

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 1 из 22 Эк. контрольный

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО «ДПК»

_____ Т. А. СОВЕТОВА

« ____ » _____ 20 __ г.

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

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
на базе основного общего образования
очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 2 из 24 Экз. контрольный

Лист согласования

Организация - разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области
«Донской политехнический колледж»

Разработчики:

Харламова Екатерина Юрьевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии
отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технологии обслуживания»
Протокол № _____

от «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Г. И. Есина

Эксперт от работодателя:

(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 3 из 24 Экз. контрольный

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 4 из 24 Экз. контрольный

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.06 является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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

1.2. 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;
- 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;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 5 из 24 Экз. контрольный

- 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 350 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 314 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 98 часов;

производственной практики – 36 часов.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 6 из 24

Экз.
контрольный

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами вида 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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания.
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.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 7 из 24

**Экз.
контрольный**

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика (практическая подготовка)	
			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	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	90	74	24	-	16	-	-	-
ПК 6.2	Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями	72	44	14	-	28	-	-	-
ПК 6.3-6.4	Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	44	20	4	-	24	-	-	-
ПК 6.5	Раздел 4. Учетно-отчетная документация	108	78	24	20	30			
	Производственная и учебная практика (по профилю специальности), часов	36						-	36
	Всего:	350	216	66	20	98	-		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 8 из 24
**Экз.
контрольный**

3.2. Содержание обучения профессионального модуля (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 1 Участие в планировании основных показателей производства		90	
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации		90	
Введение	Содержание Цели, задачи и структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций. Требования к уровню знаний и умений. Краткая характеристика основных разделов МДК	2	2
Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей	Содержание	24	2
	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности		
	Классификация предприятий питания.		
	Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.		
	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий.		
	Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания		
	Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.		
Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.			



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 9 из 24
**Экз.
контрольный**

	<p>Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.</p> <p>Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.</p> <p>Организация доработки полуфабрикатов, поступающих от промышленного предприятия, организация работы специализированных цехов.</p> <p>Организация работы и техническое оснащение производства продукции, их характеристика, оснащение.</p> <p>Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах и структурных подразделениях по производству и реализации кулинарной и кондитерской</p>		
	<p>Практическое занятие (практическая подготовка) №1. Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №2 Организация работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия общественного питания.</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №3 Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции.</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №4. Составление алгоритмов технологических операций по рабочим местам. Решение производственных ситуаций по организации технологического процесса производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №5. Сравнительный анализ структуры производства предприятий с различными производственными циклами</p>	10	2
Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением	<p>Содержание</p> <p>Основные функции управления структурным подразделением.</p> <p>Определение состава выполняемых функций.</p> <p>Организационная структура управления производственного подразделения.</p> <p>Категории производственного персонала.</p>	24	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 10 из 24

**Экз.
контрольный**

	<p>Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады.</p> <p>Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде)</p> <p>Содержание форм стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.</p> <p>Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов).</p> <p>Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников.</p> <p>Методы дисциплинарного воздействия.</p> <p>Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p>Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления</p> <p>Управление конфликтами и стрессами</p>		
	<p>Практическое занятие (практическая подготовка) №6. Анализ основных функций управления структурным подразделением. Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением. Распределение обязанностей, прав и ответственности работников.</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №7. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей.</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №8. Анализ методов управления структурным подразделением.</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №9. Анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №10. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений. Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №11. Анализ стилей</p>	14	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 11 из 24

**Экз.
контрольный**

	управления, применяемых руководителем структурного подразделения		
	Практическое занятие (практическая подготовка) №12. Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения на тему: Методы дисциплинарного воздействия Подготовка сообщения на тему: Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения	16	
Раздел 2 Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями		72	
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации		72	
Тема 2.1. Планирование основных показателей производства	Содержание		
	Роль планирования в организации. Виды планов.		
	Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в индустрии питания		
	Принципы и виды планирования работы бригады (команды).		
	Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения		
	Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации		
	Структура издержек производства и обращения.		
	Пути снижения затрат структурного подразделения организации		
	Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.		
	Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.		
	Виды меню, их характеристика, структура, порядок расположения блюд.		
Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой			
Практическое занятие (практическая подготовка) №13. Планирование исходных		12	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 12 из 24

**Экз.
контрольный**

	<p>данных для обоснования производственной программы структурного подразделения и предприятия питания в целом</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №14. Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом и по отдельным статьям</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №15. Планирование себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №16. Разработка бизнес-плана</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №17. Разработка плана-меню структурного подразделения. Разработка различных видов меню по заданию преподавателя.</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №18. Расчет выхода продукции в ассортименте</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка презентации: Основные стадии планирования. Подготовка презентации: Экономические показатели структурного подразделения организации . Составление характеристики меню. Изучение основных разделов бизнес-плана.</p>		
Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями	Содержание		
	Принципы и виды планирования работы бригады (команды).		
	Планирование работы бригады в форме дневных заданий		
	Расчет численности производственных работников.	8	2
	Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)		
	Практическое занятие (практическая подготовка) №19. Расчёт численности производственных работников. Составление графиков выхода на работу производственного персонала	2	
Раздел 3 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.		44	
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации		44	
Тема 3.1 . Методы контроля результатов выполнения работ	Содержание	8	
	Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 13 из 24

**Экз.
контрольный**

	реализации блюд. потребителей		2
	Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий		
	Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады).		
	Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ		
	Практическое занятие (практическая подготовка) №20. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оформление забора проб на лабораторный анализ. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	2	
	Самостоятельная работа: Учёт и использование рабочего времени. Условные отработанного и неотработанного времени. Приёмы повышения эффективности общения в команде.	12	
Тема 3.2 Способы оценивания качества выполняемых работ	Содержание	8	2
	Методы оценивания качества.		
	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды		
	Разработка оценочных заданий.		
	Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий		
	Практическое занятие (практическая подготовка) №21. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества		
Самостоятельная работа: Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды	12		
Раздел 4 Учетно-отчетная документация.		108	
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации		108	
Тема 4.1. Основы организации труда	Содержание	10	2
	Нормирование труда на предприятиях общественного питания.		
	Виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день		
	Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 14 из 24

**Экз.
контрольный**

	Тарифная система. Формы и системы оплаты труда.		
	Состав расходов на оплату труда		
	Практическое занятие(практическая подготовка) №22. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. Расчет расходов на оплату труда	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений: Формы и системы оплаты труда. Методы определения качества продукции общественного питания. Химические опасности в продуктах пищевого производства.	16	
Тема 4.2. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	Содержание		
	Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников.		
	Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска	8	2
	Методика расчета заработной платы: расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчеты по социальному страхованию.		
	Методика расчета заработной платы: удержания из заработной платы и их расчет.		
	Практическое занятие (практическая подготовка) №23. Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников		
	Практическое занятие (практическая подготовка) №24. Расчет заработной платы при повременно-премиальной и сдельно-премиальной оплате труда. Расчет оплаты в выходные, праздничные, сверхурочные часы. Доплаты и надбавки	4	
Тема 4.3. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	Содержание		
	Трудовой кодекс РФ: Глава 39. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю.	4	2
	Содержание договора о материальной ответственности. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85		
	Самостоятельная работа: Повторение изученного материала, подготовка сообщений: Методика расчета заработной платы	8	
Тема 4.4. Формы документов и	Содержание	12	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 15 из 24

**Экз.
контрольный**

порядок их заполнения	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).				
	Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).				
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).				
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).				
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Основание: дневной заборный лист (ф. № ОП-6)				
	Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания.				
	Практическое занятие (практическая подготовка) №25. Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12)			18	
	Практическое занятие (практическая подготовка) №26. Оформление документов: акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).				
	Практическое занятие (практическая подготовка) №27. Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).				
	Практическое занятие (практическая подготовка) №28. Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4)				
Практическое занятие (практическая подготовка) №29. Оформление документов: ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).					
Практическое занятие (практическая подготовка) №30. Оформление					



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 16 из 24

**Экз.
контрольный**

	<p>документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12)</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №31. Оформление документов: акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акта на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21). Оформление документов: дневного заборного листа (ф. № ОП-6).</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №32 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>Практическое занятие (практическая подготовка) №33 Разработка нормативно-технологической документации предприятия общественного питания (технологические карты, технико – технологические карты и др.).</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов</p>	6	
	<p>Курсовое проектирование</p> <p>Уточнение тем курсового проектирования. Содержание КП. Требования по оформлению пояснительной записки. Анализ теоретической части КП.</p> <p>Планирование объема работы по разделам. Библиография</p> <p>Формирование введения.</p> <p>Обзор современных тенденций развития индустрии питания</p> <p>Разработка содержания основных разделов курсовой работы</p> <p>Обобщение теоретических аспектов работы и планирования основных показателей производства</p> <p>Работа над расчетной частью и оформлением учетно-отчетной документации</p> <p>Написание заключения. Оформление курсовой работы, представление ее руководителю для написания отзыва</p> <p>Подготовка презентации по материалам курсовой работы</p> <p>Защита курсовой работы</p>	20	
	<p>Производственная практика (практическая подготовка)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятие управленческих решений; 	36	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**

Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 17 из 24

Экз.
контрольный

- расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте;
- ведение табеля учета рабочего времени работников;
- составление графика выхода на работу;
- расчет заработной платы;
- расчет экономических показателей структурного подразделения организации;
- оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- анализ расхода сырья;
- составление плана – меню и меню предприятия общественного питания;
- ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию
- организация рабочих мест в производственных помещениях;
- ознакомление с производственной программой заготовочных, доготовочных и специализированных цехов;
- организация работы коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оценка результатов выполнения работ исполнителями;
- заполнение бракеражного журнала;

Всего

350

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)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 18 из 24 Экз. контрольный

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов организации производства, основ экономики, правовых основ профессиональной деятельности, безопасности жизнедеятельности, охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-наглядных пособий
4. бланки первичных бухгалтерских документов;
5. наглядные пособия;
6. комплект учебно-методической документации.
7. мультимедиа-система для показа презентаций;
8. комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);

Технические средства обучения:

1. интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.
2. микрокалькуляторы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/Н.Н. Пукалина.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. – Ростов н/Д: «Феникс», 2015.- 352с.

Дополнительные источники:

1. Радченко Л. А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебное / Л.А. Радченко:- Ростов н/Д «Феникс», 2016 г.
2. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова.- Ростов н/Д: «Феникс»,2010.-409с.
3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»; М. Издательский центр «Лада» 2007

г

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 19 из 24 Экз. контрольный

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Выполнение обучающимся практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением.

Освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). 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)

В процессе реализации программы профессионального модуля, в колледже обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить работодатели, представители общественных организаций обучающихся.

Для текущего и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 20 из 24

Экз.
контрольный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none">- расчёт экономических показателей структурного подразделения организации- правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы;- демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения;- планирование и анализ валового дохода, прибыли, рентабельности;- обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения;- точность расчета выхода продукции в ассортименте.	<ul style="list-style-type: none">- фронтальная проверка знаний;- тестирование;- самостоятельная работа;- оценка выполнения в ходе практических занятий;- экзамен.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none">- распределение производственных функций между членами бригады;- установление и своевременное доведение до работников производственного подразделения производственных заданий;- количественный и качественный учет выполненных работ и отработанного времени членами производственного подразделения;- принятие управленческих решений- расчет численности производственных работников структурного подразделения;- правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу;	<ul style="list-style-type: none">- фронтальная проверка знаний;- тестирование;- самостоятельная работа;- оценка выполнения в ходе практических занятий ;- экзамен.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none">- разработка мер и мероприятий по обеспечению благоприятных условий труда на производственном участке;- проведение аттестации рабочих мест по условиям труда и	<ul style="list-style-type: none">- фронтальная проверка знаний;- тестирование;- самостоятельная работа;- оценка выполнения в



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 21 из 24

Экз.
контрольный

	<p>травмобезопасности; -демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы; -правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками; -правильность оформления договора о материальной ответственности; -правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю;</p>	<p>ходе практических занятий; -экзамен.</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>- обеспечение и контроль правильности и своевременности оформления производственной и отчетной документации членами производственного подразделения; - участие в мероприятиях по контролю соблюдения работниками производственного подразделения требований технологического регламента и плана – графика работ; - определение и оценка уровня производительности труда работников подразделения; - определение трудоемкости работ. -демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -соблюдение технологического</p>	<p>- фронтальная проверка знаний; - тестирование; - самостоятельная работа; - оценка выполнения в ходе практических занятий; - экзамен.</p>



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 22 из 24

Экз.
контрольный

	<p>процесса приготовления блюд;</p> <ul style="list-style-type: none">-правильность ведения бракеражного журнала;-правильность оформления забора проб на лабораторный анализ;-демонстрация умений разработки оценочных заданий;-разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения.	
<p>ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none">- оформление бланков документов по учету рабочего времени.- оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.-использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации;-правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени;-демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации;-правильность использования графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы;-точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы;-обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;	<ul style="list-style-type: none">-фронтальная проверка знаний;- тестирование;- самостоятельная работа;- оценка выполнения в ходе практических занятий;- экзамен.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение
№ _____*

Лист 23 из 24

**Экз.
контрольный**

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.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей специальности;	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– оценка эффективности и качества выполнения; - рациональное распределение времени на этапах выполнения практических заданий и во время практики	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-аргументированность выбора принятого решения на этапах выполнения практических занятий и во время практики -	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - рациональное использование различных информационных источников (включая электронные) при решении профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -разработка и оформление отчетной документации, творческих работ, расчетных заданий, курсовых работ, отчета по практике с использованием современных ИКТ.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться	-взаимодействие с обучающимися,	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 24 из 24

Экз.
контрольный

с коллегами, руководством, потребителями.	преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; -умение работать в группе; -демонстрация коммуникативных навыков	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;	