

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол
от «17» 06 2020 г.
№ 32



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько

Приказ от «13» 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ,
ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ И ЗАИНТЕРЕСОВАННЫМИ
СТОРОНАМИ, КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОТДЕЛОВ
ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 06 Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 22. 04. 2014г., № 384). Профессиональным стандартом: «Руководитель предприятия общественного питания» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г №281-н).

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:

Дюдинова Е.В., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

«_____» _____ 2020 г.

Содержание

	стр
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Таблица 2

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать и координировать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать эффективность результатов выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Таблица 3

иметь практический опыт:	планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;
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; осуществлять взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;
знать:	основы законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; основы трудового законодательства Российской Федерации; 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 заработной платы методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 530

Из них на освоение МДК - 264

на практики:

учебную - 36

производственную – 98

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Таблица 4

Коды профессиональных компетенций и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа		
			Обучение по МДК, в час.			Практики		Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 - ПК 6.5 ОК 1- ОК.9	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания»	396	264	102	30			132	40

Продолжение таблицы 4

ПК 6.1 ОК 1, ОК 2	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства.	107	74	42				33	
ПК 6.2 ОК 1, ОК 8, ОК 9	Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями.	86	56	23				30	
ПК 6.3 ОК 4, ОК 6, ОК 7	Раздел 3. Организация и координирование работы трудового коллектива.	69	52	15				17	
ПК 6.4 ОК 3, ОК 6, ОК 9	Раздел 4. Контроль и оценка эффективности результатов выполнения работ исполнителями.	22	20	4				2	
ПК 6.5 ОК 5, ОК 2, ОК 8	Раздел 5. Организация работы с утвержденной учетно-отчетной документацией.	112	62	18	30			50	40
ПК 6.1.-ПК 6.5 ОК 1- ОК 9	Учебная практика	36							
ПК 6.1.-ПК 6.5 ОК 1- ОК 9	Производственная практика	98							
	Всего:	530	264	102	30	36	98	132	40

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Таблица 5

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов
1	2	3
ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания».		530
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания»		396
МДК 06.01. Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства.		107

1	2	3
Тема 1.1 Основные показатели производства	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Предприятие: понятие, миссия, цель деятельности, признаки. Классификация предприятий по формам собственности, по размерам, характеру деятельности, по отраслевой принадлежности, по правовому статусу. Отраслевые особенности предприятий общественного питания (ПОП). Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Планирование деятельности предприятия общественного питания.	12
	Практические занятия Составление схемы технологического процесса ПОП с полным производственным циклом. Составление схем технологического процесса ПОП с неполным производственным циклом. Услуги ПОП. Расчет количества мест в зале ПОП. Расчет показателей динамики объема реализации продукции ПОП. Оценка выполнения плана по ассортименту кулинарной продукции	12
	Самостоятельная работа Презентация на тему: «Развитие сферы общественного питания г. Екатеринбурга» Составление таблицы «Классификация ПОП по различным признакам» Презентация на тему: «Рациональное размещение сети ПОП» Доклад на тему «Прочие услуги ПОП»	14
Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	Содержание учебного материала, том числе практические занятия План предприятия по производству, реализации продукции. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами. Издержки производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Прибыль производства. Рентабельность предприятия.	8
	Практические занятия. Определение производственной мощности предприятия Договор поставки товаров Расчет показателей использования основных средств Расчет издержек производства и обращения Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия	10

1	2	3
	Самостоятельная работа Презентация на тему: « Пути снижения издержек производства и обращения в ПОП». Презентация на тему: «Анализ использования технологического оборудования».	8
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов, покупных товаров. Организация производства продукции. Оперативное планирование на предприятиях. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. План-меню: понятие, назначение, порядок составления.	12
	Практические занятия. Составление сметы затрат производства. Оформление товарно-транспортной накладной, счёта – фактуры на продукцию. Приемка товара в ПОП. Построение организационных структур организации. Составление плана - меню бизнес-ланча. Составление плана - меню общедоступного предприятия. Составление плана - меню специализированного предприятия. Расчет потребности в сырье и продуктах. Составление требования-накладной. Учёт товарных потерь.	20
	Самостоятельная работа Презентация на тему: «Эффективные формы и способы товародвижения» Доклад на тему: «Виды меню для различных типов ПОП»; Презентация на тему: «Основные принципы и аспекты составления меню для различных категорий потребителей»	11
МДК 06.01. Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями.		86
Тема 2.1 Организация производства работы	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птице-гольевого цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доработки	26

1	2	3
	полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточных. Организация работы механизированных раздаточных линий.	
	Практические занятия Организация рабочих мест в овощном цехе. Составление производственной программы мясного цеха заготовочного предприятия. Организация рабочих мест птице-гольевого цеха. Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе. Организация рабочих мест в горячем цехе. Организация рабочих мест в холодном цехе. Составление наряда-заказа на выпуск кондитерских изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	16
	Самостоятельная работа Презентация на тему: « Новые способы изготовления полуфабрикатов из овощей» Конспект «Схема взаимосвязи производственных помещений». «Составление схем размещения оборудования с учетом технологического процесса». Презентация на тему: «Современное оборудование, применяемое в горячем цехе». Конспект «Состав помещений кондитерского цеха».	18
Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Оценка условий труда. Улучшение условий труда на рабочем месте. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу. Понятие о нормировании, норме труда. Виды норм. Порядок их разработки. Рабочее время. Классификация затрат рабочего времени.	7
	Практические занятия Составление графика выхода на работу Требования к персоналу предприятий общественного питания. Проведение фотографии технологического процесса. Составление индивидуальной фотографии рабочего дня работника общественного питания	7

1	2	3
	<p>Самостоятельная работа Реферат на тему: «Научная организация труда на ПОП». Презентация на тему: «Мероприятия по улучшению условий труда» Презентация на тему: «Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах» Схема: «Классификация затрат рабочего времени»</p>	12
<p>МДК 06.01. Раздел 3. Организация и координирование работы трудового коллектива, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p>		69
<p>Тема 3.1. Организация работы в бригадах /командах</p>	<p>Содержание учебного материала, том числе практические занятия Понятие бригады (команды). Классификационные признаки бригады. Цель создания бригад. Формирование бригад (команд). Принципы и виды планирования эффективной работы бригады/команды.</p>	4
	<p>Практические занятия «Разработка правил внутреннего трудового распорядка».</p>	2
<p>Тема 3.2. Оценка результатов труда работников.</p>	<p>Содержание учебного материала, том числе практические занятия Методы оценки результатов работы. Поощрения работников. Особенности оценки при приеме работников и их продвижении.</p>	1
	<p>Практические занятия Критерии используемые для оценки результатов работы членов бригады. Этапы трудоустройства, Составление резюме.</p>	3
<p>Тема 3.3. Правовое положение работника в организации</p>	<p>Содержание учебного материала, том числе практические занятия Правила и принципы разработки должностных обязанностей и инструкций. Структура трудового договора</p>	4
	<p>Практические занятия Должностная инструкция технолога. Должностная инструкция зав.производством.</p>	4

1	2	3
Тема 3.4. Приемы повышения эффективности общения в команде	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Менеджмент на предприятии. Системы менеджмента качества. Методы и стиль руководства. Управленческие решения: понятие, требования, подходы. Факторы, влияющие на процесс принятия решения. Руководство: власть и партнерство. Деловое общение. Приемы эффективного общения. Типы собеседников. Методы предотвращения и разрешения конфликтов в команде. Оценка эффективности обслуживания потребителей. Потребительский спрос. Анализ потребительского спроса. Взаимодействие ПОП с конкурентами. Конкурентноспособность. Взаимодействие ПОП с хозяйственными партнерами. Взаимодействие ПОП с органами государственного и местного управления.	24
	Практические занятия Принятие управленческого решения в зависимости от сложившейся ситуации Выявление лидерских качеств Решение конфликтных ситуаций в управлении	6
Тема 3.5. Обучение персонала на рабочем месте	Содержание Развитие персонала, методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных. Формы и методы обучения. Эффективность обучения.	4
	Самостоятельная работа Презентация на тему: «Трудовая дисциплина» Презентация на тему: «Проектирование карьеры работника» Конспект «Классификация управленческих решений» Реферат на тему: «Понятие управления на предприятии». Конспект «Изучение потребительского спроса». Презентация на тему «Саморазвитие и самообразование работника»	17
		22
МДК 06.01. Раздел 4. Контроль и оценка эффективности результатов выполнения работ исполнителями.		

1	2	3
Тема 4.1 Принципы и методы организации контроля работы персонала	Содержание Понятие контроля. Виды контроля.	2
Тема 4.2 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	Содержание Порядок разработки и утверждения инструкций по охране труда. Виды инструктажей. Нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира и личную ответственность работника за соблюдением техники безопасности.	4
Тема 4.3. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Организация контроля и повышения качества выпускаемой продукции. Показатели качества. Характеристика показателей качества. Требования ХАССП в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля. Оценка качества продукции.	6
	Практические занятия Составление технологических схем в соответствии с ХАССП.	2
Тема 4.4. Контроль за качеством приготовления продукции производства.	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Объекты контроля и уровни качества на предприятиях питания. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества.	4
	Практические занятия Заполнение бракеражного журнала. Правила хранения готовой кулинарной продукции	2
	Самостоятельная работа Реферат на тему: «Виды контроля над выполнением работы исполнителями».	2
МДК 06.01. Раздел 5. Организация работы с утвержденной учетно-отчетной документацией.		112

1	2	3
Тема 5.1 Документирование управленческой деятельности.	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Классификация и функции документов. Нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами. Виды нормативно-технической документации. Понятие "фирменное блюдо", правила его разработки.	6
	Практические занятия Разработка нормативно-технологической документации	2
Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	Содержание учебного материала, том числе практические занятия Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Методика расчета выхода продукции в ассортименте. Отчет о работе смены. Автоматизированный учет. Материальная ответственность в ПОП. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Методика расчета заработной платы различным категориям. Документальное оформление расчетов по оплате труда.	8
	Практические занятия Учёт товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Разработка калькуляционных карт. Составление товарного отчета. Договор о материальной ответственности. Заполнение табеля учета рабочего времени Расчет заработной платы различным категориям работников. Расчет удержаний из заработной платы	16
	Самостоятельная работа Доклад на тему: «Нормативная и техническая документация на ПОП» Доклад на тему: «Типы стандартов, используемых на ПОП» Доклад на тему: «Процедура сертификации продукции ПОП» Доклад на тему: «Виды отчетов по товарным операциям на предприятиях питания» Реферат на тему: «Регулирование оплаты труда работников производства».	10
	Курсовая работа	30
	Самостоятельная работа Выполнение курсовой работы	40
	Защита курсовой работы	
	Экзамен	

1	2	3
УП ПМ 06	Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания	36
Виды работ	<p>Содержание</p> <p>Изучить ассортимент кулинарной и кондитерской продукции предприятия и составить меню согласно ассортиментному минимуму</p> <p>Выделить группы блюд по меню и определить их процентное соотношение.</p> <p>Сделать анализ ассортимента кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с типом предприятия.</p> <p>Составить характеристику производственной структуры предприятия с выделением основного и вспомогательного производства и представить в виде схемы</p> <p>Составить план цехов с расстановкой оборудования.</p> <p>Описать технологические линии приготовления блюд с выделением рабочих мест и используемого оборудования.</p> <p>Принять участие в планировании работы структурного подразделения</p> <p>Принять участие в оформлении различной документации</p>	36
ПП ПМ 06	Организация работы структурного подразделения, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания.	
Виды работ		98
	<p>Содержание</p> <p>Проанализировать и дать оценку организации рабочего места повара одного из цехов или кондитера</p> <ul style="list-style-type: none"> - оснащенность инвентарем и оборудованием; - санитарное состояние рабочего места; - соблюдение требований техники безопасности и охраны труда; - наличие нормативно-технологической документации. <p>Составление характеристики предприятия и его производственной структуры.</p> <p>Изучение и описание современных способов приготовления, оформления и подачи готовых блюд на предприятии.</p> <p>Определение и описание видов и методов контроля качества и безопасности готовой продукции на производстве, условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции. Сделать выводы об</p>	98

	<p>организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции в холодном, горячем и кондитерском цехах предприятия. (отметить положительные моменты организации, замеченные недочеты и дать свои рекомендации по их корректировке)</p> <p>Самостоятельно приготовить 5-ть сложных блюд: холодное блюдо, горячая закуска, горячее блюдо, мучное или кондитерское изделие, холодный или горячий десерт и сделать фотоотчет.</p> <p>Составление письменного отчета по производственной практике</p>	
	Всего	530

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение)

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Профессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Оборудование:

Рабочее место преподавателя:

Доска учебная;

Стол, стул;

Рабочие места обучающихся:

парты, стулья.

Технические средства обучения: ноутбук, мультимедиа проектор,

- комплект технологической документации:

1. стандарты,

2. сборники рецептов,

3. каталоги оборудования,

4. каталоги инструментов, инвентаря,

5. каталоги посуды;

- комплект учебно-методической документации:

2. практических занятий,

3. самостоятельных работ,

4. курсовой работы,

5. тестов,

6. учебная и дополнительная литература;

7. комплект бланков технологической документации;

- наглядные пособия:

1. мультимедийные презентации уроков;

2. фильмы,

3. схемы,

4. муляжи блюд,

5. репродукции блюд и изделий

6. репродукции ПОП

7. образцы меню ПОП.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 12.01.2019).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (по состоянию на 24 апреля 2020 г.] М.: Рид Групп, 2020. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

3. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт услуги общественного питания
5. Общие требования
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания требования к персоналу
7. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания требования к изготовлению и реализации
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания Общие технические условия
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания Система менеджмента безопасности продукции общественного питания
10. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания номенклатура показателей качества продукции общественного питания
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания технологические документы на продукцию общественного питания
12. ГОСТ 32691- 2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
13. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании
14. СП 2.3.6.2867-11. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ
17. Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н
18. (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
20. Дюдинова Е. В. Методические указания к выполнению и защите курсовой работы по МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации, взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания» по специальности 19.02.10«Технология продукция общественного питания» Екатеринбург, 2019

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. Справочная система www.Management-Portal.ru
2. Сайт Министерства финансов РФ www.Minfin.ru
3. Административно-управленческий портал www.aup.ru
4. <http://www.torgtech.ru/>
5. <http://www.stolovay.ru/kits.html>
6. <http://mebinox.ru/teplovoe-oborudovanie>
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>

15. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Самулевич И. А. .Калькуляция и учет в общественном питании: учебно- практическое пособие для обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания» , ООО «ЛитРес».2017.
2. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие / коллектив авторов ; под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р. Егоровой. М. : КНОРУС, 2016.
3. В.В.Патров Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании."Издательский дом БИНФА", 2017
4. Драчёва Е.Л.Менеджмент : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И.Юликов. М. : Издательский центр «Академия», 2020.
5. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
6. Шильман Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
7. Голунова Н.Е. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство "ПРОФИКС" Санкт-Петербург, 2003 г.
8. Васюкова А.Т.Сборник рецептур кухонь народов России. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» 2013.
9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. Под ред. проф. Васюковой А.Т. М. 2012.
10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Справочник. Издательство «Троицкий мост» Санкт-Петербург 2017.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Таблица 6

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
1	2	3
ПК6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Рассчитывать выход продукции в ассортименте; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, практических занятий, защиты докладов, рефератов, слайд-презентаций, курсовой работы. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Принимать управленческие решения	Текущий контроль в форме: тестирования, устного опроса практических занятий, защиты курсовой работы, докладов, презентаций. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК6.3 Организовывать и координировать работу трудового коллектива.	- организовывать рабочие места в производственных помещениях; -организовывать работу коллектива исполнителей; взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;	Текущий контроль в форме: тестирования, практических занятий, защиты рефератов, докладов, курсовой работы. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК6.4 Контролировать ход и оценивать эффективность результатов выполнения работ исполнителями.	-вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату;	Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, практических занятий, защиты курсовой работы, докладов, презентаций. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	Текущий контроль в форме: устного опроса, практических занятий, защиты рефератов, слайд-презентаций, курсовой работы. Зачеты по учебной и производственной практике.

1	2	3
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе. Участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности</p>	<p>Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки</p>

1	2	3
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>

Продолжение таблицы 6

1	2	3
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения Соблюдает этические нормы при общении с потребителями	Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности. Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работ
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство	Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа