

Министерство образования и науки Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
к.э.н., доцент Изместьев А.А.  
  
17.06.2019г.  


Дата актуализации: 31.08.2019г.

## **Рабочая программа**

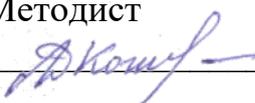
Профессиональный модуль 06 Организация работы структурного подразделения  
**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Базовая подготовка

Иркутск  
2019

Программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка

Согласовано:

Методист

 А. Д. Кожевникова

Разработали преподаватели:

О.Н. Митюкова

К.В. Галицкая

О.В. Медведева

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания (базовая подготовка) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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 в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **1.2. 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 организации (бригады);
- принятия управленческих решений;
- в системе калькулирования в сфере общественного питания;

**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;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

**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;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции;
- структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий;
- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;  
порядок получения продуктов из кладовой;  
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;  
порядок проведения инвентаризации;  
порядок учёта предметов материального оснащения;  
виды нормативно-технологической документации.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 163 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 125 часов;

производственной практики – 36 часов.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля (заочное отделение)**

всего – 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 258 часов;

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) **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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 (очное обучение)

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов
			Всего часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
ПК 6.1-6.5	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	108	64	32		44		12	
ПК 6.1-6.5	МДК 06.02. Экономика организации (предприятия)	108	66	22	-	42		12	
ПК 6.1-6.5	МДК 06.03 Основы калькуляции в общественном питании	72	33	22		39		12	
ПК 6.1-6.5	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36						36	
<b>Всего:</b>		<b>324</b>	<b>163</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>125</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	

### 3.2. Содержание профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» (очное обучение)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
<b>МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 1. Система управления персоналом</b>	1. Рынок труда и трудовой потенциал общества, организации, работника.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	2. Сущность системы управления персоналом.	2	
	3. Основные категории персонала, их характеристика.	2	
	4. <b>Практическая работа № 1</b> Сравнительный анализ моделей управления персоналом.	2	
	5. <b>Практическая работа № 2</b> Составление штатного расписания предприятия общ. питания.	2	
	6. <b>Практическая работа № 3</b> Анализ структуры персонала предприятия общ. питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение доклада и презентации: «Персонал как основной ресурс ресторана» Составление структурно-логической схемы «Персонал ресторана» Составление глоссария по теме	6 2 2	
<b>Тема 2. Кадровое планирование</b>	7. Стратегическое кадровое планирование.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	8. Тактическое кадровое планирование.	2	
	9. Оперативное кадровое планирование.	2	
	10,11. <b>Практическая работа № 4,5</b> Составление оперативного плана работы с персоналом предприятия общественного питания.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата и презентации по теме: «Кадровые стратегии организации» Составление глоссария по теме	6 2	
<b>Тема 3. Подбор персонала</b>	12. Найм персонала. Основные источники найма: внутренние и внешние.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	13. Отбор персонала. Организация отбора претендентов на вакантную должность, его основные этапы. Основные методы отбора претендентов на вакансию.	2	
	14. Расстановка персонала. Цели, задачи и принципы расстановки персонала. Исходные данные для расстановки персонала.	2	
	15. <b>Практическая работа № 6</b> Составление заявки на вакантные должности	2	
	16. <b>Практическая работа № 7</b> Анализ резюме претендентов на вакантные должности	2	
17. <b>Практическая работа № 8</b> Составление анкеты для проведения собеседования	2		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Написание конспекта по теме: «Трудовые отношения» Гл. 2 ТК РФ Выполнение доклада и презентации «Маркетинг персонала» Составление глоссария по теме	2 6 2	
<b>Тема 4. Развитие персонала</b>	18. Профессиональная ориентация. Цели, задачи и осн. формы профориент. работы.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	19. Трудовая адаптация. Сущность адаптации персонала, ее виды.	2	
	20. Обучение персонала. Виды и средства обучения персонала.	2	
	21. <b>Практическая работа № 9</b> Составление программы адаптации сотрудников.	2	
	22. <b>Практическая работа № 10</b> Составление программы обучения сотрудников.	2	
	23. <b>Практическая работа № 11</b> Составление программы тренинга для сотрудников.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада и презентации «Современные средства обучения персонала ресторана» Составление глоссария по теме	4 2	
<b>Тема 5. Управление деловой карьерой</b>	24. Деловая карьера. Сущность и виды деловой карьеры. Этапы построения деловой карьеры.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	25. Мотивация персонала. Теории мотивации. Аттестация персонала. Виды аттестации персонала.	2	
	26. <b>Практическая работа № 12</b> Составления карьерного плана.	2	
	27. <b>Практическая работа № 13</b> Разработка системы мотивации на предприятии.	2	
	28. <b>Практическая работа № 14</b> Составление оценочных и аттестационных листов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение доклада и презентации «Развитие карьеры персонала» Составление глоссария по теме	4 2	
	<b>Тема 6. Совершенствование организации труда</b>	29. Организация труда. Сущность и формы разделения труда на предприятии. Нормирование труда, основные виды норм труда.	
30. Текучесть кадров. Сущность, оценка и меры по снижению ее уровня. Высвобождение персонала. Причины и правовая основа высвобождения.		2	
31. <b>Практическая работа № 15</b> Составление графика выхода на работу.		2	
32. <b>Практическая работа № 16</b> Решение задач по расчету коэффициента текучести кадров.		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач по расчету коэффициентов текучести кадров. Составление глоссария по теме		2 2	

<b>МДК.06.02. Экономика организации (предприятия)</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1. Организация (предприятие) в условиях рынка</b>			
Тема 1.1. Отраслевые особенности предприятия общественного питания в условиях рынка	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Условия существования организации (предприятия) в рыночной экономике. Организация: понятие, основные признаки и цели функционирования.	1	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
Тема 1.2. Производственная, организационная структура и инфраструктура организации (предприятия)	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Производственный процесс. Основные, вспомогательные и обслуживающие процессы. Типы производств, их характеристика. Организационная структура, ее типы. Инфраструктура рынка: понятие и сущность. Конъюнктура рынка: понятие и сущность.	2	
<b>Раздел 2. Материально – техническая база организации (предприятия) общественного питания</b>			
Тема 2.1. Основные фонды и их роль в производстве	1.Классификация. Оценка основного капитала. 2.Производственная мощность, ее сущность и виды. Расчет производственной мощности. 3.Амортизация и износ основного капитала. Фондоотдача, фондоёмкость продукции.	6	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Практические занятия 1</b> Расчет стоимости основных средств, амортизационных отчислений. Расчет показателей эффективности использования основных фондов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Конспектирование: 1.НМА. 2.Пути улучшения использования основных фондов в общественном питании	2	
Тема 2.2. Оборотный капитал	1.Оценка эффективности использования оборотного средств. Показатели использования материальных ресурсов. 2.Определение потребности в оборотном капитале.	4	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Практические занятия 2</b> Расчет показателей использования оборотного капитала	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление Конспекта: Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств Решение задачи	2	
<b>Раздел 3. Планирование деятельности структурного подразделения</b>			
Тема 3.1. Планирование деятельности структурного подразделения	Планирование: понятие, назначение. Принципы и виды планирования работы команды. Бизнес-планирование: понятие, цели, задачи и функции. Разделы бизнес-плана	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект Этапы планирования. Составление бизнес-плана предприятия общественного питания.	6	

Тема 3.2. Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами	1. Товарные запасы. Товарооборачиваемость в общественном питании. Планирование поступления запасов и сырья в общественном питании. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости в общественном питании. 2. Документальное оформление и учет поступления сырья в кладовую, книга покупок. Учет товаров и сырья на предприятиях общественного питания.	4	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Практические занятия 3</b> Расчет товарных запасов и товарооборачиваемости	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект: Документальное оформление и учет поступления сырья в кладовую, книга покупок.	4	
Тема 3.3. Основные показатели деятельности структурного подразделения организации	1. Основные понятия: валовой товарооборот, розничный и оптовый товарооборот, товарная структура товарооборота. 2. Производственная программа. Составление плана-меню	4	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Практическая работа 4</b> Методы планирования блюд. Анализ розничного товарооборота	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление СЛС: Факторы, влияющие на размер товарных запасов и оборачиваемость товаров. Пути ее ускорения. Написание эссе «Как можно управлять товарооборачиваемостью»	4	
<b>Раздел 4. Кадры и оплата труда в организации</b>			
Тема 4.1. Кадры организации (предприятия) и производительности труда	1. Состав и структура кадров предприятий общ. питания. Планирование кадров и их отбор. 2. Рабочее время и его использование. Нормирование труда. Методы нормирования труда. 3. Производительность труда: понятие и значение. Факторы роста производительности труда.	6	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Практические работы 5</b> Расчёт показателей производительности труда Расчет рабочего времени. Оформление табеля учета рабочего времени	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написание эссе «Как бы я построил систему стимулирования на предприятии общественного питания»	2	
Тема 4.2. Формы и системы оплаты труда	1. Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, их разновидности, преимущества и недостатки. 2. Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования. 3. Порядок начисления оплаты труда, удержания, вычеты. НДФЛ, отпускные, пособия и др. начисления.	6	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5

	<p><b>Практические занятия 6, 7</b>  1.2.Расчет заработной платы работников общественного питания  3.Анализ и экономическое обоснование показателей плана по труду.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  1. Решение задач: расчет заработка.  2, 3.Написание рефератов по темам: «Трудовые отношения в общественном питании», «Формы и методы оплаты труда в общественном питании». «Оплата труда. Принципы формирования заработной платы. Пути совершенствования» Нормативно-правовая база оплаты и нормирования труда. (Трудовой кодекс РФ, раздел IV)</p>	6	
<b>Раздел 5. Издержки, валовой доход и прибыль структурного подразделения организации (предприятия)</b>			
Тема 5.1. Издержки производства и реализации продукции	<p>1.Издержки производства и обращение в предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на уровень и структуру издержек производства и обращения  2.Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности.</p>	4	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<p><b>Практические занятия 8</b>  1.Расчет и анализ издержек производства и обращения по отдельным статьям и в целом по предприятию.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  1.Составление конспекта по темам: Пути снижения издержек обращения в обществ. питании.  2.Написание эссе «Как можно оптимизировать издержки производства и обращения в общественном питании»</p>	4	
Тема 5.2. Доходы, прибыль и рентабельность	<p>1.Состав и порядок определения валового, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания.  2.Сущность, источники и виды прибыли. Факторы, влияющие на величину прибыли. Функции и роль прибыли. Рентабельность—показатель эффективности работы организ. Виды рентабельности.</p>	4	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<p><b>Практические занятия 9, 10</b>  Анализ и экономическое обоснование валового дохода на предприятиях общественного питания. Расчет прибыли от реализаций, балансовой, налогооблагаемой, и чистой прибыли.</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задачи Распределение и использование прибыли. Пути повышения прибыли и рентабельности ОП</p>	4	
Тема 5.3. Финансы структурного подразделения организации (предприятия)	<p>1.Структура, формирование финансовых ресурсов организации.  2.Собственные и заемные финансовые ресурсы. Использование финансовых ресурсов орг.</p>	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Составление глоссария</p>	2	

Тема 5.4. Налоговая система РФ	Налогообложение предприятий общественного питания. Виды налогов	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Практические занятия 11</b> Расчет налогов ПОП	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление СЛС: Структура и принципы построения налоговой системы РФ	3	
<b>МДК.06.03 Основы калькуляции в общественном питании</b>		<b>72</b>	
1. Введение	Калькуляция: учет, его виды, задачи, требования. Документы: классификация, оформление, требования.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	Самостоятельная работа на тему: «Элементы калькуляционного учета», «Принципы и формы организации учета в предприятиях общественного питания»	8	
2. Ценообразование в общественном питании	Сущность и виды цен. Сборник рецептур, его построение.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	Калькуляционная карта, технологическая карта, их заполнение, порядок пользования. Калькулирование блюд.	2	
	Практическая работа 1: Калькулирование холодных блюд и закусок.	2	
	Практическая работа 2: Калькулирование первых блюд	2	
	Практическая работа 3: Калькулирование вторых блюд	2	
	Практическая работа 4: Калькулирование мучных блюд	2	
	Практическая работа 5: Калькулирование напитков, соусов, гарниров	2	
	Практическая работа 6: Калькулирование полуфабрикатов	2	
	Практическая работа 7: Калькулирование кондитерских изделий	2	
	Самостоятельная работа на тему: «Назначение план-меню и меню»	8	
	Самостоятельная работа: «Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий»	8	
3. Учет сырья и готовой продукции на производстве	Движение продуктов на предприятии общественного питания. Количественный учет.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Отчетность.	2	
	Материальная ответственность, её документальное оформление, значение.	1	
	Практическая работа 8: Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости	2	
	Практическая работа 9: Составление дневного заборного листа, акта о реализации изделий кухни за наличный расчет	2	

Практическая работа 10: Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни, акта о продаже и отпуске изделий кухни	2	
Практическая работа 11: Составление ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет), контрольного расчета расхода соли и специй, наряда – заказа по кондитерскому цеху	2	
Самостоятельная работа на тему: «Учет тары»	8	
Самостоятельная работа на тему: «Состав товарооборота общественного питания», «Виды отчетности»	7	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> - планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятие управленческих решений; - организация работы коллектива исполнителей; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения организации; - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - составление дневного заборного листа; - составление плана меню; - составление акта о реализации изделий кухни за наличный расчет; - составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости; - калькулирование холодных блюд и закусок, первого блюда, второго блюда; - калькулирование мучных блюд, напитков, десертов.	<b>36</b>	
<b>ИТОГО ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06</b>	<b>324</b>	

### 3.3. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 (заочное обучение)

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			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		
ПК 6.1-6.5	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	108	10	-	-	98			
ПК 6.1-6.5	МДК 06.02. Экономика организации (предприятия)	108	10	-	-	98			
ПК 6.1-6.5	МДК 06.03 Основы калькуляции в общественном питании	72	10	-	-	62			
ПК 6.1-6.5	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36		-	-			36	
<b>Всего:</b>		<b>324</b>	<b>30</b>		-	<b>258</b>		<b>36</b>	

### 3.4. Содержание профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» (заочное обучение)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
<b>МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</b>		<b>108</b>	
Тема 1. Система управления персоналом	Сущность системы управления персоналом. Основные категории персонала.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа обучающихся Составление структурно-логической схемы «Персонал ресторана»	16	
Тема 2. Кадровое планирование	Сущность кадрового планирования. Основные цели и задачи кадрового планирования.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	Планирование персонала по количеству и качеству.		
	Оперативный план работы с персоналом Порядок составления оперативного плана.	16	
Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата по теме: «Кадровые стратегии организации»			
Тема 3. Подбор персонала	Отбор персонала. Организация отбора претендентов на вакантную должность, его основные этапы. Основные методы отбора претендентов на вакансию.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	Расстановка персонала. Цели, задачи и принципы расстановки персонала. Исходные данные для расстановки персонала. Необходимые условия при расстановке персонала.	16	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание конспекта по теме: «Характеристика трудового договора»		
Тема 4. Развитие персонала	Трудовая адаптация. Сущность адаптации персонала, ее виды. Программа адаптации.	2	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	Обучение персонала. Виды обучения персонала (подготовка кадров; повышение квалификации; переподготовка кадров). Организация процесса обучения работников.	16	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата по теме: «Современные средства обучения персонала ресторана»		
Тема 5. Управление карьерой	Деловая карьера. Сущность планирования деловой карьеры. Виды деловой карьеры.	1	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	Аттестация персонала. Виды аттестации персонала. Состав аттестационной комиссии.	16	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата по теме: «Факторы, влияющие на развитие деловой карьеры»		
Тема 6. Совершенствование организации труда	Организация труда. Нормирование труда. Совершенствование организации труда.	1	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
	Текучность кадров: сущность, оценка и меры по снижению ее уровня.		
	Анализ мотивов текучести кадров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление глоссария по дисциплине	18	

<b>МДК.06.02. Экономика организации (предприятия)</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1. Организация (предприятие) в условиях рынка</b>			
Тема 1.1. Отраслевые особенности предприятия общественного питания в условиях рынка	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Условия существования организации (предприятия) в рыночной экономике. Организация: понятие, основные признаки и цели функционирования.	8	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
Тема 1.2. Производственная, организационная структура и инфраструктура организации (предприятия)	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Производственный процесс. Основные, вспомогательные и обслуживающие процессы. Типы производств, их характеристика. Организационная структура, ее типы. Инфраструктура рынка: понятие и сущность. Конъюнктура рынка: понятие и сущность.	8	
<b>Раздел 2. Материально – техническая база организации (предприятия) общественного питания</b>			
Тема 2.1. Основные фонды и их роль в производстве	Классификация. Оценка основного капитала. Амортизация и износ основного капитала. Фондоотдача, фондоёмкость продукции.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Конспектирование: 1.НМА.Производственная мощность, ее сущность и виды. Расчет производственной мощности. 2.Пути улучшения использования основных фондов в общественном питании	8	
Тема 2.2. Оборотный капитал	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление Конспекта: Показатели использования материальных ресурсов. Определение потребности в оборотном капитале. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств Оценка эффективности использования оборотного средств. Решение задачи	8	
<b>Раздел 3. Планирование деятельности структурного подразделения</b>			
Тема 3.1. Планирование деятельности структурного подразделения	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект Этапы планирования. Планирование: понятие, назначение. Принципы и виды планирования работы команды. Бизнес-планирование: понятие, цели, задачи и функции. Разделы бизнес-плана	8	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
Тема 3.2. Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами	<b>Самостоятельная работа</b> 1.Товарные запасы. Товарооборачиваемость в общественном питании. Планирование поступления запасов и сырья в общественном питании. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости в общественном питании. 2. Документальное оформление и учет поступления сырья в кладовую, книга покупок. Учет товаров и сырья на предприятиях общественного питания.	8	
Тема 3.3. Основные показатели деятельности структурного подразделения организации	Основные понятия: валовой товарооборот, розничный и оптовый товарооборот, товарная структура товарооборота.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Производственная программа. Составление плана-меню Составление СЛС: Факторы, влияющие на размер товарных запасов и	8	

	оборачиваемость товаров. Пути ее ускорения Написание эссе «Как можно управлять товарооборотом»		
<b>Раздел 4. Кадры и оплата труда в организации</b>			
Тема 4.1. Кадры организации и производительности труда	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Состав и структура кадров предприятий общественного питания. Планирование кадров и их отбор. 2.Рабочее время и его использование. Нормирование труда. Методы нормирования труда. 3.Производительность труда: понятие и значение, факторы роста	8	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
Тема 4.2. Формы и системы оплаты труда	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, их разновидности, преимущества и недостатки. 2.Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования. Порядок начисления оплаты труда, удержания, вычеты. НДФЛ, отпускные, пособия и др. начисления	8	
<b>Раздел 5. Издержки, валовой доход и прибыль структурного подразделения организации (предприятия)</b>			
Тема 5.1. Издержки производства и реализации продукции	Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деят.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Издержки производства и обращение в предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на уровень и структуру издержек производства и обращения 2.Написание эссе «Как можно оптимизировать издержки производства и обращения в общественном питании»	8	
Тема 5.2. Доходы, прибыль и рентабельность	Сущность, источники и виды прибыли. Факторы, влияющие на величину прибыли. Функции и роль прибыли. Рентабельность—показатель эффективности работы организации. Виды рентабельности.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1.Состав и порядок определения валового, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания Распределение и использование прибыли. Пути повышения прибыли и рентабельности ОП	6	
Тема 5.3. Финансы структурного подразделения организации (предприятия)	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Структура, формирование финансовых ресурсов организации. 2. Собственные и заемные финансовые ресурсы. Использование финансовых ресурсов орг.	6	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
Тема 5.4. Налоговая система РФ	Налогообложение предприятий общественного питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Виды налогов Составление СЛС: Структура и принципы построения налоговой системы РФ	6	

<b>МДК.06.03 Основы калькуляции в общественном питании</b>		<b>72</b>	
1.Введение	Калькуляция: учет, его виды, задачи, требования. Документы: классификация, оформление, требования. Калькуляция: учет, его виды, задачи, требования. Документы: классификация, оформление, требования.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Элементы калькуляционного учета», «Принципы и формы организации учета в предприятиях общественного питания»	12	
2.Ценообразование в общественном питании	Виды цен. Сборник рецептов, его построение.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	Калькуляционная карта, технологическая карта, их заполнение, порядок пользования. Калькулирование блюд.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Назначение план-меню и меню»	12	
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий»	12	
3.Учет сырья и готовой продукции на производстве	Движение продуктов на предприятии общественного питания. Количественный учет.	2	ОК 1-9 ПК 6.1,6.5
	Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Отчетность.	1	
	Материальная ответственность, её документальное оформление, значение.	1	
	<b>Самостоятельная работа на тему:</b> «Учет тары»	12	
	<b>Самостоятельная работа на тему:</b> «Состав товарооборота общественного питания», «Виды отчетности»	14	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование работы структурного подразделения;</li> <li>- оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятие управленческих решений;</li> <li>- организация работы коллектива исполнителей;</li> <li>- ведение табеля учета рабочего времени работников; расчет заработной платы;</li> <li>- расчет экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> <li>- составление дневного заборного листа; составление плана меню;</li> <li>- составление акта о реализации изделий кухни за наличный расчет;</li> <li>- составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости;</li> <li>- калькулирование холодных блюд и закусок, первого блюда, второго блюда;</li> <li>- калькулирование мучных блюд, напитков, десертов.</li> </ul>			
<b>ИТОГО ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06</b>		<b>324</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

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

Реализация программы модуля обеспечена наличием учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест включает:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- бланки документов;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедиа-система для показа презентаций;
- калькуляторы для расчетов.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности в действующих предприятиях. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий общественного питания. С предприятиями-базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Учебно-методическая документация:**

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.
2. Фонд оценочных средств по дисциплине.

**Нормативные документы:**

1. Трудовой кодекс РФ
2. Налоговый Кодекс РФ
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 07.02.92 (с измен. и дополнен.)
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»

6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
8. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

#### **Основная литература:**

1. Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш. Экономика и планирование на предприятиях торговли и общественного питания [Текст]: Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашко и К<sup>о</sup>», 2016. – 272 с.
2. Бабаев Ю. А., Петров А.М Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. - 695с.
3. Веснин, В. Р. Менеджмент [Текст]: учебник / В.Р. Веснин. – 4е изд., перераб. и доп. - М. : Проспект, 2016. - 613 с.
4. Грибов, В. Д. Менеджмент [Текст]: учеб. пособие 6-е изд., стер. - М.: Кнорус, 2017. - 275 с.
5. Ефимова О.П. Экономика общественного питания [Текст]: Учебное пособие для студ.вузов. Минск: Новое знание, 2016. - 347с.
6. Емельянова Т.В. Экономика общественного питания [Текст]: Учеб. пособие.-2-е изд.- Мн: Выш. шк., 2017. – 286 с.
7. Ивановская Л. В. и др. Управление персоналом: теория и практика. Организация, нормирование и регламентация труда персонала: учебно-практическое пособие: под ред. А. Я. Кибанова. - М. : Проспект, 2018. - 58 с.
8. Казначевская, Галина Борисовна. Менеджмент [Текст]: учеб. для СПО Изд. 15-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 348 с.
9. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации: актуальные технологии найма, адаптации и аттестации [Текст] : учеб. пособие : рек. УМО вузов России в обл. менеджмента / А. Я. Кибанов, И. Б. Дуракова. - 2-е изд., стер. - М. : Кнорус, 2016. - 360 с.
10. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учебное пособие. – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2017. – 400 с.
11. Николаева Г.А., Л.П. Блицау, Т.С. Сергеева Бухгалтерский учет в общественном питании» [Текст]: Учебно-практическое пособие, М: «Приор-издат», 2016 г.- 207с.
12. Патров В.В., Л.В. Нуридинова, Н.К. Гараненко Бухгалтерский учет в общественном питании [Текст]: М: Финансы и статистика, 2018 г. – 308С.
13. Сахон А.П., Н.Ф. Сафронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова Бухгалтерский учет на предприятиях торговли и общественного питания [Текст]: М.: Деловая литература, 2017 г.- 283с.

14. Фридман А.М. Экономика предприятий общественного питания: Учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016.-464с.

15. Чечевицина Л.Н., Чечевицина Е.В. Экономика организации. [Текст]: М.: «Кнорус», 2017.- 312с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Богаченко В.М. Донченко Н.Б. Кириллова Н.А. Практикум по бухгалтерскому учету [Текст]: Ростов-на-Дону. Феникс, 2016 г.-181с.
2. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2017 г.- 348с.
3. Богаченко В.М. Донченко Н.Б. Кириллова Н.А. Практикум по бухгалтерскому учету [Текст]: Ростов-на-Дону. Феникс, 2017 г.- 200с.
4. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2016 г. – 228с.
5. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2018 г.- 455с.
6. Маслова, В. М. Управление персоналом [Текст] : учеб. для бакалавров : / В. М. Маслова ; Финансовый ун-т при Правительстве РФ. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 492 с.
7. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва-Санкт-Петербург, 2016 г. – 248с.
8. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2016 г.-355с.
9. Литвинюк, А. А. Управление персоналом [Текст]: учеб. для бакалавров: допущено УМО по образованию в обл. коммерции и маркетинга / под ред. А. А. Литвинюка; Рос. гос. торгово-эконом. ун-т. - М.: Юрайт, 2018. - 434 с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2017 г.- 587с.
11. Сергеев И.В. Экономика предприятия [Текст]: Учеб. пособие для студ.вузов / 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Финансы и статистика, 2017. - 304с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2016 г. – 689с.
13. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат. 2016 . - 698с.
14. Титов В.И. Экономика предприятия [Текст]: Учебник / В.И. Титов. – М.: Эксмо, 2017. – 416 с.
15. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2017 г.- 396с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.nlr.ru> – Российская национальная библиотека;
2. <http://lib.rin.ru> – электронная библиотека RIN.RU;
3. <http://www.public.ru> – электронная библиотека СМИ;
4. <http://www.garant.ru>- Правовая система ГАРАНТ
5. <http://elibrary.ru>- Электронная библиотека журналов

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» реализуется в течение 4 курса обучения.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

Тематика лекций, практических занятий и заданий для самостоятельной работы соответствует содержанию программы междисциплинарных курсов профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится во внеаудиторное время и составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса.

Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку докладов, рефератов, выполнение таблиц, схем по выбранной теме, отработку практических умений.

Самостоятельная работа способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических знаний и практических умений студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических работ.

В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится как итоговая (концентрированная) практика по завершению модуля.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве.

Основными условиями прохождения производственной практики являются наличие квалифицированного персонала и оснащенность современным оборудованием.

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики.

Руководитель от колледжа назначается из числа преподавателей специальных дисциплин.

Руководители практики от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемых МДК ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;
- опыт деятельности в организациях соответствующей сферы деятельности;
- повышение квалификации, в т.ч. стажировка в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.5. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **163 часов**

Занятия в активных и интерактивных формах – **44 часа (25%)**

Тема занятия	часов	Форма проведения
<b>МДК 06.01 Управление деятельностью подразделений</b>		
Рынок труда и трудовой потенциал общества, организации, работника.	2	Интерактивная лекция
Составление штатного расписания гостиницы и его кадровый анализ.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Кадровое планирование. Основные цели и задачи кадрового планирования.	2	Интерактивная лекция
Составление оперативного плана работы с персоналом в организации общ. питания	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Отбор персонала. Организация отбора претендентов на вакантную должность, его основные этапы.	2	Интерактивная лекция
Составление заявки на вакантную должность, анализ резюме, проведение собеседования.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Обучение персонала. Виды и средства обучения персонала.	2	Интерактивная лекция

Составление программы адаптации и обучения сотрудников.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Текущность кадров. Сущность, оценка и меры по снижению ее уровня.	2	Интерактивная лекция
Решение задач по расчету коэффициентов текущести кадров.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
<b>ВСЕГО ПО МДК 06.01</b>	<b>20</b>	
<b>МДК 06.02 Экономика организации (предприятия)</b>		
Презентации с использованием различных вспомогательных	4	Презентации с использованием различных вспомогательных средств.
Кадры организации и производительности труда	2	Работа в малых группах.
Формы и системы оплаты труда	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Формы и системы оплаты труда	2	Лекция-конференция
Доходы, прибыль и рентабельность	2	Лекция с заранее запланированными ошибками
Основные показатели деятельности структурного подразделения организации	2	Лекция с проблемным изложением
Финансы структурного подразделения организации (предприятия)	2	Лекция с проблемным изложением
<b>ВСЕГО ПО МДК 06.02</b>	<b>16</b>	
<b>МДК 06.03 Основы калькуляции в общественном питании</b>		
Введение	2	Поисковая беседа
Ценообразование в общественном питании	3	Интерактивная лекция
Учет сырья и готовой продукции на производстве	3	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
<b>ВСЕГО ПО МДК 06.03</b>	<b>8</b>	
<b>ВСЕГО ПО ПМ.06</b>	<b>44</b>	

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

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
ПО 1	планирования работы структурного подразделения (бригады);	составление планов работы подразделения в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации	Контрольная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме зачета (экзамена), экспертное наблюдение
ПО 2	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации (бригады);	анализ результатов деятельности подразделения с установленными стандартами деятельности, выявление отклонений и причин, их вызвавших	
ПО 3	принятия управленческих решений;	описание процесса и методики принятия управленческих решений, этапов реализации	
ПО 4	в системе калькулирования в сфере общественного питания;	расчет стоимости готовой продукции	
У 1	рассчитывать выход продукции в ассортименте;	расчет выхода продукции в ассортименте	Контрольная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме зачета (экзамена), экспертное наблюдение
У 2	вести табель учета рабочего времени работников;	оформление табеля учета рабочего времени работников	
У 3	рассчитывать заработную плату;	описание методики расчета заработной платы	
У 4	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	расчет и анализ экономических показателей структурного подразделения организации	
У 5	организовывать рабочие места в производственных помещениях;	применение научной организации труда в решении производственных задач	
У 6	организовать работу коллектива исполнителей;	распределение производственных заданий в подразделении согласно должностным инструкциям	
У 7	разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации	
У 8	оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
У 9	составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;	расчет потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептов, составление и оформление соответствующих документов	

У 10	составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;	составление план-меню, актов о реализации и отпуске изделий, заполнение инвентаризационных описей		
У 11	оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;	оформление документов на отпуск готовых изделий, составление товарного отчета за день		
У 12	выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;	расчет учетных и продажных цен на готовые изделия, передаваемые в реализацию		
У 13	оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки;	расчет потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформление и использование калькуляционных карточек		
У 14	оформлять документы по результатам инвентаризации;	оформление документов по результатам инвентаризации		
У 15	составлять технологическую карту;	составление и оформление технологических карт		
3 1	принципы и виды планирования работы бригады (команды);	описание принципов и видов планирования работы бригады (команды)		Контрольная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме зачета (экзамена), экспертное наблюдение
3 2	основные приемы организации работы исполнителей;	характеристика основных приемов организации работы исполнителей		
3 3	способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;	описание способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды		
3 4	дисциплинарные процедуры в организации;	характеристика основных дисциплинарных процедур в организации		
3 5	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	описание правил и принципов разработки должностных инструкций, графиков работы и табеля учета рабочего времени		
3 6	нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;	перечисление нормативных правовых актов, регулирующие личную ответственность бригадира		
3 7	формы документов, порядок их заполнения;	перечисление форм документов, описание порядка их заполнения		
3 8	методику расчета выхода продукции;	описание методики расчета выхода продукции		
3 9	порядок оформления табеля учета рабочего времени;	описание оформления табеля учета рабочего времени		

3 10	методику расчета заработной платы;	характеристика методики расчета заработной платы	Контрольная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме зачета (экзамена), экспертное наблюдение
3 11	структуру издержек производства и пути снижения затрат;	описание структуры издержек производства и путей снижения затрат	
3 12	методики расчета экономических показателей;	описание методики расчета экономических показателей	
3 13	структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий;	описание структуры Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий	
3 14	порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;	характеристика ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	
3 15	порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;	описание методики расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе	
3 16	порядок получения продуктов из кладовой;	характеристика процедуры получения продуктов из кладовой	
3 17	документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	описание документального оформления отпуска блюд и кондитерских изделий	
3 18	порядок проведения инвентаризации;	характеристика процедуры проведения инвентаризации	
3 19	порядок учёта предметов материального оснащения;	характеристика процедуры учёта предметов материального оснащения	
3 20	виды нормативно-технологической документации	перечисление и характеристика видов нормативно-технологической документации	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Объяснение важности своей профессии для общества, разъяснение профессиональных обязанностей	Тестирование, промежуточная аттестация в форме зачета, экспертное наблюдение
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональность планирования и организации деятельности для решения профессиональных задач, качество их решения	Контрольная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме зачета, экспертное наблюдение
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и решение производственных ситуаций, выполнение контрольных работ, тестов	Контрольная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме зачета
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного вы-	Обоснованность выбора и оптимальность состава источников информации, необходи-	Экспертное наблюдение

	полнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	мых для решения задач	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение мульти-медийной презентации при подготовке к публичному выступлению с докладом	Публичное выступление, экспертное наблюдение
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Подготовка к групповому публичному выступлению, проведение дискуссии, групповое обсуждение	Экспертное наблюдение
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Обоснование результатов решения в команде ситуационных производственных заданий	Экспертное наблюдение
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Постановка целей и определение задач профессионального и личностного развития, составление индивидуального плана развития	Публичное выступление, контрольная работа, экспертное наблюдение
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ и решение ситуационных производственных заданий в различных условиях	Контрольная работа, промежуточная аттестация в форме зачета, экспертное наблюдение
ПК6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Составление плановых нормативов основных показателей производства.	Контрольная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме зачета (экзамена), экспертное наблюдение
ПК6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	Составление планов работы подразделения в соответствии с должностными инструкциями	
ПК6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Применение в ситуационных задачах различных методов организации труда	
ПК6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Применение в ситуационных задачах различных видов и средств контроля, анализ результатов	
ПК6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации	

