Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**для подготовки специалистов среднего звена**

**естественнонаучного профиля**

**на базе основного общего образования**

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 « Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО СПО «Саратовский колледж кулинарного искусство»

Разработчики:

Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, заместитель директора по учебно-методической работе

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 12 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 16 |

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

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 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.

Рабочая программа профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» может быть использована при освоении профессии рабочего (повар) в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. Опыт работы не требуется.

**1.2.Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 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;

- методику расчета экономических показателей.

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

всего – **366** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- **258**  часов;

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **172** часа;

самостоятельной работы обучающегося **- 86** часов;

учебной и производственной практики – **108** часов.

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы 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. | 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. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| 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. | Брать на себя ответственность за работу членов команды  ( подчиненных), за результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности |

**3. Структура и содержание профессионального модуля « Организация работы структурного подразделения»**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессио-**  **нальных**  **компетенций** | **Наименование**  **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** | **Производст-**  **венная**  **( по профилю**  **специальности)** |
| **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 ПМ. 06.**  Особенности управления структурным подразделением предприятий общественного питания | **258** | **172** | **112** |  | **86** |  | **-** |  |
|  | **Производственная практика**  **( по профилю специальности)** | **108** |  |  |  |  |  |  | **108** |
|  | **Всего** | **366** | **172** | **112** |  | **86** |  |  | **108-** |

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

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

Реализация программы модуля «Организация работы структурного подразделения» предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

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

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

- комплект справочной, нормативной, технической документации;

- комплект учебно- методической документации;

- наглядные пособия.

*Технические средства обучения*: компьютер

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (по специальности), которая проводится концентрированно.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Нормативные документы:*

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
2. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
6. СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания"
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.:, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680 с.: ил.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.:А.В. Павлов , М: Гидрометеоиздат, 2006 – 295 с.
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010 – 628 с

*Основные источники:*

1. **Ильченко, А.Н.**

Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2012. -208 с. Гриф: Минобрнауки РФ

1. **Радченко,** **Л.А.**

Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 352 с. Гриф: Минобрнауки РФ

*Справочники:*

1. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В. Н. Голубева - М: ДеЛи принт, 2002. - 590 с.
2. Справочник кондитера. Общественное питание Под редакцией Николаевой М.А.. Номофиловой Н.И., 2003 – 640 с
3. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания Стрельцов А.Н., 2006 – 400 с
4. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания. Справочник Иванова Т.Н., Позняковский В.М. и д, 2007 – 393 с
5. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник Скурихин И. М., Тутельян В. А., 2007 – 276 с

*Дополнительные источники***:**

1. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Орга­низация производства и управление качеством продук­ции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. — 296 с.
2. В. Д. Елхина. Механическое оборудование предприятий общественного питания
3. Никуленкова Т. Т., Лавриненко Ю. И., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос, 2000. — 216 с.: ил.
4. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебное пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ. 2007 - 108 с.

*Периодические издания:*

*Отечественные журналы:*

1. Винная карта
2. Вопросы питания
3. Гостиница и ресторан: бизнес и управление
4. Империя вкуса [москва]
5. Мое дело. Ресторан (мое дело foodservise)
6. Питание и общество [москва]
7. Современный ресторан
8. Ресторатор
9. Ресторановедъ (современный бизнес ресторан)
10. Ресторанные ведомости
11. Торговля и общественное питание
12. Шеф-арт/chefart
13. Шеф. Ресторатор
14. Food news

*Интернет-ресурсы*

<http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm>

<http://metos.com>

http://diet heres.com

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

http://www.nlr.ru/

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

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение междисциплинарного курса «Управление структурным подразделением».

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу ( курсам):**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.