

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения».
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов - 236

Составитель: Боровкова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

2019

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля.....	7
2 Структура и содержание профессионального модуля	8
3 Условия реализации программы профессионального модуля.....	23
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	25

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22апреля 2014 года № 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 23 июля 2014 года, регистрационный № 33234.

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения 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;
- 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.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 498 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 354 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

производственной практики – 144 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация работы структурного подразделения
в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональн х 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), часов (распредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторны е работы и практически е занятия, часов	в т.ч., курсова я 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- 6.2 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	109	81	8	20	28	-		-
ПК 6.2-6.5 ОК 01-09	Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	91	62	22		29			-
ПК 6.3-6.5 ОК 01-09	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	95	61	22		34			-
ПК 6.3-6.5 ОК 01-09	Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	59	32	18		27			-
ПК 6.1-6,5	Производственная практика	144							144
	Всего:	498	380	60	20	118	-		144

3.1 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	
Раздел ПМ 6 Участие в планировании основных показателей производства				
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			109	
Тема 1.1 Основные показатели производства	Содержание		36+6+18	
	1	Основные положения, отраслевые особенности организаций(предприятий) общественного питания	4	2
	2	Классификация, характеристика предприятий общественного питания	4	
	3	Планирование деятельности предприятия общественного питания	4	
	4	Выпуск продукции ее реализация	4	
	5	Производственная мощность предприятия	4	
	6	Показатели эффективности предприятия	4	
	7	Затраты производства и их факторы	4	
	8	Прибыль производства	4	
	9	Рентабельность производства	4	
	Практические работы		6	
	1	Рассчитать показатели динамики	2	3
	2	Расчёт производственной мощности и пропускной способности предприятия	1	
	3	Расчёт расходов по централизованной доставке сырья и товаров	1	
	4	Определить общую сумму расходов по аренде и содержанию основных фондов	1	
	5	Расчёт рентабельности предприятия	1	
		Самостоятельная работа	18	
Тема 1.2 Оперативное планирование работы производства	Содержание		23+16+10	
	1	Общие положения, организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров	5	2
	2	Организация производства продукции	5	
	3	Организация работы вспомогательных служб	5	
	4	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества	4	

		продукции		
	5	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	4	
	Практические работы		10	
	1	Разработка плана – меню, отражающего дневную производственную программу предприятия	1	3
	2	Расчет потребности в продуктах для приготовления блюд	1	
	3	Оформление требования накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство	1	
	4	Распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом – меню	1	
	5	Расчёт выхода полуфабрикатов	1	
	6	Определение количества потребителей по графику загрузки зала, общего количества блюд планируемых к выпуску. Разбивка блюд по ассортименту.	1	
	7	Составление производственной программы горячего цеха	2	
	8	Расчет необходимого количества сырья по массе брутто и нетто.	1	
	14	Расчёт численности работников по составленному плану-меню	1	
	15	Составление графика выхода на работу.	1	
		Самостоятельная работа	16	
Раздел 2 Планирование и выполнение работ исполнителями			91	
Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов	Содержание		56+6+29	
	1	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства	4	2
	2	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия	4	
	3	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия	4	
	4	Организация работы птицегольевого цеха	4	
	5	Особенности работы мясо-рыбного цеха	4	
	6	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов	4	
	7	Организация работы горячего цеха.	4	
	8	Организация работы холодного цеха	4	
	9	Организация работы кулинарного цеха	4	
	10	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	4	
	11	Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий изразличных видов теста	4	
	12	Организация работы цеха мучных изделий	4	
	13	Организация работы вспомогательных производственных помещений	4	
	14	Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика.	4	
		Практические занятия	6	

		Самостоятельная работа	29	
Раздел 3. Организация работы трудового коллектива			95	
Тема 3.1 Организация труда персонала на производстве	Содержание		19+2+18	
	15	Сущность и задачи рациональной организации труда	4	
	16	Улучшение организации обслуживания рабочих мест, аттестация рабочих мест	3	
	17	Улучшение условий труда	2	
	18	Рационализация режимов труда и отдыха	4	
	19	Требования к производственному персоналу	2	
	20	Сущность и задачи нормирования труда	4	
	Практические работы		2	
	2	Произвести расчет нормы выработки	2	3
		Самостоятельная работа	18	
Тема 3.2 Организация работы трудоового коллектива	Содержание		22+18+16	
	1	Организация работы в бригадах (командах)	1	
	2	Оценка результатов труда работников	1	
	3	Правовое положение работников в организации	1	
	4	Приемы повышения эффективности общения в команде	1	
	5	Обучение персонала на рабочем месте	1	
	6	Метода нормирования труда	1	
	7	Классификация затрат рабочего времени	1	
	8	Методы изучения затрат рабочего времени.	1	
	9	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.	1	
	10	Определение численности работников на предприятиях общественного питания	1	
	11	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) производства заготовочных предприятий	1	
	12	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) на предприятиях с полным циклом производства.	1	
	13	Основные приемы организации работы исполнителей.	1	
	14	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; (бракераж)	1	
	15	Дисциплинарные процедуры в организации; (меры поощрения и наказания)	1	
	16	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	1	
	17	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; (должностная инструкция, правила внутреннего распорядка, договор о материальной ответственности)	1	

	18	Формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции.	1	
	19	Порядок оформления табеля учета рабочего времени;	1	
	20	Методику расчета заработной платы;	1	
	21	Структура издержек производства и пути снижения затрат;	1	
	22	Методика расчета экономических показателей	1	
	Практические занятия		18	3
	1	Расчёт выхода овощных полуфабрикатов.	2	
	2	Расчёт выхода полуфабрикатов из мяса.	2	
	3	Составление наряд – заказа на изготовление кондитерских изделий.	2	
	4	Расчёт примерного ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции для различных типов предприятий.	2	
	5	Разбивка блюд по ассортименту блюд, согласно, коэффициента потребления, норм потребления.	2	
	6	Составление плана-меню (со свободным выбором блюд, комплексного меню)	2	
	7	Составление плана-меню (банкетного, комплексного меню)	2	
	8	Составление табель учета рабочего времени работников;	2	
	9	Составление табеля учета рабочего времени работников	2	
		Самостоятельная работа	16	
Раздел 4 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями			59	
Тема 4.1 Принципы и виды планирования работы бригады (команды);	Содержание		10+6+16	
	1	Структура планов предприятия	2	2
	2	Перспективное внутрифирменное планирование	2	
	3	Среднесрочное и текущее (бюджетное) планирование	2	
	4	Оперативно-календарное планирование	2	
	5	Организационно-иерархическая соподчиненность планов предприятия	2	
	Практические занятия		6	3
	1	Составление бизнес-плана	2	
	2	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	2	
	3	Составление перспективного внутрисменного планирования	2	
		Самостоятельная работа	16	
Тема 4.2 Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание		10+6+11	2
	1	Система управления организацией	2	
	2	Задачи управления современной деловой организацией	2	
	3	Структурирование управления организационными системами	2	
	4	Особенности управления конфликтами и методы их разрешения	2	
	5	Особенности управления стрессами и методы их разрешения	2	

	Практические занятия	6	
	Самостоятельная работа	11	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составить схему взаимосвязи производственных помещений 2. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах. 3. Разработка производственной программы мясного цеха. 4. Оформить доклад: «Виды меню для различных категорий предприятий общественного питания»; 1. «Основные принципы и аспекты составления меню для различных категорий предприятий общественного питания»; «Понятие плана-меню и принципы его составления» 2. Составить конспект на тему: «Состав помещений кондитерского цеха большой мощности». 3. Создать презентацию. 4. Оформить доклад: «Нормативная и техническая документация на ПОП»; «Виды стандартов на продукцию и услуги ПОП»; «Типы стандартов, используемых на ПОП»; «Процедура сертификации продукции ПОП»; «Процедура аттестации ПОП». 5. Составить конспект: Основные требования, предъявляемые к производственному персоналу. 6. Написать реферат на тему: «Научная организация труда на ПОП», «Виды рабочих мест. Аттестация» Составить схему по теме: «Классификация затрат рабочего времени» 7. Составить конспект: Классификация управленческих решений 8. Оформить реферат на тему: «Понятие управления на предприятии», «Методы управления персоналом на предприятии» 9. Оформление заборного листа; Оформить реферат 10. Оформить доклад на тему: Материальная ответственность работников производства; Инвентаризация товаров и тары на предприятиях питания различных уровней; Виды отчетов по товарным операциям на предприятиях питания. 11. Оформить реферат на тему: Роль государства в системе оплаты труда предприятиями питания; Виды и формы систем оплаты труда различных предприятий и организаций; Регулирование оплаты труда работников разных категорий. 12. Создать презентацию на тему: Издержки производства и обращения; Виды цен; Методы ценообразования. 13. Оформить доклад на тему: Понятие оборотных активов предприятия питания и их виды. Доходы и прибыль предприятия, источники их формирования. Рентабельность предприятия, факторы влияющие на нее. Курсовая работа			
Учебная практика		-	
Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)- Виды работ: 1. Ознакомление с деятельностью ПОП. Изучение инфраструктуры предприятий . 2. Оценки эффективности деятельности структурного подразделения 3. Оценки эффективности деятельности бригады; 4. Составление примерной схемы размещения производственных помещений в предприятии. Правила приёмки, хранения и отпуска продуктов на производство.		144	

5. Документальное оформление отпуска продуктов		
6. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикаты и готовую продукцию.		
7. Составление бизнес-плана,		
8. Составление перспективного внутрифирменного планирования		
9. Расчёт заработной платы		
10. Расчёт численности работников по составленному плану-меню		
11. Составление табель учета рабочего времени работников;		
12. Составление наряд - заказа на изготовление кондитерских изделий.		
13. Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;		
14. Разработка нормативно-технологической документации		
15. Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации		
16. Планирования работы структурного подразделения (бригады);		
17. Принятия управленческих решений.		
18. Разработка оценочных заданий.		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе	20	
Всего	498	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- 16 комплектов мебели для обучающихся,
- шкафы, стеллажи,
- классная доска,
- магнитная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиапроектор,
- экран.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лаврененко, Г.Н. Ястина, «Проектирование предприятий общественного питания». Москва, «Экономика»-2016.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва, «Экономика»-2014г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва: «Хлебпродинформ», 1 и 2 части 2016.
4. Сборник нормативных и технических документов регламентирующих производство кулинарной продукции», 2-ая часть, Москва: «Хлебпродинформ»-2015г.
5. Сборник рецептур блюд диетического питания, 2016г.
6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, Москва: «Хлебпродинформ», 5-я часть 2017г.
7. Сборник рецептур предприятий общественного питания, Москва, «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2016г.
8. Л.А. Радченко « Организация производства на предприятиях общественного питания» (СПО) изд-во « Феникс» , 2016.
9. Шипунов В.Г., Кишкель Е.Н. Основы управленческой деятельности: Учебник для сред. спец. учеб. заведений – М.: Высшая школа, 2015.
10. Управление персоналом организации: Учебник/ Под ред. А.Я.Кибанова - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА – М, 2017.
11. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Учебное пособие для сред. проф. образования, 2-е изд. - М., 2017.

Интернет: www.nt-ivest.nnov.ru

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 11.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. Кибанов А.Я. Основы управления персоналом. – 2-е изд. Доп. и перераб. – М.:ИНФРА - М, 2012.
14. Панкратов В.Н. Искусство управлять людьми – М.: Изд-во Института психотерапии,2012.
15. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. М., 2012.---

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает производственную практику, которая проводится на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: Правовые основы предпринимательской деятельности Управление персоналом. Основы маркетинга. Экономика организации.

Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм

проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях 1 раз 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
Участвовать в планировании основных показателей производства.	Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды); (предприятий с полным циклом производства, заготовочных , доготовочных предприятий)	Наблюдения во время Практической работы Итоговый контроль: Экзамен (квалификационный)
	Демонстрация знаний по планированию основных показателей производства.	Графический диктант Итоговый контроль: Экзамен (квалификационный)
	Демонстрация знаний по правилам и принципам разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	Наблюдения по практической Работе Итоговый контроль: экзамен(квалификационный)
	Демонстрация умений и знаний по формам документов, порядку их заполнения; методикам расчета выхода продукции;	Наблюдения на практической работе. Итоговый контроль: экзамен(квалификационный)
Планировать выполнение работ исполнителями	Демонстрация знаний и умений по составлению производственной программы	Наблюдения на практической работе Итоговый контроль: экзамен(квалификационный)
	Демонстрация знаний и умений по составлению заданий поварам	Наблюдения на практической работе
Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа.	Наблюдения на лабораторной работе Итоговый контроль: экзамен(квалификационный)
	Демонстрация знаний и умений при оставлении табеля учёта рабочего времени	
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Демонстрация знаний и умений по проведению лабораторных работ.	Наблюдения на лабораторной работе Итоговый контроль: экзамен(квалификационный)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Демонстрация знаний и умений по составлению требований – накладной	Наблюдения на практической работе Итоговый контроль: экзамен(квалификационный)
	Демонстрация знаний и умений по составлению дневного заборного листа	

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 оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	Рубежный, итоговый контроль.
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей – деятельности.	Защита курсовой работы.
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией работы структурного подразделения	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организация работы структурного – подразделения.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.

Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и – личностного развития.	экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на квалификационном экзамене
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единое цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: с организацией работы – структурного подразделения.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной – продукции.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной – квалификации.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб группах
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной – деятельности.	Все виды практик.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	В чрезвычайных ситуациях, при исполнении воинской обязанности уметь вести процесс связанный с организация работы структурного подразделения.	Служба в армии