

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.02.2022 14:32:02

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

наименование	<b><u>ПМ 06 Организация работы структурного</u></b>
профессионального модуля	<b><u>подразделения</u></b>
код, специальность	<b>19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>

Краснодар, 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
цикла дисциплин технологии продукции  
общественного питания  
от «06» июня 2020 года  
протокол №6

Разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10  
Технология продукции общественного питания

Председатель предметно-цикловой  
комиссии



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СНО



С.П. Боярская

Инициалы Фамилия

Подпись

Составитель (автор): Колесникова О.А., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Рецензент: Генеральный директор ИП Султанова С.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области технологии продукции общественного питания, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: Повар при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения дисциплины

До изучения дисциплины студент обладает знаниями, умениями и навыками и компетенциями, сформированными при изучении дисциплины Охрана труда, Организация производства, Контроль качества продукции и услуг. И компетенциями, сформированными при изучении дисциплин и профессиональных модулей.

## 1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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

**1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 171 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 47 часов;
- консультации - 10 часов;
- производственная практика – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Организация работы структурного подразделения

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации.	60	40	20	-	15		-	-
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании.	60	40	18	-	15		-	-
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации.	40	28	6	-	12	-	-	-
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Раздел 4 Системы контроля на предприятиях общественного питания	11	6	-	-	5	-	-	-
	<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>							<b>36</b>
	<b>Всего</b>	<b>207</b>	<b>114</b>	<b>44</b>	<b>-</b>	<b>47</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация работы структурного подразделения

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>				
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>				
<b>Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации.</b>			<b>40</b>	
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 1.1 Введение	<b>Содержание</b>	2	2
		Предмет, цель и содержание курса «Управление структурным подразделением организации». Место курса в учебной программе специалиста		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 1.2 Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	2	2
		Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 1.3 Планирование. Стратегические и тактические планы	<b>Содержание</b>	2	2
		Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы и виды планирования работы бригады. Планирование производственной программы.		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 1.4 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	2	2
		Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания		
		Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства		
		<b>Практические занятия</b>	6	
		Круглый стол по теме «Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания»		
		Практическая работа «Решение производственных ситуаций по правилам приемки и отпуска сырья»		
		Тестирование по теме		
ПК 6.1, 6.2,	Тема 1.5 Организация производства предприятий	<b>Содержание</b>	2	2



6.3, 6.4, 6.5. 1-9	общественного питания	Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест	4	
		<b>Практические занятия</b>		
		Круглый стол по теме «Организация производства предприятий общественного питания»		
		Тестирование по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 1.6 Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания.	<b>Содержание</b>	8	2
		Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицегольевого цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цеха обработки зелени		
		<b>Практические занятия</b>		
		Практическая работа «Помещения для выполнения производственной программы мясного цеха»		
		Практическая работа «Организация производства мясных полуфабрикатов»		
		Тестирование по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 1.7 Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания.	<b>Содержание</b>	2	2
		Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9.	Тема 1.8 Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания.	<b>Содержание</b>	2	2
		Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 1.9 Организация работы вспомогательных цехов предприятий общественного питания.	<b>Содержание</b>	2	2
		Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздач. Организация работы вспомогательных производственных помещений		
		<b>Практические занятия</b>		
ПК 6.1, 6.2,	Тема 1.10 Способы и показатели оценки качества	Круглый стол по теме	2	2
		<b>Содержание</b>		

6.3, 6.4, 6.5. 1-9	выполняемых работ членами бригады.	Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК. 06. 01.</b>			15	
Примерная тематика домашних заданий: Эссе «Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)?» Реферат «Влияние типа и класса предприятия на структуру производства». Практическая работа «Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов». Презентация «Организация работы заготовочного цеха» (вид цеха предлагается преподавателем). Составление кроссворда «Организация работы основных и специализированных цехов предприятия общественного питания». Составление альбома с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые в основных производственных цехах». Реферат «Основные требования к организации работы хлебозерки». Составление альбома с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые во вспомогательных производственных помещениях». Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем).				
<b>Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании.</b>			<b>40</b>	
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 2.1 Основы организации труда	<b>Содержание</b>	2	2
		Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная.		
		<b>Практические занятия</b>	8	
		Круглый сто по теме		
Тестовое задание Деловая игра по теме «Охрана труда в отрасли»				
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 2.2 Нормирование труда на предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>	2	2
		Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени		
ПК 6.1, 6.2,	Тема 2.3 Виды норм выработки и определение	<b>Содержание</b>	2	2

6.3, 6.4, 6.5. 1-9	численности работников на предприятиях общественного питания	Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 2.4 Особенности менеджмента в профессиональной сфере	<b>Содержание</b>	2	2
		Основные принципы менеджмента на предприятии общественного питания. Основные концептуальные модели конфликтов. Компетенция руководителя предприятия общественного питания.		
		<b>Практические занятия</b>	4	
		Тестовое задание Решение кейс-ситуаций по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 2.5 Концепция управления трудовым коллективом предприятия.	<b>Содержание</b>	2	2
		Модели работников. Задачи управления трудовым коллективом. Изменение методов воздействия на людей. Система управления трудовым коллективом		
		<b>Практические занятия</b>	2	
		Практическая работа «Система мотивации и стимулирования труда»		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 2.6 Бригадная форма организации труда.	<b>Содержание</b>	2	2
		Понятие бригады/команды. Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Необходимость участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Дисциплинарные процедуры в бригаде/команде. Основные приемы организации работы исполнителей. Методы эффективной организации работы бригады, команды. Способы получения информации о работе бригады, команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды. Способы поощрения членов команды/бригады. Личная обязанность и ответственность бригадира на производстве.		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 2.7 Теоретические основы мотивации труда	<b>Содержание</b>	2	2
		Теории мотивации, их преимущества и недостатки. Применение теорий мотивации		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 2.8 Система мотивации труда	<b>Содержание</b>	2	2

		Определение понятия мотивация, карьера. Мотивационные факторы, пассивность работника. Мотивация карьеры и антимотивационные факторы. Организация карьеры на предприятии. Управление карьерой. Развитие персонала и организация обучения		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 2.9 Организация и стимулирование труда.	<b>Содержание</b>	2	2
1-9		Основные приемы организации работы исполнителей. Оплата труда. Методика расчета заработной платы		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 2.10 Информационное обеспечение рабочего процесса в предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>	2	2
		Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Карта вин: понятие, назначение		
		<b>Практические занятия</b>	4	
		Круглый стол по теме		
		Тестовое задание по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 2.11 Система ХАССП на пищевом предприятии	<b>Содержание</b>	2	2
		Предпосылки, определяющие необходимость применения программы ХАССП на предприятии пищевой промышленности . Преимущества программы ХАССП на пищевом предприятии.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК. 06. 01.</b>			15	
<p>Примерная тематика домашних заданий:</p> <p>Презентация «Режим труда и отдыха работников предприятий общественного питания».</p> <p>Ознакомление с примерным Положением о персонале на предприятиях общественного питания.</p> <p>Ознакомление с должностными инструкциями работников предприятий общественного питания различных подразделений.</p> <p>Составление таблицы «Достоинства и недостатки различных источников комплектования организации кадрами».</p> <p>Реферат «Аттестация работников общественного питания: понятие, элементы, этапы и анализ результатов».</p> <p>Решение ситуационных задач по теме «Организация управления персоналом структурного подразделения организации».</p> <p>Реферат «Нормативно – правовые документы, регулирующие трудовые отношения».</p> <p>Разработка документов, регулирующих трудовые отношения: акта об отсутствии повара на работе; инструкции для повара об ознакомлении с работой и т.д.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем).</p> <p>Реферат «Критерии оценки качества выполняемых работ членами бригады»</p>				

<b>Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации.</b>			<b>28</b>	
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 3.1 Основные экономические показатели деятельности организации	<b>Содержание</b>	2	2
		Производство продукции и товарооборот предприятия общественного питания. Анализ товарооборота. Оценка факторов, влияющих на товарооборот. Валовой доход, издержки предприятия, прибыль		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 3.2 Основные показатели эффективности деятельности организации	<b>Содержание</b>	2	2
		Показатели эффективности труда. Понятие производительности труда и методы ее измерения. Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Основные пути повышения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда. Экономическая эффективность внедрения новой техники и технологии. Режим экономики и рациональное использование материальных ресурсов. Нормы расходов сырья и материалов на выполняемые работы.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
		Решение практических задач по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 3.3 Особенности измерения производительности труда на предприятиях пищевой промышленности.	<b>Содержание</b>	2	2
		Показатели эффективности труда. Понятие производительности труда и методы ее измерения. Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Основные пути повышения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда. Экономическая эффективность внедрения новой техники и технологии. Режим экономики и рациональное использование материальных ресурсов. Нормы расходов сырья и материалов на выполняемые работы.		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 3.4 Порядок оформления табеля учета рабочего времени;	<b>Содержание</b>	2	2
		Влияние технологических особенностей производства на производительность труда в пищевой промышленности. методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 3.5 Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	<b>Содержание</b>	2	2
		Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;		

		<b>Практические занятия</b>	2	
		Круглый стол по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 3.6 Методика расчета выхода продукции	<b>Содержание</b>	2	2
		Выход готовых изделий. Нормирование выхода продукции. Факторы, влияющие на выход продукции. Контроль выхода на предприятии.		
		<b>Практические занятия</b>	2	
		Решение практических задач по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 3.7 Организация бухгалтерского учета в общественном питании.	<b>Содержание</b>	2	2
		Документация и инвентаризация на предприятиях общественного питания.		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 3.8 Ведение журналов контроля и первичный учет производства.	<b>Содержание</b>	2	2
		Формы документов. Порядок заполнения журналов. Учет расхода сырья, брака и отходов производства. Учет готовой продукции. Учет выполненных работ. Отчет о работе смены. Структура издержек производства и пути их снижения.		
		<b>Практические занятия</b>		
		Решение практических задач по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 3.9 Ценообразование в общественном питании: понятие о цене, виды цен.	<b>Содержание</b>	2	2
		План-меню, его назначение. Расчет необходимого количества продуктов		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5. 1-9	Тема 3.10 Калькуляция выхода продукции:	<b>Содержание</b>	2	2
		Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен; порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.		
		<b>Практические занятия</b>		
		Решение практических задач по теме		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 3.11 Товарные потери и порядок их списания.	<b>Содержание</b>	2	2
		Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.		
		Решение практических задач по теме		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК. 06. 01.</b>			12	
Примерная тематика домашних заданий:				
Реферат «Система нормативного регулирования бухгалтерского учета. Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в предприятиях».				
Составление таблицы «Характеристика счетов бухгалтерского учета»				
Составление кроссворда по теме «Экономические показатели структурного подразделения организации».				
Составление таблицы «Основные формулы для расчета экономических показателей структурного подразделения организации».				
Составление глоссария «Основные экономические показатели структурного подразделения организации».				
Конспект по теме «Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства».				
Выполнение практических заданий со Сборником рецептов по предложенным заданиям преподавателя.				
Реферат по теме «Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе».				
Выполнение практического задания «Составление ведомости о движении продуктов и тары на производстве».				
Выполнение практического задания «Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах».				
Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.				

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем).				
<b>Раздел 4 Системы контроля на предприятиях общественного питания</b>			<b>6</b>	
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 4.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	<b>Содержание</b>	2	2
1-9		Основные причины возникновения риска в области безопасности работ. Способы контроля существующих рисков на производстве. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Правила и требования к проведению инструктажей. Требования законодательных и нормативных документов, регламентирующих ответственность за безопасность работ на производстве. Личная ответственность работника за соблюдением техники безопасности на рабочем месте и на производстве. Современные тенденции в области обеспечения безопасных и благоприятных условий работ на предприятиях питания.		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 1-9.	Тема 4.2 Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	<b>Содержание</b>	2	2
		Возможные риски в области безопасности продукции производства. Необходимость постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне. Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях общественного питания. Профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и ответственность за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля.		
ПК 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5.	Тема 4.3 Контроль за качеством приготовления продукции производства.	<b>Содержание</b>	2	2
1-9		Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции		

	производства (человеческий фактор, отсутствие/ недостаток информации, неисправное оборудование и прочее). Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Личная обязанность и ответственность работника в области контроля качества приготовления продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 МДК. 06. 01.</b> Примерная тематика домашних заданий: Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда; Составление таблицы качества на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальное задание); Определение перечня возможных дефектов при приготовлении блюд и кондитерских изделий; Решение ситуационных задач по предупреждению возможных дефектов блюд и кулинарных изделий; Выполнения сообщений о фактах фальсификации продовольственных товаров		5
<b>КОНСУЛЬТАЦИИ</b>		10
<b>Производственная практика</b> Виды работ: - планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятие управленческих решений; - расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - составление графика выхода на работу; - расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения организации; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - анализ расхода сырья; - составление плана – меню и меню предприятия общественного питания; - организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; - организация рабочих мест в производственных помещениях; - разработка производственной программы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов; - организация работы трудового коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оценка результатов выполнения работ исполнителями; - заполнение бракеражного журнала; - ведение утвержденной учетно – отчетной документации.	36	
<b>Консультации</b>		10
<b>Всего</b>		207



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

#### Оборудование учебного кабинета:

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

#### Технические средства обучения:

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

### 4.2 Интерактивные формы обучения

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 1.4 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	2	Презентационный проект
Тема 1.4 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	2	Просмотр и обсуждение видео фильма
Тема 1.5 Организация производства предприятий общественного питания	2	Презентационный проект
Тема 1.9 Организация работы вспомогательных цехов предприятий общественного питания.	2	Презентационный проект
Тема 2.1 Основы организации труда	2	Презентационный проект
Тема 2.1 Основы организации труда	2	Презентационный проект
Тема 2.4 Особенности менеджмента в профессиональной сфере	2	Презентационный проект
Тема 2.10 Информационное обеспечение рабочего процесса в предприятиях общественного питания	2	Презентационный проект
Тема 3.5 Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	2	Просмотр и обсуждение видео фильма

### 4.3. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Основные источники:

1. Организация производства в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-10587-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/430884>

2. Организация производства в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10588-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/430885>

#### Дополнительная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493230>

2. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с. <http://znanium.com/catalog/product/502557>

3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516081>

5. Организация производства: инновационная стратегия устойчивого развития предприятия: Учебник / М.В. Радиевский. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 377 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=172534>

6. Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016 <http://znanium.com/bookread.php?book=160197>

#### Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС»- [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>

Информационные справочные системы:

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) — Справочная правовая система «Консультант Плюс».

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентностного подхода при освоении модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций). При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение теоретических знаний по обязательной учебной дисциплине «Организация производства».

### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав:

- специалисты с высшим профессиональным образованием экономического профиля - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Организация производства», «Организация обслуживания»;
- опыт деятельности в сфере общественного питания является обязательным;
- обязательное прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 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"><li>• Оперативное планирование работ с учетом действующих нормативных документов;</li><li>• Определение потребности производственного подразделения в</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• фронтальная проверка знаний;</li><li>• деловая игра;</li><li>• тестирование;</li><li>• написание</li></ul>

	<p>технических средствах, инструменте, сырье и услугах вспомогательных служб;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечение бригады материально-техническими ресурсами.</li> <li>• Расчёт выхода продукции в ассортименте;</li> <li>• Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации</li> </ul>	<p>рефератов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• зачет;</li> </ul>
<p><b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Распределение производственных функций между членами бригады;</li> <li>• Проведение производственного инструктажа рабочих;</li> <li>• Составление специальных инструкционных карт передовых приемов работы;</li> <li>• Установление и своевременное доведение до работников производственного подразделения производственных заданий;</li> <li>• Количественный и качественный учет выполненных работ и отработанного времени членами производственного подразделения;</li> <li>• Принятие управленческих решений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• деловая игра;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• зачет;</li> <li>•</li> </ul>
<p><b>ПК 6.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработка мер и мероприятий по обеспечению благоприятных условий труда на производственном участке;</li> <li>• Применение рациональных приемов и методов производственной деятельности;</li> <li>• Планирование мероприятий по повышению квалификации и профессионального мастерства работников производственного подразделения;</li> <li>• Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности;</li> <li>• Организация работы коллектива исполнителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• деловая игра;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• зачет;</li> </ul>
<p><b>ПК 6.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечение и контроль правильности и своевременности оформления производственной и отчетной документации членами производственного подразделения;</li> <li>• Участие в мероприятиях по контролю соблюдения работниками производственного подразделения требований технологического регламента и плана – графика работ;</li> <li>• Определение и оценка уровня производительности труда работников подразделения;</li> <li>• Определение трудоемкости работ.</li> <li>• Ведение табеля учета рабочего времени работников;</li> <li>• Расчет заработной платы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фронтальная проверка знаний;</li> <li>• деловая игра;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• зачет;</li> <li>•</li> </ul>
<p><b>ПК 6.5.</b> Вести утвержденную</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оформление бланков документов по учету рабочего времени. Выполнения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Фронтальная проверка знаний;</li> </ul>

учено-отчетную документацию	сменного задания, норм реализуемых блюд; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ведение установленной документации о работе оборудования, учет материальных ценностей;</li> <li>• Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• деловая игра;</li> <li>• тестирование;</li> <li>• написание рефератов;</li> <li>• контрольные работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• практические работы;</li> <li>• зачет;</li> </ul>
-----------------------------	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</li> </ul>	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i>
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>• демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i>
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i>

<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p>
<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p>
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p>
<p><b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы.</i> <i>Экспертная оценка в процессе защиты практических работ, решения ситуационных задач.</i></p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочую  
программу рассмотрения и одобрения  
на заседании предметно-цикловой  
комиссии центра развития технологий  
продукции общественного питания от  
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.