

Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Варнавинский технологическо-экономический техникум»



Утверждаю:  
Директор ГБНОУ ВТЭТ  
В.М.Смирнов  
«30» 06 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2017г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рассмотрена предметно-цикловой  
комиссией  
протокол № 1  
от 30.08 2017г.

Заместитель директора по УВР  
Мещу /Малышева В.Ю./

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин  
Забавина О.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы 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

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать 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 продукции;  
порядок оформления табеля учета рабочего времени;  
методику расчета заработной платы;  
структуру издержек производства и пути снижения затрат;  
методики расчета экономических показателей.

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

всего 358 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

из них лабораторных и практических работ- 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
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.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммукационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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

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. 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., ПК 6.2.	Раздел 1. Управление структурными подразделениями общественного питания	128	94	40		34				
ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.	Раздел 2. Организация работы структурного подразделения	158	50	24	10	36		72		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								72
	<b>Всего:</b>	<b>358</b>	<b>144</b>	<b>64</b>	<b>10</b>	<b>70</b>		<b>72</b>		<b>72</b>

### 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, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.		
Раздел 1. Управление структурными подразделениями общественного питания.		128
Тема 1.1. Участие в планировании основных показателей производства.	<b>Содержание</b>	14
	1. Основные показатели производства.	2
	2. Отраслевые особенности предприятий общественного питания.	2
	3. Характеристика предприятий общественного питания.	2
	4. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.	2
	5. Оперативное планирование работы производства.	2
	6. Организация производства продукции.	2
	7. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	2
	<b>Практические работы</b>	18
	1. Разработка схемы поставки сырья на производство.	4
2. Разработка меню.	2	



	3.Разработка плана- меню (расчетного меню).	2
	4.Определение количества потребителей и блюд.	2
	5. Определение производственной программы предприятий, цехов.	2
	6. Составление наряда-заказа, сводной продуктовой ведомости.	2
	7.Разработка нормативной и технологической документации на новые технологические процессы	2
	8.Разработка калькуляционных карт	2
<b>Тема 1.2.Планирование и выполнение работ исполнителями.</b>	<b>Содержание</b>	<b>40</b>
	1. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.	2
	2. Организация работы мясного цеха.	2
	3. Организация работы рыбного цеха.	2
	4. Организация работы птицебельного цеха.	2
	5. Особенности работы мясо-рыбного цеха .	2
	6.Особенности работы овощного цеха при заготовочном предприятии.	2
	7.Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.	2
	8. .Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.	2
	9.Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.	2
	10.Организация работы горячего цеха.	2
	11.Организация холодного цеха.	2
	12.Организация работы кулинарного цеха.	2
	13.Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.	2
	14.Организация работы цеха мучных изделий.	2

	15.Организация работы вспомогательных производственных помещений.	2
	16.Организация работы раздаточных. Назначение, и классификация, характеристика.	2
	17.Сущность и задачи рациональной организации труда .	2
	18.Рационализация режимов труда и отдыха.	2
	19.Требования к производственному персоналу.	2
	20.Сущность и задачи нормирования труда.	2
	<b>Практические работы</b>	<b>22</b>
	1.Организация рабочих мест в заготовочных цехах.	2
	2.Планирование рабочих мест в доготовочных цехах	2
	3.Планирование рабочих мест кондитерского цеха	2
	4.Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия. Урок-экскурсия.	4
	5. Проведение фотографии рабочего дня работника общественного питания.	2
	6. Проведение фотографии технологического процесса.	2
	7. Проведение хронометража рабочего времени	2
	8. Составление баланса рабочего времени.	4
	9. Расчет нормы времени и нормы выработки на предприятии общественного питания.	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>34</b>
	1. Подготовка сообщений.	2
	2.Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр.	2
	3.Подготовка к тестированию по темам.	2
	4.Проведение сравнительного анализа.	2
	5. Подготовка рефератов на тему «Роль управления, его задачи».	2
	6.Поиск информации с использованием интернет ресурсов.	2
	7.Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы.	2
	8.Составление плана ответа.	2
	9.Подготовка рефератов на тему «Профессиональная этика».	2
	10.Разработка и представление в электронном виде презентаций.	2

	11.Работа с конспектом, изучение пройденного материала.	2
	12.Подготовка к практическим занятиям.	2
	13.Составление глоссария.	2
	14 Подготовка рефератов на тему «Мотивация в управленческой деятельности»	2
	15 Составление кроссвордов по одной из выбранных тем.	2
	16 Подготовка ответов на контрольные вопросы , выданные преподавателем.	2
	17 Решение задач.	2
<b>Раздел 2. Организация работы структурного подразделения</b>		<b>158</b>
<b>Тема 1.1.Организация работы трудового коллектива.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Организация работы в бригадах (командах).	2
	2. Оценка результатов труда работников.	2
	3. Правовое положение работников в организации.	2
	4. Приемы повышения эффективности общения в команде.	2
	5.Обучение персонала на рабочем месте.	2
	<b>Практические работы</b>	<b>14</b>
	1.Составление трудового договора.	2
	2.Разработка правил внутреннего трудового распорядка.	2
	3. Анализ должностных инструкций работников общественного питания.	2
	4. Расчет численности и состава работников общественного питания	2
	5. Построение организационной структуры и управления на предприятии общественного питания	2
	6. Составление графиков выхода на работу.	2
	7. Составление табеля учета рабочего времени	2
<b>Тема 2.2.Контроль и оценка результатов выполнения</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1.Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.	2

работ исполнителями .	2.Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.	2
	3.Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания , документирование управленческой деятельности.	2
	<b>Практические работы.</b>	<b>10</b>
	1. Расчет фонда заработной платы.	2
	2. Расчет заработной платы.	2
	3. Расчет показателей эффективности производства.	4
	4. Расчет рабочего времени работников общественного питания.	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>36</b>
	1. Подготовка рефератов на тему «Внутренняя и внешняя среда организации»	2
	2 .Составление бизнес-плана предприятия.	2
	3. Подготовка сообщений по одной из выбранных тем.	2
	4. Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы	2
	5 .Проведение сравнительного анализа.	2
	6. Разработка и представление в электронном виде презентаций.	2
	7 Работа с конспектом , изучение пройденного материала.	2
	8. Подготовка к практическим занятиям.	2
	9 .Составление глоссария .	2
10 Подготовка рефератов на тему «Системы и формы оплаты труда»	2	
11 Составление кроссвордов по одной из выбранных тем.	2	
12 Подготовка ответов на контрольные вопросы , выданные преподавателем.	2	
13 Решение задач.	2	
14 Подготовка сообщений.	2	
15. Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр.	2	
16 Подготовка к тестированию по темам.	2	
17 Подготовка к письменному опросу.	2	

18 Подготовка к деловой игре.	2
<b>Содержание: Написание курсового проекта.</b>	<b>10</b>
1.Выбор темы курсового проекта .	2
2.Составление плана курсового проекта.	2
3.Подбор литературы.	2
4.Редактирование текста курсового проекта.	2
5.Подготовка к защите курсового проекта.	2
<b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>	
1.Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха ресторана класса «люкс» на 65 мест 2.Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех) на 50 мест, французская кухня 3.Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех) на 75 мест, итальянская кухня 4.Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех) на 60 мест, немецкая кухня 5.Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех) на 80 мест, французская кухня 6.Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех) на 50 мест, татарская кухня 7.Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (кондитерский цех) на 75 мест 8.Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех) на 100 мест, русская кухня 9.Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 50 мест, египетская кухня 10.Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 75 мест, татарская кухня 11.Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 100 мест, русская кухня 12.Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 60 мест, грузинская кухня 12.Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 75 мест, европейская кухня	

13. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 120 мест, армянская кухня
14. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 80 мест, японская кухня
15. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 75 мест, грузинская кухня
16. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 50 мест, армянская кухня
17. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале на 30 мест, еврейская кухня
18. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале на 75 мест, кухня китайская
19. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале на 60 мест, европейская кухня
20. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале на 50 мест, польская кухня
21. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале на 80 мест, итальянская кухня.
22. Организация работы структурного подразделения ресторана, реализующего «бизнес-ланч» на 90 мест, русская кухня
23. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при гостинице, завтрак – шведская линия на 50 мест, японская кухня
24. Организация работы структурного подразделения детского кафе (кондитерский цех) на 50 мест
25. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе (кондитерский цех) на 65 мест
26. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской на 30 мест
27. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской на 60 мест
28. Организация работы структурного подразделения кофейни на 30 мест (кондитерский цех)
29. Организация работы структурного подразделения кафе-мороженое на 25 мест
30. Организация работы структурного подразделения гриль – бара (горячий цех) на 40 мест



- |  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>31. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной-шашлычной на 35 мест</p> <p>32. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной-блинной на 35 мест</p> <p>33. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа на 25 мест</p> <p>34. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой (холодный цех) на 80 мест</p> <p>35. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой (горячий цех) на 80 мест</p> <p>36. Организация работы структурного подразделения кафе (кондитерский цех) на 40 мест</p> <p>37. Организация работы структурного подразделения диетической столовой (холодный цех) на 30 мест</p> <p>38. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе (кондитерский цех) на 65 мест</p> <p>39. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе (холодный цех) на 65 мест</p> <p>40. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (горячий цех), меню со свободным выбором блюд на 200 мест</p> <p>41. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (холодный цех), меню со свободным выбором блюд на 120 мест</p> <p>42. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (горячий цех), профессорско-преподавательский зал на 30 мест</p> <p>43. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (холодный цех), профессорско-преподавательский зал на 30 мест</p> <p>44. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (горячий цех) на 65 мест</p> <p>45. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (холодный цех) на 65 мест</p> <p>46. Организация работы структурного подразделения суши бара на 40 мест</p> <p>47. Организация работы структурного подразделения чайная на 30 мест</p> <p>48. Организация работы структурного подразделения специализированных</p> |  |
|--|---|--|

	<p>закусочных (чебуречная) на 30 мест  49. Организация работы структурного подразделения специализированных закусочных (пельменная) на 30 мест  50. Организация работы структурного подразделения специализированных закусочных (пирожковая) на 30 мест  51. Организация работы рыбного ресторана на 45 мест, азиатская кухня  52. Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха ресторана высшего класса при гостинице на 75 мест  53. Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха ресторана высшего класса при гостинице на 50 мест.  54. Тема на выбор студента, соответствующая содержанию МДК.06.01.</p>	
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
	<p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы коллектива исполнителей. 6</li> <li>2. Законодательная и нормативная база, регулирующая производственную и хозяйственную деятельность в сфере общественного питания 6</li> <li>3. Составления плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд. 6</li> <li>4. Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. Расчет количества сырья по плану-меню. Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся. 6</li> <li>5. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия. 6</li> <li>6. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. 6</li> <li>7. Организация работы в бригадах (командах) 6</li> <li>8. Планирование работы структурного подразделения. 6</li> <li>9. Планирование технологического процесса производства. 6</li> <li>10. Планирование технологического процесса производства. 6</li> <li>11. Порядок оформления и ведения документации предприятия общественного питания. 6</li> <li>12. Расчет заработной платы работников структурного подразделения. 6</li> </ol>	



<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>
<b>Виды работ</b>	
1 Изучение должностных инструкций работников структурного подразделения.	6
2 Работа с нормативной и технологической документацией структурного подразделения.	6
3 Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	6
4 Расчет выхода продукции в ассортименте.	6
5 Организация работы коллектива исполнителей.	6
6. Планирование работы структурного подразделения.	6
7. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).	6
8. Расчет показателей плана по труду.	6
9. Разработка нормативно-технологической документации.	6
10. Организация работы коллектива исполнителей.	6
11 .Организация рабочих мест в производственных помещениях.	6
12 Принятие управленческих решений.	6

#### **4. Условия реализации профессионального модуля**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие стандартного учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- сборники рецептур блюд и кулинарной продукции;
- комплект проверочных заданий для тестирования;
- комплект практических заданий с инструкциями по выполнению.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением,
- медиапроектор,
- экран.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

- 1.Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».-Ростов на Дону.: Феникс,2013.
2. Малыгина С.Ю. «Организация работы структурного подразделения в предприятиях общественного питания» М: «Академия» 2014г

Дополнительные источники:

1. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПОП» М: «Академия» 2014г
- 2.Рудаков А.В. «Технология разработки программных продуктов» М: «Академия» 2011 г

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

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного цикла, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Преподавание МДК и раздела профессионального модуля «Управление структурным подразделением организации» проводится в взаимосвязи с профессиональными модулями.

Освоение данного модуля имеет практическую направленность.

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кабинете или на предприятии.

Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): - наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление структурным подразделением организации» и специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

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

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

<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b>  планирования работы структурного подразделения (бригады);  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений;  <b>Знать:</b>  принципы и виды планирования работы бригады (команды);  нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;  <b>Уметь:</b>  рассчитывать выход продукции в ассортименте;  вести табель учета рабочего времени работников;  рассчитывать заработную плату;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p>	<p>Текущий контроль в форме:  защиты лабораторных и практических занятий;  Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b>  планирования работы структурного подразделения (бригады);  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений;  <b>Знать:</b>  принципы и виды планирования работы бригады (команды);  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  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;  <b>Уметь:</b></p>	<p>Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ.  Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p>	
<p>ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива .</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; <b>Знать:</b> основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; <b>Уметь:</b> организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей.</p>	<p>Тестирование Анализ содержания заполненного теста Лабораторная работа Визуальное наблюдение Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

<p>ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b>          планирования работы структурного подразделения (бригады);          оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);          принятия управленческих решений;  <b>Знать:</b>          способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды;  <b>Уметь:</b>          разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.</p>	<p>Тестирование          Анализ содержания заполненного теста          Лабораторная работа          Визуальное наблюдение          Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ.          Контроль выполнения самостоятельной работы</p>
<p>ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b>          планирования работы структурного подразделения (бригады);          оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);          принятия управленческих решений;  <b>Знать:</b>          формы документов, порядок их заполнения;          порядок оформления табеля рабочего времени;  <b>Уметь:</b>          рассчитывать выход продукции в ассортименте;          вести табель учета рабочего времени работников;          рассчитывать заработную плату;          рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p>	<p>Текущий контроль в форме:          защиты лабораторных и практических занятий;          Тестирование          Анализ содержания заполненного теста          Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.          Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>

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.	положительная динамика результатов учебной деятельности; качество выполненных заданий; активное участие в мероприятиях.	Результаты обучения по периодам, Участие в общетехникумовских мероприятиях
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению; дисциплинированность.	Выполнение рекомендаций и требований преподавателей, Оценка по поведению отсутствия замечанию
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности; ответственность за результаты своей работы.	Своевременность коррекции Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям, Своевременность выполнение заданий по срокам, Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	результативность поиска информации в области профессиональной деятельности.	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе) Презентация.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	результативность использования информационных технологий в процессе обучения; освоение программ необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске) Презентация.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися и преподавателями.	Соблюдение норм деловой культуры, Речевой этикет, Конструктивное сотрудничество, Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде

ответственности за результат выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике