

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация
Техник-технолог

Белгород, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 202 г.
Председатель цикловой
комиссии

Согласовано
Зам. директора по УМР
_____/ Бакалова Е. Е..
« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 202 г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 202 г.
Председатель цикловой
комиссии

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 202 г.
Председатель цикловой
комиссии

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
От « ____ » _____ 202 г.
Председатель цикловой
комиссии

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:
преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Серенко Ю.Н.

Экспертиза:
(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж», преподаватель, Котлярова С.В.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, Ф. И. О.

_____.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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):

- 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
- 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **315 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **207 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **138 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **69 часов** (всего),

в том числе консультаций – **37 часов**.

учебной и производственной практики – **108 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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, 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 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося,			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лекции, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 6.1-6.5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	207	138	54	84	-	69	-	-	-	-
	Производственная (по профилю специальности) и учебная практика	108								36	72
	Всего:	315	138	54	84	-	69	-	36	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		207	
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		138	
Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	<p>Содержание</p> <p>1. Цели, задачи и сущность управленческой деятельности. Основные категории менеджмента: субъекты и объекты управления, система управления. Основные формы и специфические особенности управленческого труда (эвристический, административный, операторный). Менеджмент, как составная часть управления. Особенности менеджмента в общественном питании.</p> <p>2. Руководство и власть. Стили управления и типы руководителей Руководство и власть: понятия. Виды власти: основанная на принуждении, вознаграждении, эталонная, экспертная, законная, харизма. Источники власти. Неформальные группы, их значение и управление ими. Понятие стиля и типа руководителя. Характеристика стилей управления: авторитарный, либеральный, демократический. Теория «Х» и «У». Решетка Блейка и Моутона: понятие, содержание, использование, построение. Теория Фреда Фидлера. Оценка эффективности применения стиля управления.</p> <p>3. Роли руководителя в организациях общественного питания. Менеджер: понятие, его место в организации, роли и сущность деятельности. Требования, предъявляемые к личносно - деловым качествам менеджера (профессиональная компетентность, организаторские способности, морально - этическая зрелость). Типы менеджеров и уровни управления.</p>	6	
		2	2
		2	2
		2	2,3

	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие №1 Принятие управленческого решения в зависимости от сложившейся ситуации	2	
	2	Практическое занятие №2 Выявление лидерских качеств	2	
	3	Практическое занятие №3 Сущность и характерные черты современного менеджера <u>Деловая игра «Прием на работу. Собеседование»</u>		
Тема 1.2 Функции и методы менеджмента. Управленческий цикл и принятие управленческих решений.	Содержание		6	
	1.	Функции и методы управления. Понятие и классификация функций управления. Общие функции: планирование, организация, координация, мотивация, контроль. Специальные функции: производственные, заготовительные, торговые (сбытовые), маркетинга, инноваций и др. Понятие, классификация, взаимосвязь и взаимозависимость методов управления. Экономические методы управления, организационно-распорядительные методы управления их сущность и назначение, социально-психологические методы управления (методы социального воздействия, психологические): понятие, назначение, особенности их применения.	2	2
	2.	Организационные структуры управления. Понятие и принципы построения организационных структур управления. Требования, предъявляемые к организационным структурам управления. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Типы структур управления: линейная, функциональная, комбинированная, управление по проекту, матричная, их преимущества и недостатки. Функция мотивации. Сущность понятий: мотивация, потребности, вознаграждения. Критерии мотивации: потребности (первичные и вторичные), стимулы (принуждение, материальное поощрение, моральное поощрение, самоутверждение), вознаграждение (внутреннее и внешнее).	2	2
	3.	Методы принятия управленческих решений. Управленческие решения: понятие, сущность, классификация. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Методы принятия эффективных управленческих решений: математическое моделирование, методы экспертных оценок, «мозговой штурм», теория игр и др., их характеристика, особенности применения. Оценка их эффективности.	2	2,3
	Практические занятия		8	
	1.	Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач	4	
2.	Практическое занятие №5 Решение ситуационных задач в управленческой сфере	2		

	3.	Практическое занятие №6 Методы принятия управленческих решений	2	
Тема 1.3 Конфликты и стрессы в менеджменте	Содержание		4	
	1.	Управление конфликтами в организациях. Конфликты в организации: понятие, природа, последствия. Функции конфликтов. Виды и причины возникновения конфликтов. Способы разрешения конфликтных ситуаций в коллективе. Методы разрешения конфликтов.	2	2,3
	2.	Методы управления стрессом. Понятие и виды стресса. Признаки возникновения стресса. Методы предупреждения стрессовых ситуаций и борьбы с ним.	2	2,3
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие №7 Решение конфликтных ситуаций в управлении	4	
Тема 1.4 Предпринимательство в сфере общественного питания.	Содержание:		8	
	1.	Понятие и содержание предпринимательства. Понятие и сущность предпринимательства. Предпринимательство - важнейший вид экономической деятельности. История возникновения предпринимательства. Развитие малого бизнеса в России. Экономические, социальные и правовые условия предпринимательства.	2	2
	2.	Формы и виды предпринимательской деятельности. Предприятие – важнейшее звено в решении основной экономической проблемы. Виды предпринимательства, их особенности и сферы применения. Современные формы предпринимательской деятельности в России. Классификация предприятий по признакам. Классификация предприятий по организационно-правовым формам деятельности. Классификация организаций по правовому статусу.	2	2
	3.	Классификация предприятий общественного питания. Коммерческие некоммерческие предприятия. Виды и классы предприятий общественного питания.	2	2
	4.	Материально-техническая база предприятий общественного питания. Структура предприятий общественного питания. Цеха, входящие в состав производственной группы помещений. Понятие административно-бытовых помещений.	2	2
	Практическое занятие		4	
	1.	Практическое занятие №8 Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений.	4	
Тема 1.5	Содержание		4	

Современный подход к созданию предприятий в сфере общественного питания	1.	Сертификация услуг общественного питания. Цели и принципы сертификации. Правила сертификации работ и услуг. Перечень документов и мероприятий, обеспечивающих создание условий безопасности услуг, оказываемых предприятиями общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Государственное регулирование общественного питания. Основные направления государственного регулирования, полномочия органов государственной власти.	2	2,3
	2.	Маркетинг и мерчандайзинг в общественном питании. Система маркетинга. Стратегия и тактика маркетинга. Комплексная система организации производства и сбыта продукции, сегментирование рынка. Удовлетворение потребностей потребителей. Маркетинговые приемы. Приемы мерчандайзинга, применяемые в общественном питании для продвижения продукции, их характеристика. Рекламное продвижение предприятия общественного питания на рынке. Понятие рекламы, виды рекламы. Рекламная политика предприятий общественного питания.	2	2,3
	Практическое занятие		8	
	1.	Практическое занятие №9 Поиск информации о маркетинговых исследованиях рынка (на примере любой организации)	4	
	2.	Практическое занятие №10 Потребительский спрос и реклама в сфере общественного питания	4	
Тема 1.6. Основы научной организации труда	Содержание		10	
	1.	Персонал предприятия общественного питания. Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный персонал. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу в соответствии с ОСТом 28-1-95 «Общественно питание. Требования к производственному персоналу». Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов и профессиям рабочих. Разряды профессий рабочих.	2	2
	2.	Основные приемы организации работы исполнителей. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная. Улучшение организации обслуживания рабочих мест. Аттестация работников предприятия общественного питания; их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности.	2	2
	3.	Схема управления предприятием. Количественный и квалификационный состав работников. Правила составления штатного расписания. Должностные инструкции	2	2

		специалистов и рабочих. Понятие профессиограммы для руководителя.		
	4.	Передовые приемы и методы труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Подготовка и повышение квалификации кадров. Улучшение условий труда.	2	2,3
	5.	Режимы труда и отдыха работников производства. Правила и принципы разработки графиков выхода на работу, виды графиков. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников производства на предприятиях общественного питания. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени.	2	2,3
	Практические занятия		18	
	1.	Практическое занятие №11 Построение организационной структуры и управления на предприятии общественного питания	2	
	2.	Практическое занятие №12 Составление трудового договора	2	
	3.	Практическое занятие №13 Составление штатного расписания предприятия общественного питания	4	
	4.	Практическое занятие №14 Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени.	4	
	5.	Практическое занятие №15 Фотография рабочего времени	2	
	6.	Практическое занятие №16 Расчет заработной платы различным категориям работников	4	
Тема 1.7.	Содержание		8	
Экономическая эффективность работы предприятия	1.	Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания. Виды экономического анализа и основные этапы аналитической работы; основные показатели, используемые в процессе экономического анализа, методика их расчета. Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста).	2	2,3
	2.	Доходы и прибыль предприятия общественного питания. Виды планов. Основные этапы и методы планирования. Бизнес-план. Сущность, назначение, структура, содержание, методологические основы разработки. Финансовый план и финансовая стратегия. Анализ рынка и описание	2	2,3

	конкурентов. План маркетинга. Оценка потенциальных рисков Экономическая сущность валового дохода и источники его получения. Факторы, влияющие на размер валового дохода. Прибыль, её сущность и функции. Виды прибыли и методика их расчета. Рентабельность и система показателей для определения рентабельности, методика их расчета. Пути повышения рентабельности.		
	3. Издержки и налогообложения обращения предприятия общественного питания. Сущность и классификация издержек обращения. Система показателей для анализа издержек обращения и методика их расчета. Пути сокращения издержек обращения. Налогообложение предприятий общественного питания. Система налогообложения, учета и отчетности. Единый налог на вмененный доход. Базовая доходность. Порядок расчета основных налогов: НДС, налога на прибыль, единого социального налога, налога на имущество организаций.	4	2,3
	Практические занятия	10	
	1. Практическое занятие №17 Изучение структуры и содержание бизнес-плана, методологических основ его разработки	4	
	2. Практическое занятие №18 Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. Анализ и прогнозирование прибыли общественного питания	4	
	3. Практическое занятие №19 Расчет показателей эффективности инвестиционных проектов	2	
Тема 1.8. Общие принципы организации и учета на предприятиях общественного питания	Содержание	10	
	1. Материальная ответственность на производстве. Классификация видов материальной ответственности, их характеристика. Договор материальной ответственности. Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.	2	2
	2. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий. Расчет расхода сырья в сухих веществах и в натуре в зависимости от количества изделий. Плановое меню. Определение, значение, порядок составления и оформления. Расчет потребного количества сырья. Документальное оформление требования.	2	2
	3. Ценообразование в общественном питании. Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Способы расчета продажной цены в зависимости от метода формирования цены. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть.	2	2,3

	4. Документальное оформление операций производства. Документальное оформление реализации (отпуска) в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Документальное оформление операций специализированных цехов. Инвентаризация продукции на производстве. Инвентаризация продуктов, товаров, готовой продукции. Выявление и учет результатов инвентаризации. Отчетность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре. Прием, проверка, кодирование и обработка отчетов.	4	2
	Практические занятия	24	
	1. Практическое занятие №20 Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясopодуKтов, птицы	4	
	2. Практическое занятие №21 Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуKтов	4	
	3. Практическое занятие №22 Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые блюда, напитки, сладкие блюда.	4	
	4. Практическое занятие №23 Расчет количества сырья по нормативам. Установление цен на готовую кулинарную продукцию и кондитерские изделия.	4	
	5. Практическое занятие №24 Расчет себестоимости продукции	4	
	6. Практическое занятие №25 Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни. Дневной заборный лист.	4	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ.06 - СР№1 Оформление практической работы №1 - СР№2 Оформление практической работы №2 - СР№3 Оформление практической работы №3 - СР№4 Сравнительная характеристика авторитарного и демократического стилей руководства - СР№5 Доклад «Виды современного лидерства» - СР №6 Оформление практической работы №4		32	

<ul style="list-style-type: none"> - СР №7 Оформление практической работы №5 - СР №8 Оформление практической работы №6 - СР № 9 Сравнение видов мотивации на производстве - СР №10 Доклад на тему: «Описание метода «мозговой штурм»» - СР №11 Оформление практической работы №7 - СР №12 Доклад на тему: «Разрешение конфликтов на предприятиях общественного питания» - СР №13 Оформление практической работы №8 - СР №14 Краткая характеристика всех видов предприятий общественного питания - СР №15 Сравнительная таблица предприятий общественного питания с разными циклами производства - СР №16 Доклад на тему: «Понятие маркетинга» - СР №17 Оформление практической работы №9 - СР №18 Оформление практической работы №10 - СР №19 Оформление практической работы №11 - СР №20 Оформление практической работы №12 - СР №21 Оформление практической работы №13 - СР №22 Оформление практической работы №14 - СР №23 Оформление практической работы №15 - СР №24 Оформление практической работы №16 - СР №25 Оформление практической работы №17 - СР №26 Оформление практической работы №18 - СР №27 Оформление практической работы №19 - СР № 28 Реферат на тему: «Понятие бизнес-плана» - СР №29 Оформление практической работы №20 - СР №30 Оформление практической работы №21 - СР №31 Оформление практической работы №22 - СР №32 Оформление практической работы №23 - СР №33 Оформление практической работы №24 - СР №34 Оформление практической работы №25 		
Консультации	37	
Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ <ul style="list-style-type: none"> - Познакомиться с Уставом предприятия. Определить цели, задачи и функции предприятия. Разработать схему организационной структуры предприятия и сделать ее описание. - Изучить должностные инструкции работников предприятия и определить роль и функции каждого работника в достижении уставных целей. - Роль планирования в управлении организацией. Виды планов. Принять участие в составлении плана текущей работы 	36	

<p>подразделения. Изучить порядок осуществления перспективного планирования на предприятии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составить самостоятельно план текущей работы исполнителей на определенный период и конкретное мероприятие. - Управленческие решения. Методы принятия управленческих решений. Изучить алгоритмы принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям. - Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем. 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принять участие в расчете основных экономических показателей работы предприятия. - Принять участие в планировании и оценке экономических показателей структурного подразделения предприятия общественного питания. - Изучить порядок определения потребности исполнителей в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работы. - Принять участие в проведении руководителем инструктажа по порядку выполнения работы исполнителями (персоналом предприятия). - Изучить систему контроля на предприятии. Выявить внешних и внутренних субъектов контроля, определить методы и способы проведения контрольных процедур и оценки их результативности и последующих действий руководства предприятия. - Разработать варианты оценки работы персонала предприятия за отчетный период. - Принять участие в проведении руководителем дисциплинарной беседы с сотрудником организации, совершившим дисциплинарный проступок. - Принять участие в составлении товарно-денежного отчета материально-ответственных лиц предприятия торговли. - Принять участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения торгового предприятия. Описать алгоритм и порядок расчета. - Изучить алгоритм принятия управленческих решений на предприятии по различным стандартным и нестандартным ситуациям. - Принять участие в подготовке и проведении собрания с коллективом предприятия и подразделения. - Описать проблемные ситуации в профессиональной деятельности и разработать варианты управленческих решений по разрешению этих проблем. - Составить отчет о выполненной работе по практике по профилю специальности. 	72	
<p>Всего:</p>	315	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Основ экономики, менеджмента, маркетинга».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Основ экономики, менеджмента, маркетинга»:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем по научной организации труда, системе менеджмента, структуре управления предприятием;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебную и производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
7. Гражданский кодекс РФ ч. 1 и 2
8. Налоговый кодекс РФ ч. 1 и 2
9. Трудовой кодекс РФ
10. Таможенный кодекс РФ
11. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 с дополнениями и

изменениями, от 09.01.99 №2-ФЗ

12. ФЗ РФ «О лизинге» от 29.10.98 №164-ФЗ

13. ФЗ РФ «О государственном регулировании внешнеторговой деятельности» от 13.10.95 №157-ФЗ (с изменениями от 08.07.97, 10.02.99)

14. ФЗ РФ «О мерах по защите экономических интересов Российской Федерации при осуществлении внешней торговли товарами» от 14.04.98.№63-ФЗ, с изменениями от 26.12.05 №189-ФЗ

15. ФЗ РФ «Об иностранных инвестициях» от 09.07.99, с изменениями от 21.03.02, 25.07.02, 08.12.03

16. Методические рекомендации по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги. Утв. Минэкономики РФ 06.12.95 № СИ-484/7-982/.

17. Инструкция по определению розничного товарооборота и товарных запасов юридическими лицами, их обособленными подразделениями независимо от формы собственности, осуществляющими розничную торговлю и общественное питание. Утв. Госкомстатом России от 01.04.96 №25.

18. ГОСТ Р ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - ИПК. Издательство стандартов, 2001

19. Квалификационный справочник должностей служащих. - М.: ИНФРА-М, 2001

Основные источники

1. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. для студентов учреждений среднего проф. образования / С. Ю. Плешкова. – М.: Академия, 2014. – 320 с.

2. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации Приложение: Тесты. : учебник / Грибов В.Д. – М.: КноРус, 2019. – 277 с.

3. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – М.: КноРус, 2018. – 321 с. – Для СПО и НПО.

4. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе: учебное пособие/ И. В. Мишурова. – М.: Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017.

5. Маслова, Е.Л. Менеджмент : учебник / Е.Л. Маслова. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 333 с.

Дополнительные источники

1. Панов Разработка управленческих решений: Информационные технологии: Учеб.пособие. - М.: Горячая линия - Телеком, 2009

2. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс, 2009

3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА, 2010

Грузинов В.Л., Грибов В.Д. Экономика предприятия. Учебник. – М.: Финансы и статистика, 2009

4. Раицкий К.А. Экономика предприятия. Учебник для вузов – М.: «Дашков и К», 2008
5. Зайцев Н.Л. Экономика организации. – М.: Экзамен, 2008
6. Михайлушкин А.И. Экономика. Практикум. – М.: Высшая школа, 2010
7. В.И. Малышкова. Экономика и управление предприятиями питания. – М.: ОАО «Московские учебники и Картолитография», 2009

Интернет-ресурсы:

1. ru.wikipedia.org/wiki/Менеджмент
2. www.chtotakoe.info/.../menedzher_161.html
3. www.kontrolnaja.ru/.../management/8719
4. www.100menu.ru/
5. www.allcafe.info/education/2006-10/346/
6. sam.rosrabota.ru/resume/full/110798/
7. coolreferat.com/Управление_предприятием_сферы_услуг
8. nsk-com.ru/prmenedzhment/82860_82863/
9. www.disszakaz.com/.../sovershenstvovanie_ekonomicheskikh_metodov_upravleniya_predpriyatiyami_obshchestvennog.
10. www.buh.ru/document-376
11. www.knigisosklada.ru/.../Buhgalterskiy-uchet-v-obshchestvennom-pitanii/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.05 Метрология и стандартизация, ОП.08 Охрана труда, ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания, ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

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	<ul style="list-style-type: none"> - участие в планировании основных показателей деятельности организации; - участие в планировании работы структурного подразделения; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - устный и письменный опрос; - решение экономических задач; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - тестирование
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости. 	<ul style="list-style-type: none"> - решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - тестирование по темам МДК; - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - отчеты по практическим работам.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями; 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - решение ситуационных задач;
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);

исполнителями.	измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	- решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- знание нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира; - оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; - правильность выполнения расчетов выхода продукции в ассортименте.	- тестирование; - решение ситуационных задач; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - отчеты по практическим работам.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач 	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные. 	<p>- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК, осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями. 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации 	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>