

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по ВР и ПП
_____/Ооржак Н.Б./
(подпись)(Ф.И.О.)
« _ » _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ по профессиональному модулю
Организация работы структурного подразделения
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Кызыл 2017

Разработчики:

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Разработчики:

Даваа Розалия Семеновна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Маландина Нина Дмитриевна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Куулар Антонина Начын – ооловна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Умановская Наталья Сергеевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Новикова Ирина Евгеньевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Эксперты от работодателя: _____

Кафе « Саяны» главный технолог частного предприятия Монгуш Е.Б.
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 01. Участвовать в планировании основных показателей производства.	1. определение основных показателей производства. 2. расчет влияния факторов на показатели деятельности предприятия 3. планирование основных показателей производства.	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i> <i>Тестирование</i>
ПК 02. Планировать выполнение работ исполнителями.	1. определение должностных обязанностей персонала предприятий общественного питания 2. составление профессиограмм персонала предприятий общественного питания 3. составление производственной программы в соответствии со спецификой деятельности предприятия 4. составление меню в соответствии со	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i> <i>Моделирование практической ситуации</i>

	<p>спецификой деятельности предприятия</p> <p>5. расчет численности персонала в соответствии с установленными нормативами</p> <p>6. определение видов работ исполнителей</p> <p>7. расчет фонда заработной платы</p>	
<p>ПК 03.</p> <p>Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>1. выбор и применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности</p> <p>2. принятие управленческих решений в производственных ситуациях</p> <p>3. предупреждение и разрешение конфликтных ситуаций</p> <p>4. составление графика выхода на работу</p> <p>5. выбор оптимальных поставщиков для организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятий</p> <p>6. организация рабочих мест в соответствии с производственной программой предприятия</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Моделирование практической ситуации</i></p>
<p>ПК 04.</p> <p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>1. анализ деятельности предприятий общественного питания по основным показателям с учетом влияния факторов внешней и внутренней среды</p> <p>2. оценка эффективности деятельности структурного подразделения</p> <p>3. принятие управленческих решений в производственных ситуациях по результатам контроля</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Моделирование практической ситуации</i></p>
<p>ПК 05. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>1. составление утвержденной документации в соответствии с требованиями</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе 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; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик. - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.

Таблица 2

1.2. 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;
- разрабатывать предложения по составлению различных видов меню;
- составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, планы)
- разрабатывать должностные инструкции для различных должностных позиций подразделения;
- разрабатывать предложения по стандартизации процессов управления персоналом подразделения;
- планировать работу коллектива исполнителей;
- готовить данные для обоснования технических и организационных решений;
- анализировать затраты и результаты деятельности подразделения и готовить отчеты.

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;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания; -
- организацию снабжения и работу складского хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- принципы и процедуры оперативного планирования работы производственных подразделений;
- нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность персонала;
- виды меню и правила их разработки.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	
УП	
ПП	
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

4. Оценка по производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none"> • Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия. • Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия. • Разработка должностных инструкций персонала подразделения предприятия общественного питания • Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях • Определение структуры группы и социально-психологического 	ПК 1-3, ОК 1-10

<p>климата с помощью метода социометрии</p> <ul style="list-style-type: none">• Анализ эффективности применяемых методов управления• Решение конфликтных ситуаций• Анализ деятельности предприятий общественного питания• Определение поставщиков предприятия общественного питания• Анализ меню предприятия общественного питания• Анализ производственной программы предприятия общественного питания• Составление графиков выхода на работу, ведение табеля учета рабочего времени• Организация рабочих мест	
--	--

Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО _____,

обучающийся(аяся) специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю Организация работы структурного подразделения в объеме 36 час. с «__»._____.20__ г. по «__»._____.20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Проявил(ла) интерес к будущей профессии, проявил(ла) организационную собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал(ла) их эффективность и качество, активно принимал(ла) решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес(ла) за них ответственность, осуществлял(ла) поиск и использовал(ла) информации, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал(ла) информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, умеет работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, имеет способности брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий, самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации, проявляет постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции, проявляет интерес к профессиональной деятельности в армейских условиях

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<ul style="list-style-type: none"> • Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия. • Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия. • Разработка должностных инструкций персонала подразделения предприятия общественного питания • Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях • Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии • Анализ эффективности применяемых методов управления • Решение конфликтных ситуаций • Анализ деятельности предприятий общественного питания • Определение поставщиков предприятия общественного питания • Анализ меню предприятия общественного питания • Анализ производственной программы предприятия общественного питания • Составление графиков выхода на работу, ведение табеля учета рабочего времени • Организация рабочих мест 	
<p>Дата « ___ » . ____ .20 ____</p>	<p>Подпись руководителя практики</p> <p>_____</p> <p>Подпись ответственного лица организации</p> <p>_____</p>

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация работы структурного подразделения

специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Экзамен включает: МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Проверяемые результаты обучения:

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Действия	Выполнил	Не выполнил
1. рассчитывать выход продукции в ассортименте;		
2. вести табель учета рабочего времени работников;		
3. рассчитывать заработную плату;		
4. рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;		
5. организовывать рабочие места в производственных помещениях;		
6. организовывать работу коллектива исполнителей;		
7. разрабатывать оценочные задания и		

нормативно-технологическую документацию;		
8. оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;		
9. разрабатывать предложения по составлению различных видов меню;		
10. составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, планы)		
11. разрабатывать должностные инструкции для различных должностных позиций подразделения;		
12. разрабатывать предложения по стандартизации процессов управления персоналом подразделения;		
13. планировать работу коллектива исполнителей;		
14. готовить данные для обоснования технических и организационных решений;		
15. анализировать затраты и результаты деятельности подразделения и готовить отчеты.		
16. рассчитывать выход продукции в ассортименте;		
17. вести таблицу учета рабочего времени работников;		
18. рассчитывать заработную плату;		

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №1

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №2

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №3

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №4

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №5

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №6

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №7

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №8

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №9

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №10

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №11

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №12

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №13

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №14

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №15

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №16

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №17

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №18

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №19

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №20

1.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.



ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 20

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 15 мин

Задание № 2 15 мин

Задание № 3 15 мин

Задание № 4 15 мин

Задание № 5 15 мин

Задание № 6 15 мин

Задание № 7 15 мин

Задание № 8 15 мин

Всего на экзамен 120 мин

Условия выполнения заданий

Задание № _____

Задание № _____

Задание № _____

Задание № _____

Задание № _____

Задание № _____

Задание № _____

Задание № _____

Оборудование:

—

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

Критерии оценки

Задание № ____	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

ФИО _____

обучающийся на _____ курсе по специальности СПО 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

освоил(а) программу профессионального модуля – ПМ. 06 Организация
работы структурного подразделения

в объеме 194 час. с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального
модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 05.01.		
УП		

ПП		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1 Участвовать в планировании основных показателей производства.		
ПК 2 Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 3 Организовывать работу трудового коллектива.		
ПК 4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.		
ПК 5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		
Итог экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю Организация работы структурного подразделения _____		
Дата « » 20 г. Подписи членов экзаменационной комиссии:		
