

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Технолог общественного питания
Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»
Р.С.Хасанзянова
«10» 06 2020 г.



Согласовано

Заместитель директора по ТО
Т.Н. Таймуллина
Т.Н.Таймуллина
«10» 06 2020 г.



Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»
А.А. Граф
А.А.Граф
«22» 06 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 1

от «22» 06 2020г.

Председатель ПЦК *С.А. Абрамова*

С.А.Абрамова

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

Организация разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Нурлатский аграрный техникум

Разработчики:

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 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 **Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом;

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства; производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;

- технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.

В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 06.02 «**Предпринимательская деятельность в общественном питании**» обучающийся должен **Уметь:** организовывать предпринимательскую деятельность; применять принципы и методологию мерчендайзинга для увеличения объема продаж продукции и услуг; **Знать:** методы, системы и источники предпринимательского права, организационно-правовые формы и правовое регулирование предпринимательской деятельности; налоговое регулирование и внутрифирменный финансовый контроль; назначение и принципы мерчендайзинга, методологию его применения в общественном питании.

В результате изучения вариативной части цикла по МДК. 06.03 «**Организация обслуживания предприятий общественного питания**» обучающийся должен **Уметь:** оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей и организовывать обслуживание потребителей с учетом правил и норм международного сервиса; использовать знания профессиональной этики и учитывать эстетические требования при организации обслуживания; использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и самопрезентации, формирования корпоративного имиджа; **Знать:** основные нормы и правила международного сервиса и современные технологии, методы и формы обслуживания; особенности профессиональной этики сферы обслуживания и эстетические элементы формирования культурного уровня персонала; сущность, значение, виды, средства и методы имиджологии, технологию и принципы имиджирования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 358 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 429 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 286 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 143 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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
ПК 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 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

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

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			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1-2	МДК 06.01. Управление структурным подразделением	219	146	54	-	73				
ПК 3-4	МДК 06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании	96	64	16		32				
ПК 3-5	МДК 06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания.	114	76	36		38				
	Учебная практика.							36		
	Производственная практика									36
	Всего:	429	286	106		143		36		36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения			
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		(ауд+пр+сп)	
Раздел 1 Планирование работы структурного подразделения.		38+0+16	
Тема 1.1 Планирование основных показателей производства.	Содержание		
	Планирование работы и руководство членами бригады/команды. Понятие бригады/команды.	2	2
	Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды	2	
	Методы эффективного планирования работы бригады.	2	
	Принципы управления персоналом на предприятиях общественного питания.	2	2
	Принципы планирования потребностей в работниках производства.	2	
	Самостоятельная работа: 1. Порядок расчета необходимого количества работников. 2. Составление штатного расписания, порядок расчета необходимого количества работников 3. Изучение нормативно – технической документации структурного подразделения	8	
	Содержание: Динамика предложений и спроса на рынке труда.	2	
	Участие членов бригады в процессе планирования работы	2	
Способы получения информации о работе бригады со стороны, проведение хронометража рабочего времени	2		

	Способы получения информации о работе бригады со стороны, поведение анализа эффективности использования рабочего времени.	2	2
	Самостоятельная работа: 1. Изучение информационной технологии на предприятиях общественного питания. 2. Механизация и автоматизация работ в предприятиях общественного питания.	6	2
	Содержание		
	Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.	2	
	Конфиденциальность информации на предприятиях общественного питания.	2	
	Личные обязанности работника и ответственность бригады на производстве.	2	
	Содержание		
	Разработка должностных обязанностей технолога, графиков работы, табеля учета рабочего времени.	4	
	Правила работы с документацией.	4	
	Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира	4	
	Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира	2	
	Самостоятельная работа: 1. Изучение должностных обязанностей технолога. 2. Изучение нормативно – технической документации структурного подразделения 3. Изучить правила внутреннего трудового распорядка.	2	
		34+0+15	
Тема 1.2 Оплата труда работников в предприятиях общественного питания.			
	Способы поощрения членов бригады/команды.	2	2
	Методы оплаты труда.	4	
	Правила проведения хронометража рабочего времени.	2	
	Виды оплаты труда (сдельная, повременная).	2	
	Порядок расчета размера оплаты труда работников производства.	2	
	Самостоятельная работа: 1. Работа с типовыми графиками работы бригады/команды 2. Работа с табелями учета рабочего времени. 3. Работа с коллективным договором.	9	
	Порядок расчета размера оплаты труда работников производства	2	

	Принципы и порядок стимулирования работников,	2	
	Создание на предприятии действенной системы мотивации труда	2	
	Составление ежедневного плана работы бригады.	2	
	Составление графика работы членов бригады/команды, ознакомление с типовыми графиками работы бригады	2	
	Разработка должностных инструкций по специальностям	2	
	Учет рабочего времени членов бригады,	2	
	Определение необходимой численности работников в соответствии со структурой производства и оптимальными графиками работы	2	
	Определение уровня оплаты труда отдельных категории специалистов	2	
	Анализ начисления заработной платы отдельных категории работников	2	
	Порядок начисления заработной платы отдельных категории работников	2	
	Самостоятельная работа: Изучение требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».	6	
Раздел 2 Планирование работы структурным подразделением.		10+24+12	2
Тема 2.1.Организация и планирование работы структурного подразделения..	Содержание		
	Нормативно – правовая документация по организации и планированию на предприятиях общественного питания. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение их предметами и средствами труда. Организация мероприятий по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Отбор и расстановка работников производства	2	
	Практические занятия: Проведение инструктажа работников. Изучение нормативно-правовой базы в области приема работников на предприятия питания. Принципы и методы проведения собеседования Принципы эффективной расстановки кадров и организации труда работников на производстве	4	
	Содержание Планирование работы и контроль исполнителей на всех стадиях работ. Планирование производственных показателей работы организации предприятий питания и ее структурных подразделений. Планирование мероприятий по контролю за соблюдением правил безопасности труда и выполнению требований производственной санитарии.	2	
	Практические занятия:	4	

	Изучение инструктажа по технике безопасности и производственной санитарии на рабочем месте. Организация рабочей зоны по структурным подразделениям с соблюдением правил безопасной работы. Ответственность и самоконтроль работников.		
	Содержание Ценообразование на продукцию, цели и задачи ценообразования. Взаимосвязь цены, себестоимость единицы.	2	
	Практические занятия: Определение цены на продукцию, расчет себестоимости продукции. Методика расчета расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий из различных видов продуктов.	4	
	Содержание Планирование экономических показателей в общественном питании.	2	
	Практические занятия: Методика расчета экономических показателей: доход, прибыль, рентабельность работы предприятий общественного питания.	6	
	Самостоятельная работа: Понятие организации. Организация, как объект управления. Типы структур. Проектирование структур. Внутренняя, внешняя среда организации. Структура производственных систем. Характер взаимодействия с другими подразделениями.	6	
	Содержание Способы, особенности развития материально – технической базы предприятия. Принципы экономической оценки бизнес – плана. Порядок установления испытательного срока.	2	
	Практические занятия: разработка руководства по составлению бизнес – плана.	6	
	Самостоятельная работа: Мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний - подготовка реферата.	6	
		74	
Раздел 3. Руководство структурного подразделения.			
Тема 3.1 Основы руководства работы структурного подразделения.	Содержание	10+30+30	2
	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности. Современные технологии управления подразделением организации	2	
	Практические занятия: Менеджмент в общественном питании: планирование, организация, мотивация, контроль .Разработка циклов менеджмента в о /п.	6	
	Самостоятельная работа: Организация работы предприятия. Методы проектирования организационных структур.	8	

	Содержание Функциональные обязанности работников и руководителей. Методы и формы принятия и реализации управленческих решений	2	
	Практические занятия: Классифицировать методов управленческих решений. Определение уровня эффективности управленческих решений	6	
	Самостоятельная работа: Управление конфликтами и стрессами	8	
	Содержание Стили управления, лидерство и власть	2	
	Практические занятия: Разраотать инфраструктуру менеджмента (личные качества, знания, умения технолога)	6	
	Самостоятельная работа: Информация в менеджменте и ее виды – подготовить сообщение	8	
	Содержание Способы и особенности развития материально – технической базы. Принципы экономической оценки бизнес – плана	2	2
	Практические занятия: Способы расчета и списания стоимости амортизационных отчислений.	6	
	Самостоятельная работа: «Требования и основные критерии оценки качества контроля»	6	
	Содержание Этика делового общения в коллективе.	2	
	Практические занятия: Решение ситуационных задач по деловому общению	6	
	Максимальная/аудиторная/самостоятельная	219/146/73	
РАЗДЕЛ 1. Основы предпринимательства		2	
Тема 1.1. Понятие и содержание предпринимательств. Становление предпринимательства в России	Содержание учебного материала:		
	Понятие и функции предпринимательства. Классификация предпринимательства по формам собственности, по охвату территории, по распространению на различных территориях, по составу учредителей, по численности персонала и объему оборота, по темпам роста и уровню прибыльности, по степени использования инноваций. Виды предпринимательства. Задачи государства и области по формированию социально ориентированной рыночной экономики. Осуществление предпринимательской функции при ведении бизнеса в современной России.	2	2

РАЗДЕЛ 2. Предпринимательская деятельность в новых экономических структурах.		48 +16ПЗ	
Тема 2.1. Основы разработки бизнес-плана	Содержание учебного материала: Разработка миссии бизнеса. Предпринимательские идеи и их превращение в бизнес - идеи. Приоритеты развития области как источник формирования инновационных бизнес - идей.	2	2
	Целеполагание в процессе создания собственного дела. Постановка целей и формулирование бизнес - идей. Организационные вопросы создания бизнеса (финансово-экономическое обоснование бизнес - проекта, возможные варианты финансирования бизнес - идей, включая государственную поддержку предпринимательской деятельности).	2	
Тема 2.2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала: Правовой статус предпринимателя. Организационно-правовые формы юридического лица. Этапы процесса образования юридического лица. Частное предпринимательство: правовые формы его организации – без привлечения наемного труда и с привлечением наемного труда; осуществление предпринимательства в форме фермерского хозяйства.	4	2
	Коллективное предпринимательство – хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы; арендные и коллективные предприятия. Совместная предпринимательская деятельность: понятие, юридические формы (договор простого товарищества, совместные предприятия; предпринимательские союзы, объединения, ассоциации; концерны, корпорации, холдинги). Лицензирование отдельных видов деятельности	4	2
	Практические занятия: Работа с экономическим словарем, знание основных терминов	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Контрольно-надзорные органы, их права и обязанности	4	
Тема 2.3 Этапы государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	Содержание учебного материала: Нормативно-правовая база. Юридическая ответственность предпринимателя.	4	2
	Этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства	2	
	Практические занятия 1. Составление перечня необходимых документов для государственной регистрации	4	3

	субъектов малого предпринимательства		
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа по анализу государственной регистрации субъектов малого предпринимательства	4	
Тема 2.4. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в области	Содержание учебного материала:		
	Формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная. Полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса.	4	2
	Меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса.	4	
Тема 2.5. Основы бухгалтерского учета и режимы действующего налогообложения предприятий малого и среднего бизнеса	Содержание учебного материала:		
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого и среднего бизнеса Особенности ведения бухгалтерского финансового и налогового учета	2	2
	Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса. Системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса.	4	
	Специальные налоговые режимы: упрощенная система налогообложения (УСН), система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход по отдельным видам предпринимательской деятельности (ЕНВД).	2	
	Практические занятия Заполнение налоговых деклараций, бухгалтерских документов	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование «Системы налогообложения для сельскохозяйственных товаропроизводителей», «Сравнительный анализ налоговой нагрузки субъекта малого бизнеса при различных системах налогообложения» «Ответственность за нарушение налогового законодательства»	6	
Тема 2.6. Имущественные, финансово-кредитные, кадровые	Содержание учебного материала:		
	Собственность и предпринимательство. Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности. Собственные, заемные и привлеченные средства предпринимателя.	2	2

ресурсы для малого предпринимательства	Приватизация как способ формирования имущественной базы предпринимательства. Права предпринимателя в распоряжении своей собственностью; распоряжение предприятием; распоряжение прибылью от предпринимательской деятельности. Доверительная собственность. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта. Финансовый менеджмент. Выручка. Себестоимость. Прибыль. Анализ и планирование финансов предприятия. Кредит как источник финансирования малого предпринимательства	2	
	Персонал предприятия, его классификация. Отбор, подбор, оценка персонала. Оформление трудовых отношений: порядок заключения трудового договора, его содержание. Срочные трудовые договоры. Изменение условий трудового договора. Прекращение трудового договора по различным основаниям. Особенности заключения, изменения, расторжения трудовых договоров, заключенных между индивидуальным предпринимателем-работодателем и работником. Дисциплинарная и материальная ответственность работников. Ответственность работодателя за нарушение трудового законодательства.	4	
	Практические занятия Заполнение, оформление трудового договора, ознакомление с содержанием коллективного договора	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование «Проектное финансирование как способ организации кредитования малого предпринимательства». « Программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства». «Лизинг, факторинг, микрокредитование – новые возможности финансирования для субъектов малого предпринимательства».	6	
Тема 2.7. Маркетинг в предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала: Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги, выявление потребителей и их основных потребностей. Цены и ценовая политика. Продвижение. Продвижение товаров и услуг на рынок. Каналы поставки.	2	2
	Практические занятия: Поиск информации о маркетинговых исследованиях рынка (на примере любой организации)	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся. Конспектирование «Конкуренция и конкурентоспособность, конкурентные преимущества. Формирование стратегии повышения конкурентоспособности».	6	
Тема 2.8. Реализация бизнес-идей в предпринимательстве	Содержание учебного материала: Сущность и назначение бизнес-плана. Требования, предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана. Методика составления бизнес-плана.	2	2

	Особенности составления отдельных частей бизнес-плана: анализ рынка, финансово-экономический раздел, анализ рисков. Оценка эффективности бизнес-плана. Автоматизация бизнес - планирования.	2	
	Практические занятия Разработка предпринимательской идеи	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации предпринимательской идеи	6	
	Максимальная/аудиторная/самостоятельная	96/64/32	
Раздел 3 МДК06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания.		40 + 36 ПЗ	
Тема3.1 Характеристика предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		2
	Основные типы и классы предприятий общественного питания.	2	
	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
Тема3.2 Производственные помещения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		2
	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	2	
	Заготовочные цеха.	2	
	Доготовочные цеха.	2	
	Специализированные цеха.	2	
	Бракераж готовой продукции.	2	
	Практические занятия: Составить и заполнить бракеражный журнал, изучить технологическую документацию.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить реферат по теме «Структура управления рестораном»	6	
Тема 3.3 Торговые и подсобные помещения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		2
	Виды торговых помещений и оборудование залов.	2	
	Практические занятия: Сделать расчет оборудования для торговых помещений (холодный цех, овощной цех, горячий цех)	2	3

	Самостоятельная работа обучающихся: Зарисовать виды сверху заготовочные цеха, доготовочные и специализированные цеха.	6	
Тема 3.4. Столовая посуда, приборы и белье предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		2
	Столовая посуда, приборы и белье предприятий общественного питания.	2	
	Практические занятия: Произвести расчет столовой посуды и белья для кафе второй категории на 50 посадочных мест.	6	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить и зарисовать таблицу «Основные характеристики ножей и вилок из мельхиора»; «Основные виды и размеры столового белья».	6	
Тема 3.5 Основы составления меню.	Содержание учебного материала:		2
	Назначение и принципы составления меню. Виды меню.	2	
	Практические занятия: Составить меню для ресторана, кафе и для столовой третьей категории, рассчитывать выход продукции в ассортименте.	6	3
Тема 3.6 Нормативно правовые документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		2
	Виды технологической документации. Порядок разработки и утверждение технико – технологических карт.	2	
	Методика расчета расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из различных видов продуктов.	2	
	Порядок и правила составления технологической документации.	2	
	Методы расчета себестоимости различных блюд.	2	
	Практические занятия: Оформить документацию на полуфабрикаты из рубленого мяса и рыбы; овощные полуфабрикаты. Произвести расчеты расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий из теста.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию составления технологической карты.	4	
Тема 3.7 Формирование профессиональной команды.	Содержание учебного материала:		2
	Принципы и этапы формирования команды.	2	
	Методы создания комфортных условий труда. Распределение обязанностей в команде.	2	
	Коммуникативность и взаимоотношение в процессе труда. Область личной ответственности работника каждого уровня при формировании команды. Умение самостоятельно принимать	1	

	решения.		
	Методы разрешения конфликтов в команде. Взаимоотношения в процессе труда. Понятия о конфликтах и стрессах в команде.	1	
	Практические занятия: изучить и разработать должностные обязанности, графики работы и табеля учета рабочего времени.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Методы создания комфортных условий труда»	6	
Тема 3.8 Разработка и реализация системы мотивации и стимулирование работников производства.	Содержание учебного материала:		2
	Основные проблемы в работе с персоналом на предприятиях питания. Принципы, методы и формы работы с персоналом предприятий питания. Принципы решения задач мотивации и стимулирования персонала.	2	
	Практические занятия: Разработка анкет для собеседования и анализировать результатов собеседования. Разрабатывать программу внутри фирменного обучения.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Проблемы и их устранения в работе с персоналом на предприятиях питания»	6	
Тема 3.9 Потребительский спрос и реклама.	Содержание учебного материала:		
	Изучение потребительского спроса. Реклама предприятий общественного питания.	2	
	Практические занятия: Изучить потребительский спрос и составить рекламу предприятий общественного питания (кафе, ресторан, бар)	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию «Реклама предприятий общественного питания»	6	3
Тема 4.0 Культура обслуживания, правила этикета	Содержание учебного материала:		2
	Показатели культуры обслуживания Правила этикета.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовить реферат на тему: «Правила этикета »	4	
	Максимальная/аудиторная/самостоятельная	114/76/38	
Учебная практика		36	3
	Расчет основных экономических показателей предприятия.	6	
	Табель учета рабочего времени работников	6	

	Расчёт заработной платы	6	
	Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	6	
	Организация рабочих мест в производственных помещениях	6	
	Организация работы коллектива исполнителей	6	
Производственная практика		36	3
	Участие в планировании основных показателей производства.	6	
	Планирование выполнения работ исполнителями.	6	
	Организация работы трудового коллектива.	6	
	Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	6	
	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.	6	
	Оценка эффективности деятельности использование структурного подразделения.	6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.06 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме **72** часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться рассредоточено и концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

Е.А. Карпенко, В.А. Ларионова. Экономика отрасли: торговля и общественное питание. - Учебное пособие.-М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.

И.Н. Чуев, Л.Н. Чуева. Экономика предприятия: Учебник. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018.

И.В. Сергеев. И.И. Веретенникова. Экономика организаций (предприятий): учеб./ под ред. И.В. Сергеева. -3-е изд. перераб. и доп. - М.: ТК Велби, ИЗД-во Проспект, 2019.

Ф. Котлер. Основы маркетинга -М.: Прогресс, 2017.

Е.Н. Кнышова «Маркетинг» - М.: ФОРУМ:ИНФРА — М, 2017.

Л.Л. Морозова. «Бухгалтерский учет в общественном питании», изд. ИЧП «Актив», 2018. Л.А. Радченко. «Организация производства на предприятиях общественного питания», - Р.: Феникс, 2019.

В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования/В.В. Усов — 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2018.

2. Справочники

А.Д.Ефимов, Г.С. Фонарев. Справочник руководителя предприятия общественного питания — М.: «Экономика», 2017.

Справочник технолога общественного питания/ А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева. И др. - М.: Колос, 2018.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **Организация работы структурного подразделения** является освоением учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего». Проводимая с обучающими консультации и инструктажи по технике безопасности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

«Организация и планирование производства», «Менеджмент», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Правовое обеспечение персональной деятельности».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работы структурного подразделения/бригады - основные технико-экономические показатели - принятие управленческих решений 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Тестирование;</i> <i>Фронтальный опрос;</i> <i>Наблюдение и проверка выполнения практических работ;</i> <i>Проверка самостоятельных работ.</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> МДК.06.01 и МДК.06.02 – экзамен; МДК.06.03 – дифзачет; дифзачет по учебной и производственной практикам, экзамен по модулю.</p>
ПК 6.2 Планирование выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества выполненных работ членами бригады/команды - правила работ с документацией - нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира - принципы разработки должностных инструкций - составление табеля учета рабочего времени 	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организацию рабочих мест в производственных помещениях - организацию работы коллектива исполнителей - система оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды 	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - способы получения информации о работе бригады со стороны - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды 	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - методы оплаты труда - правила проведения хронометража рабочего времени - порядок расчета размера оплаты труда работников производства общественного питания 	

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.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работа на современном тепловом, механическом и холодильном оборудовании. – на кассовых машинах с использованием новейших компьютерных программ	
ОК.06 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализ инноваций в области разработки технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – соблюдение техники безопасности	

