



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

МО - 19.02.10.ПМ.06.РП

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватели колледжа: Пляскина Н.М.,
Ревин С.А., Тихон Е.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



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	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – 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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
 - применять рациональные методы контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оказания услуг;
 - идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- 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;
 - основные понятия, термины и определения в области контроля качества;
 - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;
 - методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
 - правила отбора проб и проведение контроля качества;
 - виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения;
 - классификация услуг общественного питания, критерии их идентификации.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования МДК и тем профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Консультации	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		
МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации (предприятия)		255	170	10\30	-	10	75	-		
ПК 6.2 – 6.5	Раздел 1. Контроль качества продукции и услуг	73	48	30		4	21			
ПК 6.4 – 6.5	Раздел 2. Документационное обеспечение управления организацией (предприятием)	45	30	-		2	13			
ПК 6.1 – 6.5	Раздел 3. Планирование и анализ экономических источников организации отрасли по производству продукции общественного питания	62	42	4		2	18			
ПК 6.1 – 6.5	Раздел 4. Управление трудовым коллективом предприятия по производству продукции общественного питания	75	50	6		2	23			
ПК 6.2 – 6.5	Производственная практика (преддипломная) по окончании ПМ 06.	54			54					
Всего:		309	170	40		10	75		54	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

3.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Семестр 7	66	36	30			24	4	94				
	Раздел 1 Контроль качества продукции и услуг	48	18	30			21	4	73				
	Тема 1.1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	4	4								2-3		
1	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании, его задачи и значение в подготовке технологов общественного питания	2/2	2/2								Конспект [1], [2, с.4]		
2	Контроль качества: основные понятия, классификация и характеристика отдельных видов контроля. Правовая и нормативная база контроля качества. Система контроля качества ХАССП. Основы стандарта ИСО 22000 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007)	2/4	2/4						Слайды ГОСТ Р ИСО 22000-2007	Конспект [1], [2, с.5]			
	Тема 1.2 Методы контроля качества	6	2	4							2-3		
3	Классификация методов контроля качества. Характеристика методов. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус, содержание	2/6	2/6							Конспект [2, с.15] Повторить гравиметрический метод анализа			
4-5	Лабораторная работа № 1 Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания	4/10		4/4					Методическое пособие	Оформить отчет		Т	

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Тема 1.3 Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания	2	2								2-3		
6	Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к испытательным лабораториям. НД, их устанавливающие. Аттестация и аккредитация лабораторий. Отчетность по испытаниям	2/12	2/8							Методические рекомендации	Конспект [1], [2, с.33]		
	Самостоятельная работа № 1 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, анализ результатов лабораторных испытаний, выполнение домашних заданий по темам 1.1-1.3						7/7			Методические рекомендации	Ответить на вопросы самоконтроля		
	Тема 1.4 Правила отбора проб	2	2								2-3		
7	Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединенная (средняя). Правила отбора проб от партии	2/14	2/10							ГОСТ Р 54607.1-2011	Конспект [1], [2, с.38]		
	Тема 1.5 Требования к качеству сырья, п/ф и готовой продукции	2	2								2-3		
8	Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общепите производственного и потребительского назначения. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные; нормативные документы, их устанавливающие	2/16	2/12								Конспект [1], [2, с.46]		
	Тема 1.6 Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	20	2	18							2-3		
9	Производственный контроль продукции и услуг на предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Организация производственного контроля. Особенности контроля разных видов продукции	2/18	2/14							ГОСТ Р 54607.2-2012	Конспект [1], [2, с.53] Повторить титриметрический метод анализа		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
10-11	Лабораторная работа № 2 Контроль качества полуфабрикатов с мясным фаршем (пельмени, голубцы)	4/22		4/8					Методическое пособие	Оформить отчет		Т	
12-13	Лабораторная работа № 3 Контроль качества овощных полуфабрикатов (квашеной капусты, соленых огурцов, томатопродуктов)	4/26		4/12					Методическое пособие	Оформить отчет		Т	
14-15	Лабораторная работа № 4 Контроль качества первых, вторых блюд, гарниров и соусов	4/30		4/16					Методическое пособие	Оформить отчет		Т	
16-17	Лабораторная работа № 5 Контроль качества изделий из теста (пирожки, булочки)	4/34		4/20					Методическое пособие	Оформить отчет		Т	
18	Лабораторная работа № 6 Контроль качества напитков (соки, кисели)	2/36		2/22					Методическое пособие	Оформить отчет		Т	
	Тема 1.7 Идентификация и фальсификация сырья и продукции	10	2	8							2-3		
19	Основные понятия: идентификация, фальсификация. Виды и способы обнаружения фальсификации. Последствия и ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции	2/38	2/16							Конспект [1], [2, с.76]			
20-21	Лабораторная работа № 7 Изучение способов обнаружения фальсифицированных горячих напитков (чая, кофе)	4/42		4/26					Методическое пособие	Оформить отчет		Т	
22	Лабораторная работа № 8 Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом или мукой	2/44		2/28					Методическое пособие	Оформить отчет		Т	
23	Лабораторная работа № 9 Изучение способов обнаружения фальсификации натурального меда	2/46		2/30					Методическое пособие	Отчет по работе		Т	
	Самостоятельная работа № 2 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, анализ результатов лабораторных испытаний, выполнение домашних заданий по темам 1.4-1.8						14/21		Методические рекомендации	Ответить на вопросы самоконтроля			

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Тема 1.8 Идентификация услуг общественного питания	2	2								2-3		
24	Услуги общественного питания: виды, назначения, критерии их идентификации	2/48	2/18								Конспект [1], [2, с.107]		
	Консультации по разделу 1						4/4	4					
	Итого по разделу 1	48	18	30			21	4	73				
	Раздел 2 Документационное обеспечение управления организацией (предприятием)	30	30				13	2	45				
	Тема 2.1 Документирование управленческой деятельности	4	4						4				
25	Введение. Понятие о документах, способах документирования, носителях информации и функциях. Признаки и структура документа. Классификация документов. Состав управленческих документов. Понятие системы документации.		2/2							Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ
26	Нормативная документация по делопроизводству Унификация и стандартизация документов.		2/4							Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ
	Тема 2.2 Реквизиты управленческих документов	6	6				3		9				
27	Требования к оформлению реквизитов управленческих документов.		2/6							Нормативные акты [11]	Конспект	2	ОИ
28	Формуляр-образец документа. Бланки документов.		2/8							Метод. пособие [1]	Конспект	2	ОИ
29	Оформление реквизитов на формуляре – образце документа		2/10							Метод. пособие [1]	Отчет по заданию	3	ОИ
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка формуляров – образцов документов по схемам с угловым и продольным расположением реквизитов						3/3			Метод. пособие [2]	Выполнение работы		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Тема 2.3. Организационно - распорядительная документация	12	12				4		16				
30	Организационные документы. Распорядительные документы; их виды.		2/12							Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ
31	Коллегиальные документы. Протоколы и их оформление. Информационно-справочные документы: акты, докладные и объяснительные записки, служебные письма, справки. Правила оформления организационно-справочных документов.		2/14							Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ
32	Разработка и оформление должностной инструкции работника организации		2/16							Метод. пособие [1]	Конспект	3	ОИ
33	Разработка и оформление приказа по основной деятельности организации, исполняя роль руководителя организации		2/18							Метод. пособие [1]	Конспект	3	ОИ
	Итого в 7 семестре	66	36	30			24	4	94				
	Семестр 8	104	94		10		51	6	161				
	Тема 2.3. Организационно - распорядительная документация	12	12				4		16				
34	Разработка и оформление протокола по заданным условиям, исполняя роль председателя заседания, акта по заданным параметрам, исполняя роль члена комиссии		2/2							Метод. пособие [1]	Конспект	3	ОИ
35	Разработка и оформление служебного письма по заданным параметрам, исполняя роль исполнителя документов		2/4							Метод. пособие [1]	Конспект	3	ОИ
	Самостоятельная работа № 2. Отработка выписок из приказа и протокола						4/4			Метод. пособие [2]	Выполнение работы		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Тема 2.4 Документы по личному составу	2	2				3		5				
36	Порядок приема работника организации на постоянную работу, его перемещение и увольнение (используя форму коллективно-мыслительной деятельности) Трудовой договор. Приказ по личному составу, его разработка и оформление. Трудовая книжка, личная карточка и личное дело работника организации.		2/6							Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ
	Самостоятельная работа № 3. Отработка выписки из приказа по личному составу						3/7			Метод. пособие [2]	Выполнение работы	3	
	Тема 2.5 Организация работы с документами	6	6				3		9				
37	Основные принципы организации документооборота. Номенклатуры дел; их разработка и оформление. Экспертиза документов.		2/8							Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ
38	Применения требований документационного обеспечения управления к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ		2/10							Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ
	Самостоятельная работа № 4. Анализ оформления фрагментов текстовых документов						3/10			Метод. пособие [2]	Выполнение работы	3	
39	Итоговое занятие. Использование требований документационного обеспечения управления в профессиональной деятельности		2/12										
	Консультация по разделу 2							2/2	2				
	Итого по разделу 2	30	30				13	2	45				

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Раздел 3 Планирование и анализ экономических источников организации отрасли по производству продукции общественного питания	42	38		4		18	2	62				
	Тема 3.1 Экономика предприятия по производству продукции общественного питания.	4	4				2		6		2-3		
40	Классификация предприятий по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам.		2/2								Конспект		
41	Организационно-правовые формы предприятия. Государственные, муниципальные, унитарные предприятия, их особенности. Ассоциативные формы предпринимательства, некоммерческие организации. Предпринимательство и его формы. Становление и развитие предпринимательства в России.		2/4								Конспект		
	Самостоятельная работа по теме 3.1 Проработка конспектов занятий, учебной литературы.						2/2						
	Тема 3.2 Экономические ресурсы предприятия по производству продукции общественного питания.	10	8		2		4		14		2-3		
42	Общая характеристика имущества и капитала предприятия. Основной капитал предприятия: сущность, назначение и состав.		2/6								Конспект		
43	Классификация и структура основных фондов. Показатели эффективного использования основных средств. Физический и моральный износ, амортизация основного капитала и ее виды.		2/8								Конспект		
44	Оборотный капитал предприятия: состав, структура, классификация. Показатели использования оборотного капитала. Определение потребности в оборотном капитале.		2/10								Конспект		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
45	Пути повышения использования оборотных средств. Производственные, экономические и финансовые показатели и порядок их расчета.		2/12								Конспект		
46	Практическое занятие № 1 Расчет показателей основных и оборотных ресурсов предприятия общественного питания				2/2						Подготовка отчета	Т	
	Самостоятельная работа по теме 3.2 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, оформление практического занятия, отчёта и подготовка к защите.						4/6						
	Тема 3.3 Организация производства и труда на предприятиях общественного питания.	8	8				2		10			2-3	
47	Организация производства, основные задачи и направления деятельности. Трудовые ресурсы предприятия, классификация персонала.		2/14								Конспект		
48	Производительность труда, характеристика и значение для экономики предприятия. Производственный процесс и его характеристики. Основное и вспомогательное производство.		2/16								Конспект		
49	Технология производства и технологический процесс. Особенности труда на предприятиях общественного питания.		2/18								Конспект		
50	Нормирование труда, характеристика норм труда. Особенности оплаты труда. Принципы рациональной организации производства и труда на предприятиях общественного питания.		2/20								Конспект		
	Самостоятельная работа по теме 3.3 Проработка конспектов занятий, учебной литературы.						2/8						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	Тема 3.4 Себестоимость, прибыль и рентабельность производства продукции общественного питания.	10	8		2		5		15			2-3	
51	Издержки производства и реализации продукции общественного питания. Классификация затрат по статьям и элементам.		2/22								Конспект		
52	Себестоимость продукции общественного питания и ее виды. Калькуляция и методы калькулирования. Рациональные пути снижения себестоимости продукции общественного питания.		2/24								Конспект		
53	Сущность прибыли, источники формирования и виды. Распределение и использование прибыли на предприятии.		2/26								Конспект		
54	Рентабельность предприятия и продукции общественного питания, пути повышения рентабельности.		2/28								Конспект		
55	Практическое занятие № 2 Расчет прибыли и рентабельности предприятия и продукции общественного питания				2/4						Подготовка отчета	Т	
	Самостоятельная работа по теме 3.4 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, оформление практического занятия, отчёта и подготовка к защите.						5/13						
	Тема 3.5 Плановая деятельность предприятия по производству продукции общественного питания.	4	4				2		6			2-3	
56	Сущность и значение планирования на производстве. Принципы и методы планирования. Классификация планов.		2/30								Конспект		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
57	Процесс внутрифирменного планирования. Бизнес-план предприятия по производству продукции общественного питания.		2/32							Конспект			
	Самостоятельная работа по теме 3.5 Проработка конспектов занятий, учебной литературы.						2/15						
	Тема 3.6 Инвестиционная деятельность предприятия.	2	2				1		3		2-3		
58	Понятие и значение инвестиций на современном этапе развития производства. Источники финансирования, субъекты и объекты инвестиционной деятельности. Показатели эффективности капитальных вложений.		2/34							Конспект			
	Самостоятельная работа по теме 3.6 Проработка конспектов занятий, учебной литературы.						1/16						
	Тема 3.7 Внешнеэкономическая деятельность предприятия	2	2				1		3		2-3		
59	Значение и задачи внешнеэкономической деятельности предприятия. Внешнеторговые сделки и операции, их классификация. Организация международных расчетов, внешнеторговая документация. Конкурентоспособность продукции общественного питания.		2/36							Конспект			
	Самостоятельная работа по теме 3.7 Проработка конспектов занятий, учебной литературы.						1/17						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	Тема 3.8 Правовое регулирование экономической деятельности предприятия и трудового коллектива.	2	2				1		3			2-3	
60	Правовое положение субъектов экономической деятельности. Финансовая несостоятельность (банкротство) предприятия, основные понятия и причины. Правовое регулирование качества продукции общественного питания. Экономические споры и методы их предотвращения.		2/38								Конспект		
	Самостоятельная работа по теме 3.8 Проработка конспектов занятий, учебной литературы.						1/18						
	Консультация по разделу 3							2/4	2				
	Раздел 4 Организация работы предприятия и его структурного подразделения по производству продукции общественного питания	50	44		6		23	2	75				
	Тема 4.1 Сущность и значение управления в условиях современного производства.	6	6				2		8			2-3	
61	Менеджмент и его развитие. История становления менеджмента как науки. Практические предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства.		2/40								Конспект		
62	Современные подходы в менеджменте: комплексный, процессный, ситуационный, сущность и основные отличия подходов.		2/42								Конспект		
63	Виды и уровни менеджмента. Законы и принципы управления менеджментом.		2/44								Конспект		
	Самостоятельная работа по теме 4.1 Проработка конспектов занятий, учебной литературы.						2/20						

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	Тема 4.2 Менеджмент предприятия по производству продукции общественного питания.	10	8		2		4		14			2-3	
64	Цели предприятия по производству продукции общественного питания в современных экономических условиях.		2/46								Конспект		
65	Структуры управления предприятием по производству продукции общественного питания, основные элементы структур.		2/48								Конспект		
66	Виды механистических структур. Виды адаптационных структур. Основные принципы совершенствования структур.		2/50								Конспект		
67	Классификация методов управления предприятием. Основы научной организации труда.		2/52								Конспект		
68	Практическое занятие № 3 Составление структуры предприятия общественного питания по предложенным вариантам				2/6						Подготовка отчета	МК	
	Самостоятельная работа по теме 4.2 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, оформление практического занятия, отчёта и подготовка к защите.						4/24						
	Тема 4.3 Основные требования к профессиональным компетенциям специалиста предприятия по производству продукции общественного питания.	12	10		2		6		18			2-3	
69	Функциональные обязанности производственного персонала и руководителя предприятия общественного питания. Отличительные особенности содержания труда руководителя и исполнителя. Делегирование полномочий и ответственности в системе управления предприятием общественного питания.		2/54								Конспект		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
70	Профессиональная подготовка менеджеров на предприятиях общественного питания. Основные составляющие личного профессионализма менеджера.		2/56							Конспект			
71	Методики оценки качества труда исполнителя, условия их применения. Стандарты и критерии контроля за работой исполнителей.		2/58							Конспект			
72	Основные методы и средства воздействия на персонал. Мотивация персонала предприятия, виды и критерии мотивации.		2/60							Конспект			
73	Роль планирования в организации; формы, виды, стадии планирования.		2/62							Конспект			
74	Практическое занятие № 4 Анализ методики оценки качества труда исполнителя в конкретных производственных условиях				2/8					Подготовка отчета	МК		
	Самостоятельная работа по теме 4.3 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, оформление практического занятия, отчёта и подготовка к защите.					6/30							
	Тема 4.4 Принятие управленческих решений.	12	10	2		6		18			2-3		
75	Типы управленческих решений и основные требования к процессу принятия управленческого решения. Методы принятия управленческих решений.		2/64							Конспект			
76	Этапы и уровни принятия управленческих решений.		2/66							Конспект			
77	Детерминированные и вероятностные решения.		2/68							Конспект			
78	Факторы, влияющие на качество и эффективность принимаемых решений. Показатели качества принятия управленческих решений.		2/70							Конспект			

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
79	Индивидуальная и групповая ответственность за принятые решения в процессе деятельности предприятия общественного питания.		2/72								Конспект		
80	Практическое занятие № 5 Разработка схемы принятия управленческого решения в конкретных производственных условиях				2/10						Подготовка отчета	МК	
	Самостоятельная работа по теме 4.4 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, оформление практического занятия, отчёта и подготовка к защите.						6/36						
	Тема 4.5 Психологические аспекты управленческой деятельности.	10	10				4					2-3	
81	Место и роль управления персоналом в организации. Управление персоналом в системе современного менеджмента. Основные подходы к управлению персоналом: характеристики и особенности.		2/74								Конспект		
82	Адаптация персонала. Понятие, формы и виды адаптации. Оценка результатов адаптации. Управление адаптацией.		2/76								Конспект		
83	Понятие о психологических свойствах личности, основные характеристики личности. Морально-психологический климат в коллективе и его влияние на результативность работы коллектива.		2/78								Конспект		
84	Стрессовые ситуации, причины и анализ стресса. Сущность и классификация конфликтов. Правила управления конфликтными ситуациями на производстве.		2/80								Конспект		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
85	Психологические качества менеджера при управлении предприятием. Лидерство в управлении предприятием. Руководитель, лидер и менеджер организации: характеристика, соотношение.		2/82							Конспект			
	Самостоятельная работа по теме 4.5 Проработка конспектов занятий, учебной литературы.					5/41							
	Консультация по разделу 4						2/6	2					
	Итого по разделам 3 – 4	92	82	10	10	41	4	137					
	Итого в 8 семестре	104	94	10	10	51	6	161					
	Итого по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации (предприятия)	170	130	30	10	75	10	255					
	Итого по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	170	130	30	10	75	10	255					

3.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 6.1	Производственная	Участие в планировании производственных показателей предприятия общественного питания	6	3
ПК 6.2		Планирование работы исполнителей	4	3
ПК 6.3		Инструктирование исполнителей	4	3
ПК 6.4		Ознакомление с ведением контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания	6	3
ПК 6.1, 6.2		Анализ производственных показателей предприятия общественного питания	6	3
ПК 6.1, 6.2		Расчет по принятой методике основных производственных показателей производства продукции общественного питания	4	3
ПК 6.4		Контроль работы исполнителей	4	3
ПК 6.4		Оценка качества выполняемых работ персонала на предприятии общественного питания	4	3
ПК 6.3		Участие в управлении первичным трудовым коллективом	4	3
ПК 6.5		Ведение документации по управлению структурным подразделением предприятия	4	3
ПК 6.1 – 6.3		Подбор персонала для работы на предприятии по производству продукции общественного питания	4	3
ПК 6.2, 6.3		Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала	4	3
Всего			54	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	№1402 Кабинет Социально-экономических дисциплин
- лабораторий	№6108 Лаборатория Оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№1402 Кабинет Социально-экономических дисциплин Комплекты мебели для учебного процесса. Средства обучения: доска классная, комплект учебно-наглядных пособий.
	№6108 Лаборатория Оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции Комплекты лабораторной мебели и мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук, персональный компьютер, принтер SAMSUNGML-1210 Средства обучения: экран проекционный доска классная, , комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы и оборудование для выполнения лабораторных работ: -фотоэлектроколориметрKF-77; -РН-метр лабораторный CheckerbyHANNA; -поляриметр П-161М ; -рефрактометр RL3; -ареометры (набор) АОН-1 ; -термометры (набор) ; -весы аналитические с наборами гирь (демонстрацион); -весы аналитические типа НТR высокоточные VIBРАНТ; VIBRAAJ ; -весы лабораторные электронные торговые МК 3,2-А22 ; -лабораторная химическая посуда, реактивы, инструменты и др. -аптечка
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат(am №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i>

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

По разделу 1

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Николаева М.А., Карташова Л.В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. М., Форум: ИНФРА-М., 2015 – 352 с. (Электронный ресурс).
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	2. Кашталапова Е.Н., Николаева М.А. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Учебное пособие. М., ОЦПКРТ, 2007. – 121 с. Методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, лабораторных и самостоятельных работ Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции (действующие) Нормативные документы, регламентирующие методы лабораторного контроля продукции (действующие)
Интернет-источники	http://www.knorus.ru

По разделу 2

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<p>1. <i>Нормативные правовые акты, регулирующие документационное обеспечение управления</i></p> <p>1. Федеральный конституционный закон от 25.12.2000 №2-ФКЗ «О Государственном гербе Российской Федерации» (с изм. от 09.07.2002, от 30.06.2003).</p> <p>2. Федеральный закон от 27.07.2006 № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации».</p> <p>3. Федеральный закон от 10.01.2002 №1-ФЗ «Об электронной цифровой записи».</p> <p>4. Федеральный закон от 01.06.2005 №53-ФЗ «О государственном языке Российской Федерации».</p> <p>5. Федеральный закон от 22.10.2004 №125-ФЗ «Об архивном деле в Российской Федерации».</p> <p>6. Федеральный закон от 27.07.2004 №79-ФЗ «О государственной гражданской службе Российской Федерации».</p> <p>7. Федеральный закон от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных».</p> <p>8. Федеральный закон от 27.12.2002 № 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».</p> <p>9. Федеральный закон от 29.07.2004 №98-ФЗ «О коммерческой тайне» (в ред. Федерального закона от 02.02.2006 №19-ФЗ)</p> <p>10. ГОСТ Р 51141-98 «Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения». – М.: ИПК Изд-во стандартов, 1998.</p> <p>11. ГОСТ Р.6. 30-2003. Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной.</p>

По разделам 3-4

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебник / В. Д. Грибов. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
	2. Грибов В. Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2016 г., стр. 235
	Столяренко, Л. Д. Социальная психология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2018.
	Сухов, А. Н. Основы социальной психологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Н. Сухов. - Электрон. дан. - М. : КНОРУС, 2018. - 241 с.
	Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
	Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации: актуальные технологии найма, адаптации и аттестации [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Я. Кибанов, И. Б. Дуракова. - М. : КНОРУС, 2016
	Федорова, Н. В. Управление персоналом [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Федорова. - М. : КНОРУС, 2016.
	Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : учебник для сред. проф. образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд. - М. : Академия, 2016. --
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	Методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий и самостоятельных работ
Интернет-источники	
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин:

- ЕН.03. Химия
- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02. Физиология питания
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья
- ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;

- ОП.05. Метрология и стандартизация
- ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
- ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав - высшее.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Обоснованность выбора основных показателей деятельности предприятия. Правильность выполнения анализа показателей предприятия общественного питания. Точность определения эффективности использования технологии. Обоснованность формирования разделов внутрифирменного планирования.	Текущий контроль в форме: -экспертной оценки на практическом занятии; - защиты практических работ; - тестирования; - зачетов по темам и разделам; - контрольных работ по темам; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Зачеты по производственной практике и разделам профессионального модуля. Экспертная оценка действий на практике, анализа (самоанализа) деятельности, решения конкретных ситуаций в период производственной (преддипломной) практики.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Способность правильного выбора метода контроля и анализа для проведения лабораторных испытаний. Правильность применения методов управления предприятием общественного питания в соответствии с производственной ситуацией. Правильность составления плана работы предприятия общественного питания.	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Верность и точность определения качества пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции по стандартным методикам при безопасном использовании лабораторного оборудования, химической посуды и реактивов. Точность анализа структуры предприятия общественного питания. Правильность определения должностных обязанностей членов трудового коллектива.	Текущий контроль в форме: -экспертной оценки на практическом занятии; - защиты практических работ; - тестирования; - зачетов по темам и разделам; - контрольных работ по темам; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Зачеты по производственной практике и разделам профессионального модуля.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Правильность применения плана-схемы проведения контроля деятельности исполнителей; Правильность оценки качества труда исполнителя в конкретных производственных условиях	Экспертная оценка действий на практике, анализа (самоанализа) деятельности, решения конкретных ситуаций в период производственной (преддипломной) практики.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Разработка и оформление управленческой документации предприятия; правильное заполнение специализированных форм документов; качественное выполнение отчета и анализа производственной ситуации; качественный анализ нормативной документации, используемой при технологическом нормировании.	Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
Результаты (освоенные профессиональные 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 профессии.	
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 в области производства продукции общественного питания; - самостоятельная оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных профессиональных задач в области производства продукции общественного питания;	

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применять компьютерные технологии при обработке операций в области профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области производства продукции общественного питания;	