

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рассмотрена на заседании
учебно – методического объединения
технологических специальностей

«28» 08 2017г.

Председатель учебно – методического
объединения технологических
специальностей В.В. Григорьева

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС

А.П. Буров
«29» 08 2017г.



Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «29» 08 2017г.

Рабочая 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 (приказ
Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384,
зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234,
укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и
биотехнологии».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и
сервиса».

Автор:

Скопецкая Л.Н.
Преподаватель,
ГБПОУ КК «АТТС»

Рецензенты:

Серикова В. Н., директор МП «Комбинат
школьного питания и торговли»
Квалификация по диплому:
инженер – технолог

Боровская Г.И., преподаватель
ГБПОУ КК «АМТТ»
Квалификация по диплому:
инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности **Организация работы структурного подразделения** соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК6.6.	Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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

В результате освоения профессионального модуля студент 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; – <i>планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд;</i> – <i>составлять тайминг для реализации меню;</i> – <i>распределять ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно;</i> – <i>выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню.</i>
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 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 – <i>современные технологии контроля организации деятельности сотрудников предприятий питания;</i> – <i>технологии маркетинговых исследований в организациях питания.</i>

Основание:

Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня,
 требования компетенций WorldSkills, анкетирования работодателей.

Протокол заседания круглого стола от 26.04.2017

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделения организации	83	58	28		25			-
ПК 6.6	Раздел 2. Организация деятельности подразделения и планирование мероприятий по рекламированию блюд.	137	84	48		53			
ПК 6.5	Раздел 3. Оформление учетно-отчетной документации подразделения	59	44	10		15			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	54							54
	Всего:	369	186	86	-	93	-	36	54

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы

*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).