

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования**  
**«Тюменский государственный нефтегазовый университет»**  
**Колледж отраслевых технологий и сервиса**

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

*по специальности среднего профессионального образования*  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Форма обучения - очная  
Курс обучения - 4  
Семестр - 7, 8

Тюмень  
2014

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06. Организация процесса работы структурного подразделения** разработана для программы подготовки специалистов среднего звена на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технологии продукции общественного питания** (базовый уровень подготовки), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234).

Рабочая программа  
рассмотрена на заседании ПЦК  
кулинарного профиля

Протокол № 1 от «10» сентября 2014г.

Председатель ПЦК Ворон Е.Л. Ворон

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. Директора по УМП

Плаксина А.А. Плаксина

Рабочую программу разработал:  
Преподаватель, квалификация по диплому – учитель трудового обучения,  
Высшая квалификационная категория Воронова Л.Л. Воронова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06.Организация процесса работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля является частью программы подготовки служащих среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базового уровня в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **4.3.6. Организация процесса 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.**

**ПКР 6. Осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией;
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочёты в устной и письменной речи;
- соблюдать в речи этические нормы, связанные с соблюдением принципа вежливости, суть которого заключается в том, чтобы не нарушать достоинство партнера (партнеров) по общению.
- пользоваться словарями русского языка, употреблять основные выразительные средства русского литературного языка, продуцировать тексты различных жанров;
- 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;
- определять свои возможности в предпринимательской деятельности;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- анализировать и оценивать ситуации экономической жизни общества;
- принимать решения в сложной экономической ситуации.

**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;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей.
- различия между языком и речью;
- социально – стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи, нормы русского литературного языка;
- специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов и его основных жанров;
- значение языковых и этических норм для достижения коммуникативных задач;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- понятие и сущность предпринимательской деятельности;
- вопросы правового регулирования предпринимательской деятельности.

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

всего – **492** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **420** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **280** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **140** часов;
- учебной и производственной практики – **72** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **4.3.6. Организация процесса работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<b>ПК 6.1.</b>	Участвовать в планировании основных показателей производства.
<b>ПК 6.2.</b>	Планировать выполнение работ исполнителями.
<b>ПК 6.3.</b>	Организовывать работу трудового коллектива.
<b>ПК 6.4.</b>	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
<b>ПК 6.5.</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<i>ПКР 6.</i>	<i>Осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.</i>
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество.
<b>ОК 3.</b>	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять цели профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.06. Организация процесса работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.5.	Раздел 1. Управление структурным подразделением организации.	156	104	44	-	52	-		
	Раздел 2. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	264	176	70		88			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>492</b>	<b>280</b>	114		<b>140</b>		-	<b>72</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 ПМ.06. Управление структурным подразделением организации</b>		<b>156</b>	
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>		<b>104</b>	
<b>Тема 1.1. Введение. Отрасль в структуре экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>1/2</b>
	1. Введение.		1
	2. Отрасль в структуре экономики. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.	2	2
<b>Тема 1.2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	<b>2</b>
	1. Основные понятия и определения. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	2	2
	2. Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания.	2	2
	3. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение.	2	2
	4. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	2	2
	5. Производственная инфраструктура предприятия.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания различных типов и классов (урок-экскурсия). Установление идентифицирующих признаков (ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, квалификация персонала, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг и пр.).		



	2.	Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.). Составление примерной схемы размещения предприятий (по заданию преподавателя).		
<b>Тема 1.3.</b> Сырьевая и материально-техническая база предприятий. Организация снабжения предприятий	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	<b>2/3</b>
	1.	Виды продовольственного сырья, используемые в общественном питании. Использование новых видов сырья (биологически активных и пищевых добавок, пищевых концентратов и т.п.). Требования к сырью.	2	2
	2.	Материально-техническая база: понятие, назначение. Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.	2	2
	3.	Организация снабжения предприятий общественного питания. Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.	2	3
	4.	Особенности продовольственного снабжения. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2	3
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора. Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием, гарантиями, контролем за исполнением и др. Анализ результатов.		
<b>Тема 1.4.</b> Организация складского и тарного хозяйства	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	<b>2/3</b>
	1.	Складское хозяйство: понятие, назначение, функции, состав, компоновки, основные требования.	2	2
	2.	Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).	2	2
	3.	Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, классификация, назначение, требования. Организация тарооборота.	2	3
	<b>Практические занятия</b>		2	
1.	Решение ситуационных профессиональных задач по правилам оформления складских операций, тарооборота.			

<b>Тема 1.5. Производственная структура. Производственный и технологический процессы</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	<b>2/3</b>
	1.	Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства.	6	2
	2.	Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.		3
	3.	Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.		3
	<b>Практические занятия</b>		6	
1.	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений.			
<b>Тема 1.6. Организация процесса производства продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	<b>2/3</b>
	1.	Оперативное планирование работы производства. Производственная программа. Планирование меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции.	4	2
	2.	Организация работы основных производственных цехов. Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов.	2	3
	3.	Заготовочные цехи. Технологические процессы, линии и рабочие места в заготовочных цехах.	2	2
	4.	Доготовочные цехи. Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с заготовочными цехами.	2	3
	5.	Специализированные цехи. Вспомогательные производственные помещения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		10	
1.	Ознакомление с методикой и последовательностью оперативного планирования работы производства. Анализ организации производственного и технологического процессов (структуры, элементов, трудовых операций и т.д.) по приготовлению конкретного вида продукции. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах			

	предприятия.			
<b>Тема 1.7. Реализация готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>2/3</b>
	1.	Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия).	2	2
	2.	Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу.	1	2
	3.	Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.	1	2
	4.	Особенности реализации покупных товаров, в том числе алкогольных напитков, табачных изделий и т.п. в предприятиях общественного питания. Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания и покупных товаров	2	3
<b>Тема 1.8. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	<b>2/3</b>
	1.	Персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал.	8	2
	2.	Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи.		2
	3.	Особенности организации <b>труда</b> производственного и обслуживающего персонала, специалистов. Должностные обязанности.		3
	4.	Понятие о нормировании труда. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм труда. Табель учета рабочего времени.		2
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1.	Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований <b>к основным</b> категориям <b>персонала</b> (производственного, обслуживающего и др.).		
	2.	Расчет численности обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия. Составление графиков выхода на работу различных категорий персонала предприятия		
Дифференцированный зачёт		<b>2</b>		

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ.06.</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.</p>	<b>52</b>	
<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b>  - Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.).  - Подготовить сообщения, доклады, рефераты по темам: «Классификации предприятий общественного питания, их виды и типы», «Основные направления развития общественного питания в современных условиях», «Зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания», «Особенности реализации готовой продукции в поездах, самолетах и т.д.»  - Составить схему общетоварного склада и определить необходимую взаимосвязь между помещениями склада.</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием на базовом предприятии. Анализ соответствия данного оборудования потребности, типу и классу предприятия.</li> <li>2. Ознакомление с нормативными и техническими документами, регламентирующими приемку товаров по количеству и качеству на базовом предприятии. Анализ данных документов.</li> <li>3. Ознакомление со складскими помещениями на базовом предприятии. Совершенствование организации хранения продуктов, документального оформления складских операций.</li> <li>4. Ознакомление с производственным циклом в цехах базового предприятия. Совершенствование умения рассчитывать потребности и распределять сырье и продукты.</li> <li>5. Совершенствование умения выкладки товаров (продукции) в магазинах (отделах) кулинарии, буфетах и др .</li> <li>6. Ознакомление с особенностями организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов, должностными обязанностями на базовом предприятии. Совершенствование умения составления графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени.</li> </ol>	<b>36</b>	
<p><b>Раздел 2 ПМ.06.02. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания</b></p>	<b>264</b>	
<p><b>МДК 06.02. Организация обслуживания в</b></p>	<b>176</b>	

предприятиях общественного питания.				
<b>Тема 2.1.</b> Организация работы предприятий общественного питания для обслуживания посетителей.	<b>Содержание</b>		<b>34</b>	<b>1/2/3</b>
	<b>1.</b>	Общая характеристика процесса обслуживания. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания	8	1
	<b>2.</b>	Характеристика торговых помещений (виды, назначения). Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений.	8	2
	<b>3.</b>	Столовая посуда, приборы. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Критерии подбора посуды для предприятий питания разных типов и классов. Нормы оснащения предприятий питания столов столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.	8	3
	<b>Практические занятия</b>		10	
	<b>1.</b>	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.		
<b>Тема 2.2.</b> Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.	<b>Содержание</b>		<b>76</b>	<b>2/3</b>
	<b>1.</b>	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации. Требования к информации и оформлению меню, карты вин и коктейлей.	4	2
	<b>2.</b>	Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений, персонала к обслуживанию.	4	2
	<b>3.</b>	Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания.	12	2
	<b>4.</b>	Обслуживание приемов и банкетов. Приемы и банкеты: виды, назначения, классификация. Особенности подготовки и проведения банкет.	20	3
	<b>Практические занятия</b>		36	
	<b>1.</b>	Составление различных видов меню, в том числе специальных.	6	

		Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу		
	2.	Отработка приемов накрытие столов скатертями и их замена. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина; складывание салфеток .	6	
	3.	Ролевая игра: "Добро пожаловать к нам в ресторан" (встреча гостей, размещение в зале, прием заказа подача продукции сервис-бара или бара). Овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд. Овладение приемами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий, расчет с гостями.	12	
	4.	Составление меню банкета-обеда (ужина) с полным обслуживанием официантов (на 14, 18, 24, 42 человека). Составление меню банкетов с частичным обслуживанием официантов «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей». Составление меню банкета-чая на 6, 8, 10, 12 человек; банкета-фуршета на 80, 100, 120, 150 человек.	12	
Тема 2.3. Организация по обслуживанию предприятий.	<b>Содержание</b>		<b>64</b>	<b>2/3</b>
	1.	Кейтеринг предприятий общественного питания: понятие, виды, назначение, порядок организации, проведения.	8	2
	2.	Специальные виды услуг и формы обслуживания: определение и классификация.	8	2
	3.	Услуги по организации обслуживания. Особенности предоставления услуг, Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания.	8	3
	4.	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях. Социальное питание. Социально-ориентированные предприятия: определение, виды, назначения.	8	2
	5.	Организация труда обслуживающего персонала. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала.	8	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	
	1.	<b>Составление меню для участников конференций, симпозиумов,</b>		

	<p style="text-align: center;"><b>совещаний, тематических вечеров.</b>  <b>Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: «Рождество», «Новый год», «Масленица», «Татьянин день», «День защитников Отечества», «8 Марта», «День Победы» (по заданию преподавателя).</b>          Приготовление и подача сырного или десертного «фондю»</p>		
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. ПМ.06.</b>          Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).          Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.  <b>Примерная тематика домашних заданий</b>          Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия с помощью компьютерной графики на русском и английском языках.          Отработка приемов складывания салфеток различных форм.          Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на две персоны.          Подготовка рефератов по темам: "Правила этикета за столом", «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Китае, Японии», «Свадебные ритуалы», «Перспективы развития обслуживания по системе кейтеринг», «История русских праздников», «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы».          Оформление схемы расстановки продукции на «Шведском столе».</p>		<b>88</b>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление со столовой посудой, приборами, требованиями, предъявляемыми к посуде и приборам, критериями подбора посуды для предприятий питания различных типов и классов, нормами оснащения предприятий общественного питания столовыми посудой, приборами, бельем, правилами хранения и учета.</li> <li>2. Составление и оформление различных видов меню и карты вин, учитывая требования к информации и оформлению меню, карты вин и коктейлей. Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие из типу и классу.</li> <li>3. Совершенствование умений подготовки торговых помещений к обслуживанию, расстановки мебели в залах, получении и подготовки посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов, сервировки столов, складывании салфеток.</li> <li>4. Совершенствование навыков подачи блюд и напитков, продукции сервис-бара, откупоривании</li> </ol>		<b>36</b>	

бутылок и розлива напитков. 5. Совершенствование методов подачи блюд: французского («в обнос»), английского (с применением приставного стола), русского (с применением элементов самообслуживания), европейского (с применением подачи блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированных и т.д.		
<b>Всего</b>	<b>492/420/280/122</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов для проведения теоретических занятий по МДК.

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды.

*Технические средства обучения:*

- компьютер;
- проектор;
- экран.

*Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:*

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:*

- рабочее место для каждого обучающего;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер (если имеется на базовом предприятии);
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеется на базовом предприятии).

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

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

*Основная литература*

Усов, В.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для СПО. – М.: Академия, 2008. - 432с.

*Дополнительная литература*

1. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Ростов-н/Д. : Феникс, 2008.

2. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // Гастрономъ

*Сборники рецептур*

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997

2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. - М Хлебпродинформ, 2001.

3. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. - Хлебпродинформ, 2002.

#### *Нормативная документация:*

1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ
2. .ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ф|з
4. ФЗ О лизинге / о| 29.10.98 № 164-ФЗ
5. .Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987
6. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен, и допол. от 21.06.01 № 389
7. .ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. .ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования"
9. ОСТ 28-1-95; Общественное питание. Требования к производственному персоналу
10. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу
11. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
12. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
13. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
14. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002
15. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса** «Организация работы процесса структурного подразделения»,

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работы процесса структурного подразделения», является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии официант, бармен».

#### **4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) «Организация процесса работы структурного подразделения». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающихся профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей производства.	-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.  Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.  Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
Планировать выполнение работ исполнителями.	- организовывать рабочие места в производственных помещениях; - рассчитывать выход продукции в ассортименте	
Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать работу коллектива исполнителей;	
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию;	
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	
<i>ПКР 6. Осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания</i>	Демонстрация умений организовывать обслуживание посетителей в предприятиях общественного питания с учётом современных подходов обслуживания	Экспертная оценка выполнения практического занятия

### Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертная оценка знаний

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка результатов наблюдений за обучающимся на производственной практике; Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; Экспертная оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертная оценка интерпретации результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	- планирование обучающимся повышения личностного и	Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	квалификационного уровня.	играх и т.д.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике.

**Рейтинговая система  
оценки по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации**

№	Виды контрольных мероприятий	Баллы	№ недели /часы
<b>Тема 1.1. Введение. Отрасль в структуре экономике</b>			<b>2</b>
<b>Тема 1.2 Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура</b>			<b>20</b>
1	Таблица «Классификация ПОП»	0-1	
2.	Сообщение «Нормативная база ПОП»	0-1	
3.	Анализ ПОП в районе проживания	0-3	
4.	Реферат-презентация «Основные направления развития общественного питания в современных условиях»	0-4	
5.	Практическая работа № 1 «Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания различных типов и классов (урок-экскурсия). Установление идентифицирующих признаков (ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, квалификация персонала, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг и пр.)»	0-3	
6.	Практическая работа № 2 «Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.). Составление примерной схемы размещения предприятий (по заданию преподавателя)»	0-3	
Максимальное количество баллов по теме		<b>15</b>	
<b>Тема 1.3 Сырьевая и материально-техническая база предприятий. Организация снабжения предприятий</b>			<b>14</b>
1.	Реферат-презентация «БАДы и пищевые добавки, используемые в ОП»	0-4	
2.	Сообщение «Источники снабжения и поставщики»	0-1	
3.	Доклад «Требования безопасности в продукции и транспортировке товаров»	0-1	
4.	Практическая работа № 3 «Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия. Анализ условий договора»	0-3	
5.	Практическая работа № 4«Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения	0-3	

	договоров, их согласованием, гарантиями, контролем за исполнением и др. Анализ результатов»		
6.	Практическая работа № 5 «Решение ситуационных профессиональных задач, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием, гарантиями, контролем за исполнением и др. Анализ результатов»	0-3	
	Максимальное количество баллов по теме	<b>15</b>	
<b>Итого за первую аттестацию</b>		<b>30</b>	<b>36 час.</b>
<b>Тема 1.4 Организация складского и тарного хозяйства</b>			<b>8</b>
7.	Диктант «Понятия и термины»	0-1	
8.	Составить схему общетоварного склада и определить необходимую взаимосвязь между помещениями склада	0-2	
9.	Сообщение «Организация тарооборота»	0-1	
10.	Практическая работа № 6 «Решение ситуационных профессиональных задач по правилам оформления складских операций, тарооборота»	0-3	
	Максимальное количество баллов по теме	<b>7</b>	
<b>Тема 1.5 Производственная структура. производственный и технологический процессы</b>			<b>12</b>
11.	Таблица «Структура производства ПОП разных типов»	0-1	
12.	Схема производственного процесса в ПОП разных типов	0-2	
13.	Схема технологического процесса в ПОП разных типов	0-2	
14.	Практическая работа № 7 «Разработка структуры производства конкретного предприятия»	0-3	
15.	Практическая работа № 8 «Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений»	0-3	
16.	Практическая работа № 9 «Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений»	0-3	
	Максимальное количество баллов по теме	<b>14</b>	
<b>Тема 1.6 Организация процесса производства продукции</b>			<b>22</b>
17.	Составить производственную программу ПОП разных типов	0-1	
18.	Сформировать ассортиментный перечень блюд в ПОП разных типов	0-1	
19.	Реферат-презентация ««Основные направления развития общественного питания в современных условиях»»	0-4	
20.	Схема технологических линий в заготовочных цехах	0-2	
21.	Схема технологических линий в доготовочных цехах	0-2	
22.	Практическая работа № 10 «Ознакомление с методикой и последовательностью оперативного планирования работы производства»	0-3	
23.	Практическая работа № 11 «Анализ организации производственного и технологического процессов (структуры, элементов, трудовых операций и т.д.) по приготовлению конкретного вида продукции»	0-3	
24.	Практическая работа № 12 «Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия»	0-3	
	Максимальное количество баллов по теме	<b>19</b>	
<b>Итого за вторую аттестацию:</b>		<b>40</b>	<b>44 час.</b>
<b>Тема 1.7 Реализация готовой продукции</b>			<b>6</b>
25.	Реферат-презентация ««Особенности реализации готовой	0-4	

	продукции в поездах, самолетах и т.д.»		
	Максимальное количество баллов по теме	<b>4</b>	
<b>Тема 1.8 Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания</b>			<b>18</b>
26.	Схема персонала ПОП разных типов	0-1	
27.	Сообщение «Организация труда персонала в ПОП разных типов»	0-1	
28.	Должностные инструкции	0-2	
29.	Таблица «Классификация затрат раб.времени в ПОП разных типов»	0-1	
30.	Практическая работа № 13 «Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям персонала (производственного, обслуживающего и др.)»	0-3	
31.	Практическая работа № 14 «Расчет численности обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия»	0-3	
32.	Практическая работа № 15 «Составление графиков выхода на работу различных категорий персонала предприятия»	0-3	
	Максимальное количество баллов по теме	<b>14</b>	
33.	Дифференцированный зачет – тестовое задание	<b>0-7</b>	
	<b>Итого за третью аттестацию:</b>	<b>25</b>	<b>24 час</b>
34.	Поощрения (портфолио)	<b>5</b>	
<b>ВСЕГО за семестр</b>		<b>100</b>	