**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**

2017

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена на заседанииучебно – методического объединения технологических специальностей «\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г. Председатель учебно – методического объединения технологических специальностей\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева |  | УтвержденаДиректор ГБПОУ КК АТТС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г. |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_ от «\_\_»\_\_\_\_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** и 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;
* *планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд;*
* *составлять тайминг для реализации меню;*
* *распределять ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно;*
* *выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню.*
 |
| **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
* *современные технологии контроля организации деятельности сотрудников предприятий питания;*
* *технологии маркетинговых исследований в организациях питания.*
 |

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[[1]](#footnote-1)\*** | **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 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).*

1. \*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 отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций [↑](#footnote-ref-1)