

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


В.А.Лисовская

«31» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Чита 2022

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с учетом профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» регистрационный номер 468, утвержден приказом №281-н 07.05.2015

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчик:


Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Программа рассмотрена

на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3

протокол № 10

от « 14 » 06 2022г.

Председатель П(Ц)К:  (Е.М.Игуменова)

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	7
3 Структура и содержание профессионального модуля	8
4 Условия реализации программы профессионального модуля	17
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	22

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады;
- 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 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – **313** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **225** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **150** часов;

- самостоятельной работы обучающегося – **75** часов;

курсовая работа – **16** 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	Принимать решения в стандартах и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск информации 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

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение межсессионального курса (курсов)				Практика	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося				
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1	Раздел 1 Планирование основных показателей производства	95	70	26		25			
ПК 6.5	Раздел 2 Планирование и организация работы трудового коллектива	76	46	24		30			
ПК 6.2	Раздел 3 Контроль и оценка результатов выполненной работ исполнителями	38	18	12		20			
ПК 6.3	Курсовая работа	16	16		16				
ПК 6.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							
ПК 6.5	Всего:	297	150	62	16	75	20		72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межсессиональных курсов (МК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1 Раздел I Планирование основных показателей производственных	2	3 95	4
МК 06.01 Управление структурным подразделением организации		95	
Тема 1.1. Основные показатели производства	Содержание 1 Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания 2 Классификация предприятий общественного питания 3 Планирование деятельности предприятий общественного питания	8 8	1 1 2
Тема 1.2. Экономические обоснование производственной программы	Содержание 1 Товароборот. Виды товароборота 2 Производственная программа предприятия 3 Производственная мощность организации питания 4 Показатели эффективности предприятия 5 Ресурсное обеспечение предприятия общественного питания 6 Организация снабжения и хранения товарных запасов 7 Издержки производства, пути снижения затрат 8 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания 9 Прибыль и рентабельность предприятия	22 22	1 2 2 2 2 2 2 2 2

Тема 1.3.		Содержание	40	
Оперативное планирование работы производства. Нормативно-технологическая документация	1	Виды меню и их характеристика	1	
	2	Составление планового меню, разработка плана-меню	2	
	3	Технологические карты блюд	3	
	4	Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд	3	
	5	Составление требований-накладной на получение продуктов со склада	3	
	6	Составление заданий бригадам поваров	2	
	7	Оперативный контроль за работой производства	2	
	Практические задания			26
	1	Решение задач «Расчет показателей динамики», «Расчет показателей плана по ассортименту продукции»		
	2	Решение задач «Расчет показателей эффективности предприятия общественного питания»		
3	Документальное оформление движения сырья, продукции и материально-технического имущества организации питания			
4	Решение задач «Расчет расходов по отдельным статьям»			
5	Калькуляция блюд			
6	График загрузки торгового зала			
7	Составление плана-меню			
8	Оформление технологических карт			
9	Оформление наряда-каза			
10	Оформление требования-накладной на получение продуктов со склада			
Самостоятельная работа при изучении раздела			25	
1	Составление меню.			
2	Подготовка сообщения.			
3	Написание конспекта.			
4	Составление блок-схемы.			
5	Проведение расчетов.			
6	Проработка конспектов, работа с рекомендуемыми источниками информации.			
Тематика домашних заданий				
1	Подготовить сообщение на тему «Характеристика типов предприятий общественного питания»			
2	Составить конспект на тему «Методы расчета производственной программы»			
3	Выполнить расчеты показателей динамики, показателей плана по ассортименту продукции, производственной мощности			

кухни.		4 Составить блок-схему «Инвентаризация на предприятии общественного питания».		76	
5 Составить меню комплексного обеда и бизнес-ланча.					
Раздел 2 Планирование и организация работы трудового коллектива МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		76			
		Соде ^р жа ^е ние		8	
Тема 2.1. Организация работы производственных помещений		1 Производство структура организации питания и ее характеристики		8	1
		2 Организация производственного процесса на предприятиях общественного питания Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест			2
		3 Характеристика и техническое оснащение производственных помещений предприятий общественного питания с цеховой структурой (заготовочного, доготовочного, специализированного цехов)			2
		4 Особенности организации и технического оснащения цехов Характеристика и техническое оснащение производственных помещений предприятий общественного питания с цеховой структурой (рабочие зоны кухни)			2
		4 Особенности организации и технического оснащения цехов отпуска готовой продукции из кухни. Организация и техническое оснащение процессов хранения головной кулинарной продукции			2
		Соде ^р жа ^е ние		8	
Тема 2.2. Планирование и организация деятельности персонала на предприятии		1 Организационная структура предприятий общественного питания. Подразделения, службы, категории персонала организации питания, их характеристика, функции.		8	1

общественного питания. Документальное оформление	2	Рациональная организация труда. Нормирование труда, виды норм выработки. Рационализация режимов труда и отдыха	2
	3	Аттестация рабочих мест. Процесс аттестации работников предприятия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.	2
	4	Организация оплаты труда на предприятии общественного питания. Премиирование персонала организации	2
	Содержание		30
Тема 2.3. Организация работы трудового коллектива	1	Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, организации работы в бригадах Определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Личная и коллективная материальная ответственность	6
	2	Психологические типы характеров работников. Формирование команд, подбор работников, командные роли и техники Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	2
	3	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструкирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2
	Итого часовые занятия		24
	1	Составление схем организации технологических процессов в производственных помещениях предприятия	
	2	Составление плана цеха с размещением технологического оборудования	
	3	Решение задач «Нормы выработки», «Определение численности персонала»	
	4	Составление графиков выхода на работу. Оформление таблицы учета рабочего времени	
	5	Решение задач «Расчет заработной платы»	
	6	Разработка системы мотивации персонала структурного	

	подразделения	
7	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между получателями	30
Самостоятельная работа при изучении раздела 3		
1 Изучение профессионального стандарта.		
2 Подготовка сообщения.		
3 Написание конспектов.		
4 Выполнение расчетов.		
5 Составление плана-схемы.		
8 Подготовка презентации.		
9 Написание курсовой работы.		
10 Проработка конспектов, работа с рекомендуемыми источниками информации.		
Тематика домашних заданий		
1 Подготовить сообщение на тему:		
«Требования к производственному персоналу предприятия общественного питания»		
2 Составить конспекты на тему:		
- «Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» №468, утвержденный приказом Минтруда России от 07.05.2015 №281н		
- «Классификация затрат рабочего времени»		
- «Виды, формы и методы мотивации персонала»		
3 Выполнить расчеты по нормам выработки.		
4 Составить план производственного цеха с размещением технологического оборудования.		
5 Подготовить презентацию на тему:		
«Мастер-класс как форма профессионального обучения на рабочем месте»		
Раздел 3		38
Контроль и оценка		
результатов выполнения		
работ исполнителями		
МДК 06.01 Управление		38
структурным		
подразделением		
организации		
Тема 3.1.	Содержание	2
Контроль соблюдения	1 Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного	2
		3

<p>работниками требований охраны труда</p>	<p>питания. Основные причины возникновения риска в области безопасности работ. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие ответственность за безопасность работ на производстве. Современные тенденции в области обеспечения безопасных и благоприятных условий работ на предприятиях общественного питания.</p>		16	
<p>Тема 3.2 Контроль соблюдения требований безопасности готовой продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Возможные риски в области безопасности продукции производства. Способы контроля рисков при доставке продуктов, хранения, обработке продуктов, приготовления и реализации продукции производства, утилизации отходов</p> <p>Внешний и внутренний контроль на предприятиях общественного питания. Организация бракажа на предприятиях общественного питания</p> <p>2. Законодательные и нормативные документов в области обеспечения безопасности продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства</p> <p>Практические задания</p> <p>1. Изучение Технического регламента ТС «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>2. Изучение ГОСТ Р 54762-2011 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции"</p> <p>3. Изучение ГОСТ Р ИСО 22000-2007: "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования"</p> <p>4. Изучение ГОСТ Р 51705.1-2001: "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования"</p> <p>5. Решение ситуационных задач на организацию внутреннего контроля на предприятии общественного питания</p>		4	3
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 1. Изучение нормативной документации предприятий общественного питания.</p>			20	2

<p>2 Составление таблиц. 3 Подготовка сообщения. 4 Наличие конспектов. 5 Написание курсовой работы. 6 Проработка конспектов, работа с рекомендованными источниками информации.</p>	
<p>Тематика домашних заданий 1 Изучение Федерального Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.12.1999г. №213 -ФЗ. 2 Составление таблиц: - «Требования к качеству и кулинарных и кондитерских изделий» - «Перечень возможных дефектов при приготовлении блинов и кондитерских изделий» 3 Подготовить сообщение на тему «Лабораторный контроль: показатели качества, подверженные контролю»</p>	
<p>Примерная тематика курсовых работ 1 Оперативное планирование для молодежного кафе на 50 посадочных мест. 2 Оперативное планирование для детского кафе на 45 посадочных мест. 3 Оперативное планирование для кафе-мороженого на 35 посадочных мест. 4 Оперативное планирование для кафе на 100 посадочных мест. 5 Оперативное планирование для кафе-кондитерской на 75 посадочных мест. 6 Оперативное планирование для ресторана первого класса на 50 посадочных мест. 7 Оперативное планирование для ресторана высшего класса на 75 посадочных мест. 8 Оперативное планирование для ресторана класса люкс на 100 посадочных мест. 9 Оперативное планирование для ресторана при гостинице на 50 посадочных мест. 10 Оперативное планирование для ресторана при железнодорожном вокзале на 100 посадочных мест. 11 Оперативное планирование для столовой при промышленном предприятии на 50 посадочных мест. 12 Оперативное планирование для столовой при промышленном предприятии на 35 посадочных мест. 13 Оперативное планирование для общедоступной столовой на 75 посадочных мест. 14 Оперативное планирование для общедоступной столовой на 220 посадочных мест. 15 Оперативное планирование для столовой при ВУЗе на 75 посадочных мест.</p>	<p>3 3 3</p>
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p>	<p>16</p>

<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Анализ структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания. 2 Прогнозирование прибыли и рентабельности предприятия. 3 Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. 4 Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд. 5 Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд по плану-меню. 6 Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. 7 Получение продуктов из кладовой и распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. 8 Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия. 9 Составление плана цеха и размещения технологического оборудования. 10 Изучение инструкций должностных обязанностей, графиков работы, таблиц учета рабочего времени предприятия. 11 Составление графика выхода на работу производственного персонала и заполнение табеля учета рабочего времени для работников. 12 Документальное оформление движения сырья, продукции и материально-технического имущества организацией питания 13 Изучение внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства. 14 Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий. 15 Заполнение бракеражного журнала. 16 Изучение содержания журнала инспекторской. Анализ качества ведения журналов регистрации инспекторской. 17 Ознакомление с документами по профессиональной деятельности: предприятия (трудоустройство, содействие, доверенности, накладные, наряд-заказы, счета-фактуры и другие). 18 Планирование форм профессионального обучения на рабочем месте. 19 Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия. 20 Изучение системы мотивации персонала. 	72	
---	----	--

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин, оснащенного:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- шкафом для хранения раздаточного дидактического материала;
- учебной доской;
- комплектом учебно-методической документации;
- наглядными пособиями (плакаты, схемы, таблицы, формы и образцы документации, стандарты и нормативные документы);
- техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- мультимедийными презентациями и обучающими видеофильмами (роликами) по темам курса.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Список литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

- 1 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 29.12.2014) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- 3 ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;

- 4 ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;
- 5 ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
- 6 ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 7 ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- 8 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»;
- 9 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- 10 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- 11 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
- 12 Профессиональный стандарт № 468 «Руководитель питания»
- 13 Профессиональный стандарт № 557 «Повар».
- 14 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К.: Арий, 2014. – 680с.

Список основной литературы

- 1 Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие / В.И. Богушева.- 2-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2012. – 372 с.

- 2 Доморецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Доморецкий. – М.: ФОРУМ, 2011. – 400 с.
- 3 Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин. / 4-е изд. - М.: Издат. Центр «Академия», 2011. – 366 с.
- 4 Исмаил, А. Организация банкетов, фуршетов, презентаций «Мастер-класс» /А. Исмаил. – М.: Проспект, 2012. – 185 с.
- 5 Малыгина С.Ю. Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М: Издат. центр «Академия», 2014. – 466 с.
- 6 Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: Форум, 2012. – 309 с.
- 7 Никуленкова, Т.Т. Лавриненко, Ю.И. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко. – М.: КолоС, 2012. – 260 с.
- 8 Простакова, Т.М. Технология приготовления пищи: учебник / Т.М. Простакова. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2011. – 208 с.
- 9 Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 3-е изд - Ростов-н/Д: Феникс, 2010 – 314 с
- 10 Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2014.-275 с.
- 11 Усов, В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник / В.В. Усов. – 8-е изд. – М.: Издат. центр «Академия», 2013. – 466 с.

Список дополнительной литературы

- 1 Барановский, В.А., Перетятко, Т.П. Кондитер: учеб. пособие / В.А. Барановский, Т.П. Перетятко. – 4-е изд. - Ростов-н/Д: Феникс, 2010. – 216 с.
- 2 Бурашников, Ю.М. Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник / Ю.М.Бурашников, А.С. Максимов. – Изд. центр «Академия», 2010. – 322 с.

3 Гайворонский, К.Я., Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – ФОРУМ: ИНФА-М, 2011. – 210 с.

4 Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник / В.М.Калинина. – М.: Мастерство, 2010. – 540 с.

5 Могильный, М.П. и др. Торговое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный, Т.В. Калашникова, А.Ю. Баласанян. – М.: Издат. центр «Академия», 2010. – 266 с.

6 Маркетинг в общественном питании: учеб. пособие / Под ред. Сала Юзеф. – М.: Финансы и статистика, 2011. – 341 с.

7 Радченко, Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учеб. пособие / Л.А.Радченко. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2009. – 216 с.

8 Чечевицына Л.Н., Чечевицына Е.В. Экономика организации: учебное пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В.Чечевицына – Ростов-н/Д: Феникс, 2016. – 382 с.

Интернет-ресурсы

www.fcior.edu.ru;

www.mir-restoratora.ru;

www.studopedia.net;

www.foodcost.pro;

www.russianfood.com.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы профильных учебных дисциплин «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Обязательным условием освоения данного модуля является прохождение производственной практики.

Все аудиторные занятия проводятся в учебном кабинете с использованием необходимых средств обучения и оборудования, перечисленных в п.4.1.

Обязательным условием освоения данного модуля является прохождение производственной практики.

Формы и методы текущего и итогового контролей по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме дифференцированного зачета и экзамена по МДК 06.01, выполнением курсовой работы, а также дифференцированным зачетом по производственной практике. По прохождению производственной практики предусматривается сдача экзамена квалификационного по освоению модуля и выставляется итоговая оценка.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы 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.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания.

Педагогический состав:

дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

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

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - точность расчета основных показателей производства; - составление графика загрузки торгового зала; - соблюдение правил составления плана-меню предприятия; - точность расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур; - точность определения заданий поварам; - планирование работы предприятия в соответствии с производственной мощностью предприятия 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - решения ситуационных заданий; - решения задач. <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен <p>квалификационный по профессиональному модулю.</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор технологического оборудования, при организации работы производственных цехов; - обоснованные решения производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов; - соответствие организации рабочих мест ходу технологического процесса; - определение численности работников на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями нормирования труда; - определение критериев оценки персонала для формирования команд (бригад) 	

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков по выходу из возможных конфликтных ситуаций (решение ситуационных задач); - принятие управленческих решений при организации работы бригады; - соблюдение правил составления графика выхода на работу, учитывая производственные показатели; - оформление табеля учета рабочего времени; - правильность расчета заработной платы 	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение нормативно-правовых регламентов организации производственных процессов; - проведение органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий, в соответствии с требованиями СанПиН; - правильное заполнение бракеражного журнала; - обоснованное определение перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; - решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда 	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - составление и оформление технологической документации; - заполнение и оформление документов движения сырья, продукции и материально-технического имущества организации питания; - грамотное пользование нормативно-правовой документацией предприятий общественного питания 	