности на рабочем месте и на производстве. Современные тенденции в области обеспечения безопасных и благоприятных условий работ на предприятиях питания.	8	2
<b>Тема 4.2 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства</b>	Возможные риски в области безопасности продукции производства. Необходимость постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне. Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях общественного питания. Методы визуального контроля безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства. Способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении, обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов. Способы контроля соблюдения персоналом личной гигиены. Профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и	10	2-3

	<p>ответственность за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля. Личная обязанность и ответственность работника в области контроля безопасности продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства.</p>		
<p><b>Тема 4.3. Контроль за качеством приготовления продукции производства.</b></p>	<p>Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления. Необходимость постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд и качества приготовления продукции работниками производства. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.</p> <p>Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/ недостаток информации, неисправное оборудование и прочее). Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Необходимость получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения данной информации. Личная обязанность и ответственность работника в области контроля качества приготовления продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства.</p>	4	2-3
	<p><b>Практические занятия</b></p>	10	

	<p>№14.Изучение нормативной и законодательной документации в области безопасности пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства;</p> <p>№15.Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства;</p> <p>№16.Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;</p> <p>№17. Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля:  -первых блюд;  -вторых блюд и гарниров;  -холодных блюд и закусок;  -напитков и десертов;  -мучных кондитерских изделий;</p> <p>№18.Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда;</p>	2	
		2	
		2	
		2	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>18</b>	
6. Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда			
<b>Раздел 5. Документационное обеспечение управления</b>		<b>48</b>	
<b>МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>	<b>Содержание:</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 5.1 Документирование управленческой деятельности.</b>	<p>Способы создания документов и способы фиксации на различных носителях. Функции и классификация документов.</p> <p>Нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами в современных условиях. Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p> <p>Документы по профессиональной деятельности.</p>	6	2

<b>Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания</b>	Материальная ответственность. Документальное оформление поступления и отпуск сырья, продуктов и движения тары. Учет труда: задачи, расчеты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Методика расчета заработной платы различным категориям работников.	8	2-3
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	№19. Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов; №20. Оформление учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания; №21. Расчет выхода продукции в ассортименте; №22. Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов; №23. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания); №24. Расчёт заработной платы различным категориям работников; №25. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.	2 2 2 2 4 2 2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>18</b>	
7. Выполнения сообщений о видах материальной ответственности			
<b>Курсовая работа. Виды работ</b>		<b>20</b>	
1. Выбор темы курсовой работы, разработка и утверждение содержания. 2. Обоснование актуальности курсовой работы, определение целей и задач. 3. Работа над текстом курсовой работы по главам. 4. Заключение: выводы по курсовой работе, разработка рекомендаций по оптимизации курсовой работы. 5. Подготовка курсовой работы к защите.			
	<b>Комплексный дифференцированный зачет (МДК 03.01, МДК 05.01, МДК 06.01)</b>	<b>2</b>	

<p><b>Учебная практика. Виды работ.</b>  Составление хронометража на приготовления кулинарных изделий.  Решение производственной ситуационной задачи. Составление бракеража готовых изделий.  Расчет выхода продукции в ассортименте. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Составление различных видов меню.  Составление характеристики отдельных категорий производственного персонала. Составление карты рабочего дня. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации; Организовать рабочие места в производственных помещениях; Организовать работу коллектива исполнителей; Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию. Составить графики выхода на работу и вести табель учета рабочего времени работников; Рассчитать заработную плату  Комплексный дифференцированный зачёт (УП 03, УП 05, УП 06)</p>	36	
<p><b>Производственная практика концентрированная. Виды работ</b>  Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия. Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия.  Разработка должностных обязанностей категорий персонала предприятий общественного питания. Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях  Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии. Анализ эффективности применяемых методов управления. Решение конфликтных ситуаций. Анализ деятельности предприятий общественного питания.  Определение поставщиков предприятия общественного питания.  Анализ меню предприятия общественного питания.  Анализ производственной программы предприятия общественного питания.  Составление графиков выхода на работу, ведение табеля учета рабочего времени.  Организация рабочих мест.  Комплексный дифференцированный зачет (ПП 03, ПП 05, ПП 06)</p>	72	
<p><b>Всего:</b></p>	386	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

- социально-экономических дисциплин
- информационных технологий в профессиональной деятельности

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест:

нормативная документация, наглядные пособия, раздаточный материал, методические пособия, оборудование бара.

Технические средства обучения:

Аудиовизуальные, компьютерные (компьютер, принтер, сканер, мультимедиа проектор), телекоммуникационные (Интернет-ресурсы)

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на учебной практике:

Оборудование рабочих мест в учебных предприятиях

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации, учебник, 2018

», «Магазин, ресторан, отель»

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю является освоение профессиональных компетенций по профессиональным модулям «Выполнение работ по профессии "Повар"», Охрана труда, Русский язык, Риторика, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности,

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по модулю «**Организация работы структурного подразделения**»:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля  
**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты, преподаватели дисциплин

Организация производства

Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Экономика организации

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Инженерно-педагогический состав:** Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Организация работы структурного подразделения

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Участвовать в планировании основных показателей производства.	-составление плана-меню предприятия; -выполнение расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; -составление меню;	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i>
Планировать выполнение работ исполнителями.	-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;	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i>  <i>Моделирование практической ситуации</i>
Организовывать работу трудового коллектива.	-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);	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i>  <i>Моделирование практической ситуации</i>
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-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;	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i>  <i>Моделирование практической ситуации</i>
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-составление и оформление основных реквизитов документов; -составление учетно-отчетной документации; -выполнение расчета заработной платы;	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
---	--	--------------------------------

		<b>и оценки</b>
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОП 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	

ОП 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
--	--	--