

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 12:45:20

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области  
Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Челябинский колледж Комитент»  
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Челябинск 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела, протокол № 10 от 22.05.2020 г.

Автор-составитель: Вьюнова О.В.

Согласовано с представителем работодателя:  
ООО «Малахит», директор

К.О. Хомутянская

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля .....	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....	17

## 1.Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация работы структурного подразделения является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения обучающийся 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.

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

*Общие компетенции (ОК):*

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

*Профессиональные компетенции (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.

*Личностные результаты:*

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	<b>ЛР 16</b>
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	<b>ЛР 17</b>
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	<b>ЛР 18</b>
Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	<b>ЛР 22</b>
Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием	<b>ЛР 23</b>
Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 24</b>
Активно применять полученные знания на практике.	<b>ЛР 25</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа, час.	Экзамен по профессиональному модулю, час.
			Обучение по МДК			Практическая подготовка					
			Всего час.	В том числе		Лаб. раб./ Практическая занятия	Учебная час.	Производственная (по профилю специальности) час.	Консультации, час.		
Лаб. раб./ Практическая занятия	Курсовых работ										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25	МДК. 06.01. Управление структурными подразделениями	<b>155</b>	103	55	10	55				52	
	УП.06 Учебная практика	<b>36</b>					36				
	ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	<b>72</b>						72			
	ПМ.06. Эк Экзамен по профессиональному модулю										
<b>Всего:</b>		<b>263</b>	<b>103</b>	<b>55</b>	<b>10</b>	<b>55</b>	<b>36</b>	<b>72</b>		<b>52</b>	

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и Практическая занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4	5
<b>5 семестр</b>				
<b>Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства</b>				
Тема 1.1 Анализ основных показателей производства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	Составляющие специальности техник – технолог продукции общественного питания Понятие техник – технолог продукции общественного питания. Описание специальности. Содержание труда. Преимущества специальности. Основные показатели производства. Характеристика отраслевых особенностей организаций (предприятий) общественного питания. Миссия. Цель деятельности предприятия. Признаки организации. Формы собственности. Определение - предприятие общественного питания	8		
	<b>Практическая занятия</b>	6	6	
	Практическая работа № 1 Составление заданной структуры производства конкретной организации. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. Анализ финансовых коэффициентов Классификация видов финансового анализа. Тенденция. Тренд. Группы финансовых коэффициентов. Расчет финансовых коэффициентов. Оценка выполнения плана по ассортименту продукции Планирование деятельности предприятий общественного питания Виды планирования. Методы планирования: балансовый, нормативный, индексный, расчетно-аналитический, экономико-математическое моделирование			
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	8		
Самостоятельная работа с ГОСТом ГОСТ 30389-2013. Составление таблицы - классификатора предприятий общественного питания. Характеристика предприятий: фабрика заготовочная, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цеха, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, предприятие по отпуску готовой продукции на дом				
Тема 1.2. Экономическое обоснование производственно	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	Выпуск продукции и ее реализация. Характеристика производственной программы предприятия. Товарооборот: розничный, оптовый, валовый. Расчет выполнения товарооборота Производственная мощность предприятия	8		

й программы и плана товарооборота.	Показатели производственной мощности. Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости. Коэффициент использования пропускной способности обеденного зала. Характеристика показателей эффективности предприятия			
	<b>Практическая занятия</b>	10	10	
	Практическая работа № 2 Расчет пропускной способности и производственной мощности. Предложения по улучшению использования производственной мощности и пропускной способности торговых залов Практическая работа №3 Расчет товарных запасов. Расчет товарооборачиваемости в днях и в количестве оборотов. Определение потребности в сырье и продуктах Анализ плана снабжения ресторанного хозяйства. Расчет сырья на отдельные виды кулинарной продукции по индивидуальным нормам. Практическая работа №4 Расчет планового количества сырья. Практическая работа №5 Определение цены на продукцию. Расчет калькуляции себестоимости продукции Практическая работа № 6 Расчет скорости обращения товаров. Расчет суммы и уровня издержек обращения Практическая работа № 7: Расчет точки безубыточности Практическая работа № 8: Расчет прибыли предприятия Рентабельность предприятия Система показателей рентабельности. Рентабельность продаж. Рентабельность товарооборота, рентабельность собственного капитала. Рентабельность основных фондов. Рентабельность активов. Пути повышения рентабельности предприятия.			
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	8		
	Охарактеризовать методику расчёта пропускной способности зала. Перечислите показатели её эффективности Самостоятельная работа №3 Расчет выработки продукции работниками структурного подразделения. Характеристика затрат производства Виды затрат: текущие, долговременные. Классификация издержек обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Расчет расходов по отдельным статьям.			
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	1. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров Задачи и сущность оперативного планирования. Требования предъявляемые к организации снабжения. Нормы товарных запасов. Характеристика складских помещений. 2 2 Организация производства	12		



	<p>продукции Требования к организации производства. Характеристика организаций с цеховой структурой. Характеристика организаций с бесцеховой структурой. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Организация работы вспомогательных служб.</p>			
	<b>Практическая занятия</b>	8	8	
	<p>Практическая работа № 9:Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту (ассортиментный минимум). График реализации блюд по часам.</p> <p>Практическая работа № 10:Составление плана-меню: - в столовой при учреждении с учетом ассортиментного минимума; - скомплектованных рационов питания для различных контингентов, питающихся (по заданию преподавателя); - меню бизнес- ланча (по заданию преподавателя); - меню для узкоспециализированных предприятий (по заданию преподавателя); - банкетного меню (по заданию преподавателя).</p> <p>Практическая работа № 11:Составление сводно – продуктовой ведомости.</p> <p>Практическая работа № 12:Составление требования на склад и накладной на отпуск товара. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам.</p> <p>Практическая работа № 13:Документальное оформление отпуска продуктов</p>			
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	10		
	<p>Самостоятельная работа № 4 Разработка компьютерной презентации на тему: «Направления рациональной организации труда работников на производстве».</p> <p>3 Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Характеристика оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства. Элементы оперативного планирования производства.</p> <p>Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий 2 Особенности планирования работы заготовочных предприятий. Коэффициент потребления блюд. Виды меню и их характеристика.</p> <p>Самостоятельная работа №5:Разработка меню для посетителей в соответствии со спецификой предприятия</p> <p>Самостоятельная работа №6:Составление и разработка технологической документации (ТК, ТТК).</p> <p>Самостоятельная работа №7:Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Самостоятельная работа №8:Решение ситуационных задач, связанных с хранением и возвратом тары. Свот – анализ. Цель и задачи свот – анализа. Сильные стороны предприятия. Слабые стороны предприятия. Возможности и угрозы предприятия.</p> <p>Самостоятельная работа №9:Составление СВОТ – анализа предприятия</p>			

	общественного питания.			
<b>6 семестр</b>				
<b>Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями</b>				
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	Требования к охлаждению и замораживанию сложных холодных и горячих десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	1		
Тема 2.1 Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17</b>		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	Организация работы и производства полуфабрикатов в овощном, мясном, рыбном, птицебельном цехах заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Характеристика цехов. Технологический процесс обработки сырья. Организация труда в цехах	2		
	<b>Практическая занятия</b>	5	5	
	Практическая работа № Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы			
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	10		
	Составление схемы организации производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов Организация работы горячего, холодного цехов, цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы вспомогательных производственных помещений, раздаточных. Характеристика цехов. Основное оборудование и инвентарь цехов. Организация труда в цехах. Характеристика вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка. Назначение, классификация, характеристика, раздаточных. Самостоятельная работа №11: Характеристика технологического процесса приготовления первых блюд (борщ, рассольник, солянка). Самостоятельная работа №12: Составление схемы организации рабочих мест в холодном, горячем, овощном, мясном, рыбном цехах и т.д. для приготовления различных групп блюд. Организация работы цеха мучных изделий, кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация рабочих мест для разделки теста. Характеристика моечного отделения. Транспортировка кондитерских изделий. Организация труда в цехах. Самостоятельная работа №13: Составление схемы классификации кондитерских цехов. Самостоятельная работа №14: Конспект по теме: «Организация работы			

	вспомогательных производственных помещений» Самостоятельная работа №15:Конспект по теме: «Организация работы раздаточных». Подбор иллюстрационного материала. Самостоятельная работа №16:Заполнение таблицы «Характеристика раздаточных линий». Подбор иллюстрационного материала.			
Тема 2.2 Организация труда персонала на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	Организация труда на производстве Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда.Рационализация режимов труда и отдыха. Производственный персонал Графики выхода на работу. Требования, предъявляемые к персоналу	2		
	<b>Практическая занятия</b>	10	10	
	Практическая работа №15:Составление графиков выхода на работу. Изучение затрат рабочего времени различными методами .Нормирование труда Сущность, задачи нормирования труда. Методы нормирования: опытно-статистический, аналитический. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки Практическая работа № 16:Определение норм выработки Практическая работа № 17:Определение численности работников с учетом производственной программы			
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	6		
	1.Составление плана розничного товарооборота в текущих и сопоставимых ценах. 2.Составление плана издержек обращения по статьям расходов и в целом по предприятию. 3.Выполнение расчетных работ по теме: «Планирование и основные показатели деятельности организации». 4.Составление схемы «Организационно-правовые формы предприятий». 5.Написание реферата на тему «Пути повышения эффективного использования основных фондов предприятия». 6.Написание рефератов на темы: «Требования к персоналу на современном предприятии», «Пути повышения производительности труда на предприятии», «Проблемы современного рынка труда»			
<b>Раздел 3. Организация работы трудового коллектива. Документационное обеспечение управления</b>				
Тема 3.1. Организация работы в бригадах (командах	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	Анализ производственных бригад. Оценка результатов труда работников. Признаки бригад. Цель создания бригад. Типологизация бригад. Основные принципы планирования работы бригады. Критерии, методы оценки результатов работы. Групповая классификация. Метод индивидуального	2		

	рейтинга. Основные теории принятия управленческих решений. Управленческие решения: сущность, классификация, типы, условия принятия, требования, предъявляемые к ним, этапы принятия решения. Методы принятия эффективных управленческих решений Правовое положение работника в организации Содержание должностной инструкции, должностные обязанности, требования к квалификации. Учет использования рабочего времени			
	<b>Практическая занятия</b>	16	16	
	Практическая работа № 18:Составление табеля рабочего времени.Приемы повышения эффективности общения в команде. Характеристика приемов повышения эффективности общения. Условия, препятствующие возникновению конфликтов. Практическая работа № 19:Оценка социально-психологических показателей коллектива. Составление матрицы принятия решений Практическая работа №20:Заполнение бракеражного журнала столовой ОБПОУ «КГТТС»			
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	4		
	Самостоятельная работа №17:Конспект на тему: Обучение персонала на рабочем месте. Разработка способов обучения персонала на рабочем месте. Разработка корпоративной культуры предприятий общественного питания. Самостоятельная работа №18:Конспект на тему: «Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Общие положения». Самостоятельная работа №19:Составление инструктажа требований охраны труда. Учет готовой продукции и ее реализация. Показатели качества продукции: единичный, комплексный. Характеристика показателей качества продукции. Методы определения качества продукции. Приемочный контроль: одноступенчатый, многоступенчатый и последовательный. Контроль за качеством выпускаемой продукции. Качество: параметры, признаки, условные характеристики. Технологическая документация. Журналы контроля технологических процессов. Удостоверение качества Самостоятельная работа №20:Разработка мероприятий по устранению нарушений технологического процесса предприятий общественного питания. Решение ситуационных задач. ХАССП на предприятиях общественного питания. Физические, химические, биологические источники опасностей ХАССП. Блок – схема ХАССП. Критические контрольные точки. Самостоятельная работа №21:Составление плана ХАССП на примере предприятий общественного питания города			
Тема 3.2.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>		ОК 1 - 9

Документирован ие управленческой деятельности	Характеристика нормативных документов Классификация документов. Функции документов. Способы создания документов. Основопологающие стандарты. Характеристика технико-технологической документации. 2 2 Методика расчета заработной платы Принципы оплаты труда. Характеристика тарифной системы. Характеристика форм и систем заработной платы. Документы, необходимые для расчета заработной платы. Расчет заработной платы.	3		ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	<b>Самостоятельная работа учащихся</b>	6		
	Изучение составление договора на поставку товаров. Умение применений и разрешений производственных ситуаций Примерная тематика домашних заданий: 1.Составление бизнес-плана предприятия. 2. Написание реферата на тему «Пути минимизации издержек обращения». 3. Изучение ФЗ «О ценообразовании». 4.Составление схемы «Структура розничной цены». 5.Выполнение тестового задания для проверки остаточного контроля знаний. 6. «Особенности менеджмента в американских, западноевропейских, японских фирмах», «Современный менеджмент в России», «Использование мирового опыта менеджмента в условиях России». 7. Составление кроссворда по пройденному материалу. 8.Подготовка материала периодической печати о типах стратегий, применяемых отечественными организациями. 9.Составление организационной структуры управления ПОП. 10.Реферат на тему «Сравнительный анализ типов организационных структур управления, их преимущества и недостатки» Работа по курсовой работе..			
<b>Курсовая работа</b>	Примерный перечень тем курсовых работ: 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	<b>10</b>		

	<p>(кондитерский цех) на 75 мест</p> <p>8. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех) на 100 мест, русская кухня</p> <p>9. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 50 мест, египетская кухня</p> <p>10. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 75 мест, татарская кухня</p> <p>11. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех) на 100 мест, русская кухня</p> <p>12. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 60 мест, грузинская кухня</p> <p>13. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 75 мест, европейская кухня</p> <p>14. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 120 мест, армянская кухня</p> <p>15. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 80 мест, японская кухня</p> <p>16. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 75 мест, грузинская кухня</p> <p>17. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 50 мест, армянская кухня</p> <p>18. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале на 30 мест, еврейская кухня</p> <p>19. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале на 50 мест, кухня США</p> <p>20. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале на 75 мест, кухня китайская</p> <p>21. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале на 60 мест, европейская кухня</p> <p>22. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале на 50 мест, польская кухня</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале на 80 мест, итальянская кухня</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения ресторана, реализующего «бизнес-ланч» на 40 мест, закавказская кухня</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения ресторана, реализующего «бизнес-ланч» на 65 мест, немецкая кухня</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения ресторана, реализующего</p>			
--	---	--	--	--

	«бизнес-ланч» на 90 мест, русская кухня 27.Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при гостинице, завтрак – шведская линия на 50 мест, японская кухня 28.Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при гостинице, ужин – шведская линия на 75 мест, русская кухня 29.Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при гостинице, завтрак – шведская линия на 90 мест, европейская кухня 30.Организация работы структурного подразделения семейного кафе на 45 мест, кухня США			
<b>Всего</b>		<b>155</b>	<b>55</b>	
<b>Практическая подготовка</b>	<b>5 семестр</b>			ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	УП.06 Учебная практика	<b>36</b>	36	
	<b>6 семестр</b>			
	ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)	<b>72</b>	72	
Промежуточная аттестация	<b>Экзамен по профессиональному модулю</b>			ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ЛР16-18, 22-25
	<b>Итого:</b>	<b>263</b>	<b>163</b>	

### 3. Условия реализации профессионального модуля

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

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение **Кабинет социально-экономических дисциплин**. Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

##### **Кабинет социально-экономических дисциплин.**

*Оборудование учебного кабинета:*

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Кабинет социально-экономических дисциплин обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

**Лаборатории:** технологии разработки баз данных; системного и прикладного программирования.

##### **Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет**

*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:*

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкаф

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

##### **Помещение для самостоятельной работы**

*Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:*

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Основная литература*

1 Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 407 с. — (Профессиональное образование).

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. - М.: Форум, Инфра-М, 2018. - 176 с.

3. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания / Ф. Мюллер. - М.: Экономика, 2019. - 136 с.

*Дополнительная литература:*



1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М: Дашков и К°, 2018
2. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник/Фридман А.М. – М.: Дашков и К°, 2017.

*Журналы:*

1. Наша кухня. Выпечка. Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vurechka-7-iyul-.html>
- 2.«Просто вкусно и полезно» Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>
- 3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>
4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2.html> 5.
5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- -принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков</li> </ul>	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении поставленных задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ, лабораторных работ</p> <p>Выполненных заданий</p> <p>Устный опрос</p> <p>Заслушивание и оценивание сообщений, обсуждение и размышления.</p> <p>Курсовая работа.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю</p>

<p>работы и табеля учета рабочего времени;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</li><li>- формы документов, порядок их заполнения;</li><li>- методику расчета выхода продукции;</li><li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li><li>- методику расчета заработной платы;</li><li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li><li>- методики расчета экономических показателей.</li></ul>	<p>который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает поставленных задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.</p>	
---	--	--