Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 14» июня 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений, практических навыков;

Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Разработчики: Рякова Л.В. – преподаватель высшей квалификационной категории;
Хамидуллина Р.А. – преподаватель первой квалификационной категории.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиональной подготовке специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания и ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТОМ «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года .

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики: Рякова Любовь Васильевна, преподаватель специальных дисциплин, в к/к
Лыжина Татьяна Анатольевна, преподаватель, первая квалификационная категория

Консультанты:
Никитюк Зинаида Александровна, заместитель директора по УР.
Пушкарева Марина Александровна, индивидуальный предприниматель, столовая «Гавань».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 14

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 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 и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

В профессиональных образовательных организациях профессиональные модули изучаются в профессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) технического профиля.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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;
-оформлять технологическую документацию;
- 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 – 279 час, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося –243 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –162 часов;
лабораторно-практические работы – 62 часа;
самостоятельной работы обучающегося –81 часов
учебной практики – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) 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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код 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 6.1-6.3	**Раздел 1.** Оперативное планирование работы производства	**134**	**93**	44		**41**		-	
ПК 6.4-6.5	**Раздел 2.** Организация труда персонала на производстве	**109**	**69**	18		**40**		-	
	Учебная практика	36							
Всего:		**279**	**162**	62	20	**81**		**36**	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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**
Раздел ПМ 1. Оперативное планирование работы производства			**104**	
	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации Раздел А.			
Тема 1.1. Организация работы основных производственных цехов	**Содержание**			
	1	**Классификация предприятий общественного питания** Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания: выполнение трех взаимосвязанных функций, ограниченные сроки реализации продукции общественного питания, использование различных видов сырья, доведение сырья и полуфабрикатов до полной готовности использования продукции на пищевые цели**;** потребительский спрос на продукцию общественного питания. Ассортимент основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятиями. Учет указанных особенностей при выборе типа предприятия, определении режима работы и составлении меню.	4	**2**
	2	**Структура производства** Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.	2	**3**
	3	**Организация работы заготовочных цехов** Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясо-		**3**

		рыбный: их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах.	2	
	4	**Организация работы доготовочных цехов** Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.	2	**3**
	Практические работы			
	1	Составление схем организации технологических процессов цехах предприятия	2	**3**
	2	Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия (урок на производстве).	4	
	3	Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	2	
	4	Расчет эффективности использования технологического оборудования	2	
Тема 1.2. Организация работы вспомогательных производственных помещений	**Содержание**			
	1	**Организация работы экспедиции** Назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2	**3**
	2	**Организация работы моечной кухонной посуды** Назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.		**2**
	3	**Организация работы и оснащение хлеборезки и кладовой суточного запаса сырья** Назначение, размещение, оснащение.		**3**
	Практические работы			
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	**Содержание**			
	1	**Оперативное планирование**		**2**

		Понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение	1	
	2	**Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий** Необходимые данные для оперативного планирования, последовательность. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов.	2	**2**
	3	**Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность.** Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. 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;	6 20	**2**
	4	**Информационное обеспечение оперативного планирования** Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Кондиции сырья, включенные в рецептуры блюд перерасчет сырья других кондиций.		**2**
	5	Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции, их назначение, содержание.	2	**2**
	6	Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документального оформления, внедрение в производство новых и фирменных блюд.	2	**2**
	7			

			4	
	Практические занятия			**3**
	1	Составление производственной программы заготовочных цехов	4	
	2	Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.	**2**	
	3	Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой, перерасчет сырья других кондиций.	**4**	
	4	Проведение контрольной проработки и ее документальное оформление.	**6**	
	5	Разработка технологических и технико-технологических карт.	**4**	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил выполнения технологической документации по МР **тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Определение ассортимента выпускаемой продукции для выбранного типа предприятия общественного питания 2. Разработка плана-меню или производственной программы цеха 3. Оформление технологической документации на блюда\изделия по образцу. 4. Расчет потребности сырья на плановый выпуск блюд с учетом кондиции сырья. 5. Оснащение производственного цеха необходимым оборудованием, инвентарем и посудой. 6. Разработка комплекса мероприятий по охране труда и технике безопасности на производственном участке			**41**	
Раздел ПМ 2 Организация труда персонала на производстве			**99**	
	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации Раздел Б.		99	
Тема 2.1. Основы организации труда	**Содержание**			
	1	**Содержание и значение рациональной организации труда** Факторы, влияющие на условия труда на ПОП, разделение и кооперация труда Основные понятия: труд, персонал, организация труда, требования к обслуживающему персоналу, квалификационные характеристики. Персонал предприятия общественного питания: административно-	6	**3**

		управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный.	6	
	2	**Основные задачи рациональной организации труда** Решение экономической задачи Решение психофизиологической задачи Решение социальной задачи		**3**
	3	**Основные направления рациональной организации труда** Задачи и содержание организации труда, определяющие основные направления Рационализация режимов труда и отдыха Виды графиков, отличительные особенности	6	**3**
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия			
	1	Оценка рабочего места на его соответствие нормативным требованиям	4	**3**
Тема 2.2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания	**Содержание**			
	1	**Сущность и задачи нормирования труда.** Понятие нормы обслуживания, нормы численности, нормы управляемости	3	**2**
	2	**Методы нормирования труда** Опытно-статистический метод, аналитический (технический) метод	2	**3**
	3	**Классификация затрат рабочего времени** Время работы, подготовительно-заключительное время (Тпз) , оперативное время , основное время, время обслуживания рабочего места (Тобс), время непроизводительной работы (Тип) , время перерывов (Тп)	2	**3**
	4	**Методы изучения затрат рабочего времени** Фотография рабочего времени, хронометраж рабочего времени		**3**
	5	**Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений** Определение численности работников на предприятиях общественного питания	4	**3**
	6	**Расчеты по оплате труда** Общие положения об оплате труда, порядок начисления заработной платы. Синтетический и аналитический учет расчетов по оплате труда.	4 6	**2**
	Лабораторные работы		6	**3**
	1	Заполнение табеля учета рабочего времени работников		
	2	Составление фотографии рабочего времени		

	Практические занятия			
	1	Определение численности работников на предприятиях общественного питания	4	
Тема 2.3. Организация контроля качества продукции производства	**Содержание**			
	1	**Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.** Основные понятия, виды контроля, их назначение, характеристика, организация контроля, правовая и нормативная база	**4**	**2**
	2	**Методы контроля качества** Основные понятия, разновидности, назначение, достоинства и недостатки органолептических и измерительных методов контроля	**4**	**2**
	3	**Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков** Назначение и порядок проведения производственного контроля. Виды контроля, их назначение	**4**	**2**
	4			
	Практические занятия			**3**
	1	Проведение бракеража продукции, заполнение бракеражного журнала	4	
	2			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			**40**	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Составление производственных заданий работникам в соответствии с нормами выработки (по заданию преподавателя) Итого:			**279**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля производится в кабинете социально – экономических дисциплин, материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных помещений:

- ***Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства». по адресу: г. Реж, ул. Трудовая,93***
- ***Кабинет «Оборудования кулинарного и кондитерского производства» по адресу: г. Реж, ул Трудовая,93***
- ***Кабинет информационных технологий № 36 по адресу: г. Реж, ул. Трудовая, 93***
- Оборудование учебного кабинета:
  - посадочные места по количеству студентов;
  - рабочее место преподавателя;
  - трибуна преподавателя;
  - лампа настольная;
  - наглядные учебные пособия.

  Технические средства обучения:
  - компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийная установка, интерактивная доска.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- доска;
- шкафы для книг, методических и дидактических материалов.
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты по организации производства на предприятиях общественного питания, фото и видеоматериалы).

- Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить в кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства» по адресу: г. Реж, ул Трудовая,93

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Учебная литература:

1.Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 400с. /Электронная версия/.

2.Батова В.Н.,Кармышева Ю.В. Экономика общественного питания. Пенза, Типография Формат, 2018-137с./Электронная версия/.

3. Здобнов А., Цыганенко М., Пересичный М. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2014-686с. /Электронная версия/. Читать: http://bookfi.net/book/716512.

4. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания.- М.: .: Издательский центр Академия, 2016-320с. /Электронная версия/.

5 Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - 7 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-336с. /Электронная версия/.

6. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятии общественного питания. Челябинск: ЗАО Библиотека А.Миллера, 2018-136с. /Электронная версия/.

7. Потапова И.И. Калькуляция и учет -9 изд. М.: Издательский центр Академия 2016-176с. /Электронная версия/.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -12 изд. - М.: Академия, 2015 - 432с. /Электронная версия/.

9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни -3 изд. (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2015-816с. /Электронная версия/.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°,2013-212с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
2. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу".
3. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
4.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Дом славянской книги; 2016г.
5.Профессиональные информационные системы: «Шеф-эксперт», «Инфотрон».

Средства массовой информации.

Интернет-ресурсы:

http://www.ecsocman.edu.ru/

http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp

http://allmedia.ru/

http://www.opec.ru/

http://www.amtv.ru/

http://www.ecsocman.edu.ru/

http://www.nlr.ru/

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» по ППСЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается преподавателями «Экономики» и (или) преподавателями экономических дисциплин, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года и повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники владеют специальными педагогическими подходами и методами обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

3.4.Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

С нарушением зрения

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При работе над курсовой работой (проектом) студентам оказываются консультации преподавателем.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Основные составляющие компетентности педагогических работников, обеспечивающих реализацию основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели имеют квалификацию на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Имеется опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы у преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся общепрофессионального цикла, преподаватели проходят стажировку 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.	Участие в планировании основных показателей производства в соответствии с правилами оформления технологической документации	Выполнение практических заданий. Соответствие правилам и нормам оперативного планирования. Проверка правильности заполнения технологической документации
ПК.6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Участие в составлении плана-меню, расчета потребности сырья на плановый выпуск блюд, в планировании производственной программы предприятия в соответствии с правилами оформления технологической документации	Выполнение практических заданий. Соответствие правилам и нормам оперативного планирования. Сравнение технологической документации с эталоном Проверка правильности произведенных расчетов
ПК.6.3.Организовывать работу трудового коллектива	Участие в организации работы трудового коллектива (расчет норм выработки, составление графиков выхода на работу, заполнение табелей, составление фотографии рабочего времени, подбор необходимого оборудования для технологического процесса) в соответствии с формулами расчета, правилами ведения	Проверка выполнения практических заданий.

	документации.	
ПК.6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Участие в процессе контроля качества сырья, в проведении контрольных проработок, проведение бракеража и заполнении бракеражного журнала в соответствии с органолептическими требованиями к качеству и правилами заполнения журнала	Наблюдение за выполнением практических заданий. Соответствие технологии органолептическим требованиям
ПК.6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Участие в ведении утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с правилами ведения и заполнения технологической документации.	Проверка правильности выполнения практических заданий.

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**
ОК.1Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК.2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности по организации профессиональной деятельности исполнителей в соответствии с поставленными профессиональными задачами	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК.3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценивает и корректирует собственную деятельность по организации работы исполнителей, заполнению необходимой технологической документации.	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Проверка заполнения документации

ОК. 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использование в работе различных источников информации, в том числе Интернет-ресурсы Владение системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы, применяя ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию в соответствии с правилами заполнения	Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК. 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использование в работе различные современные средства коммуникации. Применение Интернет – технологий в поиске профессиональной информации. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения	Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
ОК. 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Демонстрация коммуникационных умений в процессе делового общения с однокурсниками, преподавателями и членами комиссии	Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с однокурсниками, руководством
ОК. 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной деятельности, осуществляет оценку проделанной работы,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК. 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Представление профессионального и личностного развития и планирование карьерного роста	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности за способностью видеть пути самосовершенствования,

		стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, Журналы.
ОК. 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация готовности к обучению в условиях частой смены профессиональной деятельности с применением инновационных технологий.	Текущий контроль: Наблюдение за деятельностью студентов в условиях производства в применении инновационных технологий