МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления.
Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____ С.Н.Сахаровский
«29» 04 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Улан-Удэ
2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.06. Организация работы структурного подразделения» разработана на кафедре «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ и является частью ППССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. №384.

Составитель:

_____ Аглеева М.С.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»
Протокол от «25» 04 2018 г.№ 9

Заведующий кафедрой _____

ФГБОУ ВПО«Восточно-Сибирскийгосударственныйуниверситет технологийиуправления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

1.Краткая характеристика профессионального модуля, его место в учебно-воспитательном процессе. Профессиональный модуль «ПМ.06 Организация работы структурного подразделения» входит в обязательную часть профессионального цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Реализуется на 4 курсе очного обучения. Профессиональный модуль состоит из МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации, производственной практики.

Содержание профессионального модуля «ПМ.06 Организация работы структурного подразделения»: планирование работы структурного подразделения (бригады); оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятие управленческих решений.

2.Цели и задачи изучения профессионального модуля: в результате освоения профессионального модуля выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

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

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей.

В результате освоения профессионального модуля должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 6.1 - 6.5.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы профессионального модуля	5
1.1	Область применения программы	5
1.2	Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля	5
1.3	Количество часов на освоение ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»	7
2.	Структура и содержание ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»	7
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2	Содержание обучения ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»	8
2.3	Самостоятельная работа студентов	18
3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля	19
4.	Кадровое и материально-техническое обеспечение модуля	20
5.	Контроль и оценка результатов освоения модуля (вида профессиональной деятельности)	20

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ.06 Организация работы структурного подразделения (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональном обучении в соответствующей области профессиональной деятельности: «Управление структурным подразделением организации»

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

На основании ФГОС по специальности с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

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

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности- «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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение

ПМ 02 Организация работы структурного подразделения

Всего – 265 часов, в том числе:

1.3.1.Количество часов на освоение МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации– 193 часа,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 193 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 56 часов;

1.3.2.Количество часов на ПП 06.01. Производственная практика (практика по профилю специальности) – 72 ч

2. Структура и содержание ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

2.1. Объем ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения» **Всего часов**	265
Максимальная учебная нагрузка (всего)	193
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
в том числе:	
теоретические занятия	68
практические занятия	68
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
Производственная практика (практика по профилю специальности)	72
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Дифференцированный зачет
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	Квалификационный экзамен

2.2.Содержание обучения по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Основы управления **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации**				
Введение	**Содержание**		2	1
	1	Цель и содержание междисциплинарного курса. Распределение учебного времени, взаимосвязь с дисциплинами		
	2	Значение междисциплинарного курса для специалистов в области технологии продукции общественного питания		
Тема 1.1. Предприятие общественного питания как объект планирования. Планирование, сущность, принципы и виды,	Содержание учебного материала		4 2	1,2
	1.1.1.	Понятие, функции и виды предприятия, организационно-правовые формы ведения предпринимательской деятельности. Особенности предприятий общественного питания.		
	1.1.2	Планирование, его сущность, принципы и виды, структура плана		

структура плана	Практическое занятие № 1 Работа с видео-кейсом «Откуда берутся цели?» Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения «Какую форму выбрать для предприятия общественного питания: ИП или ООО?».	2 4	
Тема 1.2 Основные функции руководителя предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	4	1,2
	1.1.2.1 Целеполагание и планирование, организация и координация, мотивация и стимулирование, контроль и аудит на предприятиях общественного питания		
	Практическое занятие № 2 Работа с видео-кейсом «Планов громадье»	2	
Тема 1.3 Целеполагание, применимость smart-критериев на предприятии общественного питанияДостоинства и недостатки	Содержание учебного материала	2	1,2
	1.1.3.1 Как правильно ставить цели, основные критерии постановки целей, их достоинства и недостатки		
Тема 1.4 Способы измерения качественных показателей на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	1,2
	1.1.4.1 Виды показателей, способы перевода качественных показателей в количественный, ключевые показатели эффективности		
	Практическое занятие № 3 «Постановка целей предприятия»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: «Постановка личных целей»	4	

Тема 1.5 Организация работы исполнителей. Виды организационных структур предприятий общественного питания. Нормирование труда и определение численности работников основного производства. Факторы, воздействующие на потребности производства в количестве работников?	Содержание учебного материала			1,2
	1.1.5.1	Виды организационных структур, управленческая пирамида.	2	
	1.1.5.2	Задачи и методы нормирования. Методы изучения затрат рабочего времени. Классификация затрат рабочего времени. Состав технически обоснованной нормы времени.	4	
	1.1.5.3	Показатели и резервы роста производительности труда. Основные нормообразующие факторы и организационно-технические условия при нормировании работ общественного питания	2	
	Практическое занятие № 4 «Расчет потребностей участка в работниках»		4	
	Практическое занятие № 5 Работа с видео-кейсом «Гладко было на бумаге»		4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Расчет потребности предприятий общественного питания в количестве работников		4	
Тема 1.6 Функция мотивации, формы мотивации и стимулирования персонала на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала			1,2
	1.1.6.1	Понятие мотивации и стимулирования персонала	2	
	1.1.6.2	Содержательные мотивационные теории	2	
	1.1.6.3	Процессуальные мотивационные теории	2	
	1.1.6.4	Мотивационный потенциал работ на предприятиях общественного питания	2	

	1.1.6.5	Разработка системы стимулирования на предприятиях общественного питания	2	
	Практическое занятие № 6 «Оценка мотивационного потенциала различных видов работ на предприятии общественного питания»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение на тему: «Теория А.Маслоу» Подготовить сообщение на тему: «Теория Врума» Подготовить презентацию на тему: «Теория Герцберга» Подготовить презентацию на тему: «Теория Портера-Лоулера» «Разработка системы стимулирования для предприятий общественного питания»		2 2 2 2 4	
Тема 1.7 Формы оплаты труда на предприятии общественного питания. Персонал предприятия	Содержание учебного материала		2 2 2	1,2
	1.1.7.1	Виды сдельной формы оплаты труда		
	1.1.7.2	Виды повременной формы оплаты труда		
	1.1.7.3	Отбор, подбор, оценка персонала		
	Практическое занятие № 7 «определить формы оплаты труда для различных должностных позиций на предприятии общественного питания» Практическое занятие № 8 Работа с видео-кейсом «Разработка системы оплаты труда»		4 4	

	Самостоятельная работа обучающихся: Составление презентации «Кадровый состав предприятия общественного питания»		4	
Тема 1.8 Виды нематериального стимулирования на предприятий общественного питания	Содержание учебного материала			1,2
	1.1.8.1	Типы мотивации сотрудников.	2	
	1.1.8.2	Виды нематериальной мотивации и их применимость для различного типа сотрудников	2	
	1.1.8.3	Наиболее типичные проблемы начинающих руководителей	2	
	Практическое занятие № 9 «Работа с видео-кейсом «Нематериальное стимулирование»		6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения «Применимость различных видов нематериального стимулирования для низкоквалифицированных сотрудников»		4	
Тема 1.9 Функция контроля, виды контроля на предприятиях общественного питания. Построение системы выборочного контроля.	Содержание учебного материала			
	1.1.9.1	Функция контроля, виды контроля на предприятиях общественного питания.	4	
	1.9.1.2	Построение системы выборочного контроля	3	1,2
	1.9.1.3	Цели, задачи и принципы менеджмента качества. Семейство стандартов ИСО 9000.	4	

Цели, задачи и принципы менеджмента качества.	1.9.1.4	Система менеджмента качества. Нормативная база, основные положения и требования.	6	
	Практическое занятие № 10 «Работа с видео-кейсом «Доверяй, но проверяй»»		6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы «Построение системы выборочного контроля»		6	
Тема 1.10 Принципы принятия управленческих решений	Содержание учебного материала 1.1.10.1 . Альтернативный выбор руководителя: время, эффективность, затраты. Делегирование полномочий		2	1,2
	Практическое занятие № 11 Работа с видео-кейсом «Разрешение конфликтных ситуаций»		6	
	Самостоятельная работа. Подготовить доклад на тему: делегирование полномочий руководителя		4	
Раздел 2 Основные показатели деятельности предприятия **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации**				
Тема 2.1 Себестоимость: понятие, виды, состав, структура.	Содержание учебного материала		4 2	1,2
	1.2.1.1	Классификация затрат себестоимости		
	1.2.1.2	Отраслевые особенности структуры себестоимости		
	1.2.1.3	Составление калькуляции себестоимости продукции предприятия	4	

		общественного питания		
	Практическое занятие № 12		6	
	1	Составление калькуляции себестоимости продукции предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Калькуляция себестоимости продукции »		4	
Тема 2.2 Понятие «Прибыль»: сущность, виды, распределение.	Содержание учебного материала			1,2
	1.2.2.1	Источники образования прибыли	2	
	1.2.2.2	Виды рентабельности	2	
	1.2.2.3	Расчет прибыли и рентабельности предприятия общественного питания	4	
	Практическое занятия № 13		4	
	1	Расчет уровня рентабельности предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление презентации «Особенности формирования прибыли малого и среднего бизнеса»		4	
	Составление схемы «Анализ рентабельности предпринимательской деятельности »		4	
Тема 2.3 Сущность и	Содержание учебного материала			1,2

функции цены как экономической категории. Система цен. Опишите факторы, влияющие на уровень цен	1.2.3.1	Структура ценообразования, её отраслевые особенности	2	
	1.2.3.2	Расчет цены продукции на предприятии общественного питания	2	
	Практическое занятие №14		2	
	1	Расчет цены товара		
	2	Контрольная работа №1 «Основные показатели деятельности предприятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы «Основные элементы структуры ценообразования»		4	
Раздел 3. Экономические ресурсы предприятия **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации**				
Тема 3.1 Методы нормирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала		4 2 2 2 2	1,2
	1.3.1.1	Бюджет рабочего времени работника;		
	1.3.1.2	Показатели и резервы роста производительности труда;		
	1.3.1.3	Основные виды норм затрат труда и методы его нормирования		
	1.3.1.4	Тарифная система;		
	1.3.1.5	Формы и системы оплаты труда;		

	Практическое занятие №15		2
	1	Расчет баланса рабочего времени	
	Практическое занятие №16		2
	2	Расчет натуральных и стоимостных показателей производительности труда	
	Практическое занятие №17		
	3	Расчет заработной платы различных категорий работающих	6
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление презентации по теме «Методы нормирования и формы оплаты труда»		4
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление докладов по теме «Методы повышения производительности труда»		4
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление сообщений по теме «Новые технологии на предприятиях общественного питания »		2
Максимальная учебная нагрузка МДК 06.01			193
Обязательная аудиторная учебная нагрузка МДК.06.01			136
Самостоятельная работа МДК.06.01			56

	Производственная практика (практика по профилю специальности) ПП 06.01	72	

	Виды работ: 1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. 2. Взаимное проведение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии для сокурсников, отражение сведений о проведенном инструктаже в макете регистрационного журнала. 3. Ознакомление с организационной и управленческой структурой предприятия общественного питания 4. Разработка системы стимулирования сотрудников, действующей на предприятии. 5. Участие в организации работы трудового коллектива 6. Определение потребности предприятия в кадрах. 7. Участие в планировании работы структурного подразделения 8. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения 9. Принятие управленческих решений 10. Заполнение отчетно-учетной документации 11. Оценка результатов работы трудового коллектива		2,3
	Всего: **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы** **Производственная практика**	***265*** ***136*** ***68*** ***56*** ***72***	

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)

2.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это планируемая учебная и научная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данному модулю включает:

- подготовку к аудиторным занятиям (проработка пройденного учебного материала по конспектам, рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовка к практическим занятиям (решение домашних заданий (задач, упражнений и т.п.));
- выполнение индивидуальных самостоятельных работ и заданий (контрольная работа).

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта

Номер раздела и темы учебной дисциплины	Ф/О	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС	Объем часов на СРС	Срок и вып-ния	Форма контроля СРС
1	2	3	4	5	7
4 семестр для среднего общего образования 6 семестр для основного общего образования	О	-Подготовка к лекционным занятиям; -Подготовка к контрольной работе -Домашняя работа (проработка материала пройденного занятия по записям лекций и учебникам); -Выполнение сообщений, презентаций, рефератов и докладов.	8 4 8 14	В течение семестра.	Самооценка, рецензирование, публичная защита
5 семестр для среднего общего образования 7 семестр для основного общего образования	О	-Подготовка к лекционным занятиям; -Подготовка к дифференцированному зачету -Домашняя работа (проработка материала пройденного занятия по записям лекций и учебникам); -Выполнение сообщений, презентаций, рефератов и докладов.	8 8 6 12	В течение семестра.	Самооценка, рецензирование, публичная защита

для среднего общего образования	**5 Семестр**
	6 Семестр
для основного общего образования	**7 Семестр**
	8 Семестр

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение профессионального модуляучебно-методическими материалами.

Код и наименование направления подготовки	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	
	№№ п/п	Наименование	Всего	На 1 обучающегося, приведенного к оч. Ф
19.02.10 Технология продукции общественного питания	**Основная литература**			
	1.	Шашкова, И.Г. УПРАВЛЕНИЕ ТРУДОВЫМИ РЕСУРСАМИ ПРЕДПРИЯТИЙ / Н.В. Бышов, Е.В. Лунин, Д.С. Рябчиков, И.Г. Шашкова .— 2014 .— 183 c. http://lib.rucont.ru/collection/5609	1	100%
	2.	Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Экономика" (квалификация "бакалавр") / А. М. Фридман. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 464 с. https://esstu.bibliotech.ru/Reader/Book/2013072013045569056000004831	1	
	Дополнительная литература			
	1.	Шиловский, В.Н. Маркетинг и менеджмент технического сервиса машин и оборудования [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Н. Шиловский, А.В. Питухин, В.М. Костюкевич. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 272 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/56614. — Загл. с экрана	1	100%
	2.	Чернопятов, А.М. Маркетинг персонала = MarketingStaff : учебник / А.М. Чернопятов .— North Carolina : Lulu Press, Inc., 2016 .— 265 с. — ISBN 978-1-326-66418-3 ЭБСРуконт: lib.rukont.ru	1	

4. КАДРОВОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих обеспечение профессионального модуля

Программа реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебных кабинетах: социально-экономических дисциплин

Таблица 5 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и оборудованием для выполнения лабораторных (практических) работ.

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		Перечень оборудования и систем	Примечание
№	Наименование	Наименование	
Кабинеты:			
1	«Социально-экономических дисциплин»	Специализированная мебель, мультимедийный проектор, интерактивная доска, рабочее место преподавателя с ПК, комплект видео-кейсов, учебно-методических документаций, плакатов.	14 учебный корпус
2	«Учебный кулинарный цех»	Специализированная мебель, мультимедийный проектор, интерактивная доска, рабочее место преподавателя с ПК, комплект видео-кейсов, оборудование для приготовления блюд,	11 учебный корпус

5. Контроль и оценка результатов освоения модуля (вида профессиональной деятельности)

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

Результаты	Формы и методы контроля	Основные показатели

(освоенные профессиональные компетенции)	и оценки	оценки результата
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных работ по темам междисциплинарного курса. Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности. Расчет заработной платы подразделения Расчет экономических показателей	Планирует работу по управлению коллективом на предприятии Организовывает работу участка в сфере управления Осуществляет руководство работой производственного участка; Обеспечивает рациональную расстановку рабочих. Своевременно подготавливает производство; Обеспечивает правильность и своевременность оформления первичных документов; Анализирует результаты производственной деятельности участка; Организовывает работу по повышению квалификации рабочих.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности. Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных работ по темам междисциплинарного курса.	Контролирует качество работы исполнителей работ; Оценивает качество работы исполнителей работ; Проверяет качество выполненных работ; Контролирует соблюдение технологических процессов; Анализирует качество работы исполнителей. Обеспечивает правильность и своевременность оформления первичных документов.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ и производственной практике Самооценка, направленная	Обеспечивает рациональную расстановку рабочих; Анализирует и оценивает состояние охраны труда на производственном участке;

	на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности . Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных работ по темам междисциплинарного курса.	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ и производственной практике Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности . Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных	Осуществляет производственный инструктаж рабочих. Оценивает эффективность деятельности структурного подразделения. Принимает управленческие решения.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ и производственной практике Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности . Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных	Рассчитывает выход продукции. Ведет табель учета рабочего времени Рассчитывает экономические показатели Оформляет документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
Результаты **(освоенные общие компетенции)**	**Формы и методы контроля и оценки**	**Основные показатели оценки результата**
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике. Самооценка, направленная	- демонстрация интереса к будущей профессии.

	на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности. Оценка результатов выполнения заданий практических работ: решение задач, кейс-метод Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обратная связь, направленная на анализ и обсуждение результатов деятельности, выявление сильных/слабых компетенций студента. Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ по производственной практике	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике. Диагностика, направленная на выявление типовых способов принятия решений. Кейс-метод, направленный на оценку способностей к анализу, контролю и принятию решений.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Оценка результатов выполнения	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

	самостоятельной работы. Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Взаимооценка, направленная на взаимную оценку индивидуальных и групповых результатов участников. Оценка результатов работы при выполнении заданий и упражнений при работе в группах.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Работа проектных групп, направленная на оценку общих компетенций, связанных с навыками управления рабочей группой Оценка результатов работы при выполнении заданий и упражнений при работе в группах.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.

квалификации.	Анализ достижений, направленная на анализ результатов деятельности за определенный период, выявления зоны ближайшего развития студента. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике. Качественная оценка, направленная на оценку уровня общих компетенций по таким параметрам как уровень сложности решаемых задач, отбор методов решения задач, соотнесение идеального и реального конечного результата деятельности. Приемы решения задач, направленные на оценку навыков решения задач с использованием инновационных приемов и методов. Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины, выполнения заданий самостоятельной работы.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателями в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.