

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа по модулю ПМ06.«Организация работы структурного подразделения» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГ А ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2 Информационное обеспечение обучения	21
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля	25
6.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	31

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Цели и задачи профессионального 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 и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, 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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения: на базе основного общего образования – 246 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 164 часа; в том числе: теоретические занятия – 84 часа, практические занятия – 56 часов, курсовое проектирование – 24 часа самостоятельной работы обучающихся – 82 часа; учебная практика – 36 часов; производственная практика – 36 часов
Всего с учетом практик – 318 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность

- 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

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4.Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ06

Очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовая работа	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК.6.1-ПК.6.5	МДК 6.1 Управление структурным подразделением организации	246	164	56	24	82		
	УП 06.01 Учебная практика	36					36	
ПК.6.1 – ПК.6.5	ПП06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36						36
	Всего:	318	164	56	24	82	36	36

Заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовая работа	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК.6.1-ПК.6.5	МДК 6.1 Управление структурным подразделением организации	246	68	30	4	178		
	УП 06.01 Учебная практика	36					36	
ПК.6.1 – ПК.6.5	ПП06.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36						36
	Всего:	318	68	30	4	178	36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 6 (практических на 2 часа увеличить, теории на 26 часов)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	18	Сущность и задачи нормирования труда	Объем	Уровень
	Практические занятия		20	3
1	1	Составление схем взаимосвязи производственных помещений		
	2	Составление схем взаимосвязи производственных помещений	3	4
МДК. 06. 01 Управление структурным подразделением организации			246	
Тема 1.Планирование основных показателей производства	Содержание учебного материала		8	1,2
	4	Организация работы и производства по выполнению производственной программы в подготовочных цехах		
	2	Экономическое обоснование производственной программы		
	3	Организация обоснование плана товароборота в подготовочных цехах		
	4	Оперативное планирование работы производственных цехов		
	Практические занятия		6	3
	1	Планирование производственной программы		
	2	Разработка и реализация технологических операций на рабочем месте в подготовочных цехах		
	3	Расчетовальных листов		
Тема 2.Планирование выполнения работ исполнителями.	Содержание учебного материала		26	2
	1	Планирование и организация работы в овощном цехе		
	2	Планирование и организация работы в мясном цехе		
	3	Планирование и организация работы в рыбном цехе		
Тема 3Организация работы трудового коллектива.	Содержание учебного материала		8	3
	5	Организация работы в бригадах		
	6	Планирование и организация работы в подготовочном цехе		
	3	Правила и принципы составления графиков работы и табеля учета рабочего времени		
	4	Обучение персонала на рабочем месте		
	Практические занятия		8	3
	11	Разработка рабочих инструкций		
	12	Требования к производственному персоналу		

	3	Разработка графиков работы и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10), (ф. № ОП-11)		
	8	Оформление меню закусочной (ф. № ОП-6)		
Курсовая работа и оценка	Содержание учебного материала		24	3
Самостоятельная работа при изучении дисциплины работе методическая проработка параграфов, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технической документации.	1	Соблюдением работниками требований охраны труда	82	2
	2	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции		
	3	Контроль за качеством приготовления кулинарной продукции		
	Практический занятия.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	1 оперативное планирование деятельности структурного подразделения (бригады) 2 основы рациональной организации труда структурного подразделения (бригады) 3 разработка оценочных заданий 4 оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)			
Примерная тематика курсового проекта	Содержание учебного материала		10	2,3
1 Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (кошутный цех).	1	Подготовка меню ресторана высшего класса (кошутный цех).		
2 Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех)	2	Подготовка меню ресторана высшего класса (горячий цех)		
3 Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (коридорный цех)	3	Подготовка меню ресторана первого класса (коридорный цех)		
4 Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех)	4	Подготовка меню ресторана первого класса (горячий цех)		
5 Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса, реализующего «бизнес-ланч».	5	Подготовка меню ресторана высшего класса, реализующего «бизнес-ланч».		
6 Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса при гостинице, завтрак –шведская линия.	Практические занятия		16	3
7 Организация работы структурного подразделения кафе. 8 Организация работы структурного подразделения детского кафе. 9 Организация работы структурного подразделения молодежного кафе. 10 Организация работы структурного подразделения кофейни. 11 Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской. 12 Организация работы структурного подразделения кафе-мороженое. 13 Организация работы структурного подразделения гриль-бара. 14 Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной.	1	Разработка технико-технологических карт		
	2	Составление актов проработок		
	3	Оформление доверенности (ф. № М-2), счет-фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12)		
	4	Оформление закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4)		
	5	Оформление требования в кладовую (ф. № ОП-3)		
	6	Оформление акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12)		

15 Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной-блинной. 16 Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа. 17 Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой. 18 Организация работы структурного подразделения диетической столовой. 19 Организация работы структурного подразделения столовой при офисе. 20 Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 21 Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 22 Организация работы структурного подразделения столовой при учебном заведении 23 Организация работы структурного подразделения домашней кухни		
Учебная и производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1 Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания. 2 Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания 3 Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания 4 Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5 Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приема на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности. 6 Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7 Ознакомление с особенностями формирования бригад. Их состав и численность. 8 Участие в проведении инвентаризации на производстве 9 Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. 10 Ознакомление с составлением ведомости учета движения посуды и приборов 11 Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию 12 Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13 Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	36/36	

14Разработка различных видов меню. 15Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17Оценка качества готовой продукции. 18Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала 19Ознакомление с планом-меню. Его назначение и содержание. 20Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию 21Правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25Ознакомление с ГОСТР 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождений по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, 30 Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. 31Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 32Анализ розничного товарооборота по объему и структуре. 33Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.		
---	--	--

34Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения 35Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии; квалификационными требованиями к нему; организацией и планированием его труда 36Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер другие) 37Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством ст. технолог) 38Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда 39Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда; распределению обязанностей для персонала 40Участие в принятии управленческих решений 41Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 42Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 43Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля. 44Участие в составлении табеля учета рабочего времени. 45Участие в начислении заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы. 46Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности. 47Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу. 48Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам. 49Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость. 50Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию		
Всего	490	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Лабораторий:

- учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

1. посадочные места по количеству обучающихся
2. рабочее место преподавателя
3. переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)
4. комплект бланков технологической документации;
5. комплект учебно-методической документации;
- 6.

Технические средства обучения (по необходимости):

- интерактивная доска;
- ноутбук;
- проектор

4.2 Информационное обеспечение обучения

1.ГОСТ 30524—2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

2..ГОСТ Р 55889—2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000—2007 для индустрии питания.

основные источники

- 1.Зайцева Т.В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: (Профессиональное образование).[Электронный ресурс]
- 2.Мальгина, С.Ю. Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания/ Учебник С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М. Издательский центр «Академия, 2015. – 320с

дополнительные источники:

- 1.Базаров Т Ю "Управление персоналом", учебник, 6е изд, М.: Издательский центр "Академия", 2008-224 с
- 2.Радченко Л.А. "Обслуживание на предприятиях общественного питания", 7е издание, Ростов-на-Дону, "Феникс",2013.-318с.

3.Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. -10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 432 с.

Интернет – источники

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php><http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;<http://www.creative-chef.ru/> <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.povarenok.ru/> <http://www.gastromag.ru/> <http://www.horeca.ru/>

<http://novikovgroup.ru/> <http://www.cafemumu.ru/>

[http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)<http:// www.Economi.gov.ru><http:// www.Minfin.ru><http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля ПМ6 «Организация работы структурного подразделения организации» учебные занятия по междисциплинарному курсу проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и

прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения организации» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- выполнение планирования основные показатели производства	<i>Устный экзамен</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> - защиты практических занятий; оценка выполнения
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование выполнения работ исполнителя - обоснование основных экономических показателей структурного подразделения организации - демонстрация навыков расчета выхода продукции в ассортименте - демонстрация учета и расчета управления структурным подразделением;	

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- демонстрация умений в организации работы трудового коллектива	<i>самостоятельной внеаудиторной работы, тестирование</i>
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- демонстрация умений в оценке результатов выполнения работ исполнителями; - планирование хода выполнения работ исполнителями	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-демонстрация умений использования и выполнения учётно-отчетной документации -демонстрация навыков по ведению утверждённой учётно-отчетной документации	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК2 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.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

ПМ 6 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Примерный перечень вопросов для экзамена по МДК 06.01

6.2 Критерии оценки для проведения экзамена по МДК и профессиональному модулю

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по модулю

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____