

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Елабужский политехнический колледж»

Согласовано
Директор ООО «Салютэс»
С.В. Вдовина
« 28 » февраля 2020г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ «Елабужский
политехнический колледж»
С.В. Соколова
« 04 » февраля 2020г.



Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП и ПМ
Протокол № 5 от 29.01.2020г.
зам.директора по УМР
Р.Ш. Назипова

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 04.02.2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа 021

Елабуга, 2020г.

Лист согласования рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384);

2. Рабочего учебного плана, утвержденного педагогическим советом, протокол от 04.02.2020 № 5

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик:
преподаватель спец. Дисциплин, ОП, ПМ:
Фомина А.С.

Фамилия И.О



подпись

20.01.2020

дата

Согласовано
зам.директора по УПР

Тихомирова Н.В.

Фамилия И.О



подпись

20.01.2020

дата

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация деятельности структурного подразделения (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 междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2 Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- применять методы теории принятия решений для выработки организационно-управленческих и проектных решений;

- осуществлять постановку и решение задач, связанных с реализацией организационно-управленческих функций;
- осуществлять подготовку аналитической информации для принятия решений органами государственного управления и местного самоуправления в экономико-правовой сфере;
- проводить анализ экономического состояния отраслей бюджетного сектора, отдельных организаций, определять экономические последствия подготавливаемых или принятых решений.

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- методы сбора, обработки информации, методы анализа проблем и процессов;
- модели представления и обработки знаний, системы принятия решений;
- методы первичного анализа и представления интегрированной информации для принятия управленческих решений;
- логические методы и приемы научного исследования;
- принципы формирования системы государственных и муниципальных финансов, бюджетов различных уровней, основные составляющие бюджетного процесса.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 284 часа, включая:
 внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся - 85 часов
 обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 270 часов
 В т. ч. лабораторно-практические занятия – 66 часов,
 Курсовое проектирование – 30 часов
 Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 36 часов

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по МДК 06.02 «Разработка и реализация проектов»: направленные на отработку умений разрабатывать проекты в области продукции общественного питания и знать основные понятия производственного проектирования: производственный проект, проектирование, прогнозирование, конструирование, моделирование; функции и принципы проектной деятельности, уровни производственного проектирования; субъекты и объекты проектной деятельности; требования к участникам производственного проектирования; виды производственных проектов; этапы разработки проекта.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
92	70

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1 Тематический план ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Коды 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		
ОК 1-9 ПК 6.1 – 6.5	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	192	128	36	-	64	-	-	-
ОК 1-9 ПК 6.1 – 6.5	МДК 06.02 Разработка и реализация проектов	92	70	30	30	21	-	-	
ОК 1-9 ПК 6.1 – 6.5	Учебная практика	36						36	
ОК 1-9 ПК 6.1 – 6.5	Производственная практика, (по профилю специальности)	36							36
ВСЕГО		356	270	66	30	85	-	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
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации			
Раздел 1 Менеджмент в экономике		68	
Тема 1.1. Понятие и виды менеджмента	<p>История развития менеджмента. Основные этапы формирования менеджмента. Школа научного управления. Национальные особенности менеджмента. Сравнительный анализ японского и американского менеджмента. Управленческие идеи в России. Использование мирового опыта менеджмента в условиях России. Особенности российского менеджмента.</p> <p>Место менеджмента в системе социально - экономических категорий. Цели, задачи и сущность управленческой деятельности. Менеджмент как составная часть управления. Особенности менеджмента на предприятиях общественного питания. Основные виды менеджмента: стратегический, инновационный, финансовый, управление персоналом. Организация, признаки организации.</p>	4	2
Тема 1.2. Функции менеджмента	<p>Функции менеджмента. Цикл менеджмента (планирование, организация, мотивация и контроль) – основы управленческой деятельности. Характеристика функций цикла. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.</p>	4	2
Тема 1.3. Принципы и методы менеджмента	<p>Современные принципы управления: понятие, значение. Общие и частные принципы управления. Особенности применения принципов управления на предприятиях.</p>	4	2
Тема 1.4. Сущность деятельности менеджера	<p>Профессия- менеджер. Его роль в деятельности организации. Сущность деятельности менеджера. Роли менеджера. Личные качества менеджера.</p>	4	2
Тема 1.5. Миссия, цели и стратегия организации	<p>Функция планирования: понятие, назначение. Роль планирования в организации. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, краткосрочные, тактические, оперативные. Стратегическое планирование: понятие, назначение. Этапы стратегического планирования: определение миссии и целей, анализ внешней среды (возможностей угроз) и внутренней среды (сильных и слабых сторон</p>	4	2

	<p>организации), выбор стратегических альтернатив, реализация, оценка стратегии. Особенности стратегического планирования в предприятиях общественного питания.</p> <p>Миссия организации. Стратегия организации. Стадии и проблемы стратегических изменений.</p>		
<p>Тема 1.6. Проектирование работы организации</p>	<p>Функции управления организацией. Проектирование и анализ работы. Элементы проектирования работы. Внешняя среда организации. Функция организации: понятие, назначение. Формальные и неформальные организации. Распределение труда в системе управления. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Органы управления. Уровни управления. Основные типы структур управления, их преимущества и недостатки. Характеристика линейной, функциональной, комбинированной, линейно штабной, временных организационных структур. Сущность делегирования. Полномочия (линейные и аппаратные) и ответственность (исполнительская и управленческая). Пределы полномочий.</p>	4	2
<p>Тема 1.7. Организационные процессы</p>	<p>Коммуникации в управлении.</p> <p>Принятие решений. Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решений. Организация и контроль исполнения управленческих решений. Методы принятия эффективных управленческих решений: математическое моделирование/методы экспертных оценок, «мозговой штурм», теория игр и др. Методы принятия управленческих решений, наиболее приемлемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>Власть и влияние. Власть и влияние: понятия. Виды власти и влияния, основанные на принуждении; на вознаграждении; а также законная, экспертная, эталонная. Баланс власти. Источники власти. Основные черты харизматической личности. Лидерство: понятие. Подходы к лидерству с позиции личных качеств, поведенческий подход, ситуационный подход. Стили управления: понятие, виды (авторитарный, либеральный, демократический). Характеристика преимуществ и недостатков каждого стиля. Адаптивное руководство.</p> <p>Управление конфликтом. Конфликты в организации: понятие, природа, последствия. Функции конфликтов: разрушительные, созидательные, диагностические. Виды и причины возникновения конфликтов: внутриличностных, межличностных, между личностью и группой, межгрупповых. Правила поведения в</p>	4	2

	<p>конflikте. Методы управления конфликтами в коллективе: структурные и межличностные. Последствия конфликтов. Стресс: понятие, природа и причины возникновения. Взаимосвязь конфликта и стресса. Виды стресса: физиологический, психологический, информационный, управленческий, эмоциональный. Позитивные и негативные стрессы. Пути предупреждения стрессовых ситуаций и понижения уровня стресса. Методы снятия стресса.</p>		
<p>Тема 1.8. Организационная культура</p>	<p>Содержание организационной культуры. Развитие организационной культуры. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним. Принципы построения организационных структур.</p>	4	2
<p>Тема 1.9. Взаимодействие человека и организации</p>	<p>Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения в работе современного менеджера. Формы общения: посредованное, непосредственное. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решений. Деловые беседы и совещания, их виды (проблемные, инструктивные, оперативные); назначение и особенности проведения. Планирование проведения деловых совещаний (цели, место общения, подготовка к общению). Правила проведения бесед, совещаний. Факторы повышения эффективности делового общения. Поза, мимика, жесты, как выражение позиции человека в процессе делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Основные понятия об этикете. Нормы нравственности. Современный этикет. Придворный этикет. Дипломатический этикет. Общегражданский этикет. Нормы этикета. Этика приема посетителей. Внешняя обстановка офиса и кабинета. Одежда и внешний вид. Визитные карточки. Прием подчиненных.</p>	4	2
<p>Тема 1.10. Мотивация деятельности</p>	<p>Функция мотивации: понятие, назначение. Сущность понятий: мотивация, мотив. Критерии мотивации: потребности (первичные и вторичные), стимулы (принуждение, материальное поощрение, моральное поощрение, самоутверждение), вознаграждение (внутреннее и внешнее). Содержательные теории мотивации: иерархия потребностей по А. Маслоу, теория потребностей Д.Мас-Клелланда, двухфакторная теория Ф. Герцберга. Взаимосвязь потребностей и мотивационного поведения работника. Процессуальные теории мотивации: теория ожидания и теория справедливости, модель Портера-Лаулера. Использование теорий мотивации в менеджменте. Значение знаний различных теорий мотивации в работе руководителя.</p>	4	2

Практическое занятие №1. Определение метода принятия управленческого решения.		2	2
Практическое занятие №2. Исследование методов менеджмента в Российской школе менеджмента.		2	2
Практическое занятие №3. Анализ работы предприятия.		2	2
Практическое занятие №4. Классификация и анализ конфликтных ситуаций.		2	2
Самостоятельная работа: Составление конспекта по теме «Виды менеджмента». Составление конспекта по теме «Функций менеджмента». Составление плана и тезисов ответов на тему «Принципы и методы менеджмента». Рефлексивный анализ знаний с использованием компьютерной техники. Составление алгоритма ответа на тему «Проектирование стратегии организации». Изложение письменных ответов на контрольные вопросы по теме «Проектирование и анализ работы». Подготовка доклада и его защита на тему «Организационные процессы организации». Решение вариативных упражнений (роли в малой учебной группе). Анализ коммуникативных барьеров в управленческом общении. Мотивация деятельности (работа над проектом).		20	3
Раздел 2 Экономика отрасли		76	
Тема 2.1. Предмет и метод экономики отрасли	Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия, различных форм собственности.	4	2
Тема 2.2. Отрасль в условиях рынка	Народнохозяйственный комплекс России. Сферы и подразделения экономики. Отрасли экономики. Межотраслевые комплексы. Особенности и направления структурной перестройки экономики в России. Роль и значение конкретной отрасли в системе рыночной экономики. Перспективы развития отрасли. Формы организации производства: концентрация специализация, кооперирование, комбинирование производства, их сущность, виды, экономическая эффективность. Факторы, влияющие на экономическую эффективность каждой из форм организации производства в отрасли.	4	2
Тема 2.3. Производственная структура организации (предприятия)	Типы производства, их технико-экономическая характеристика. Влияние типа производства на методы его организации. Производственная структура организации (предприятия), факторы ее определяющие. Элементы производственной структуры. Функциональные подразделения организации (предприятия). Производственная инфраструктура как необходимая основа для	4	2

	экономического развития организации (предприятия). Инструментальное, складское ремонтное хозяйство. Организация транспортного хозяйства. Организация сбыта продукции. Тенденции развития производственной инфраструктуры организации (предприятия), пути её совершенствования.		
Тема 2.4. Экономические ресурсы организации (предприятия)	Имущество организации: понятие, состав. Капитал организации. Источники формирования капитала. Уставный капитал - основа создания и функционирования организации. Особенности формирования уставного капитала акционерных обществ. Основной и оборотный капитал.	4	2
Тема 2.5. Основные фонды предприятия (отрасли)	Экономическая сущность и воспроизводство основных средств (фондов). Состав и классификация основных средств по сферам производства, секторам экономики и отраслям. Виды оценки и методы переоценки основных средств. Службы оценки имущества (основных средств). Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство. Показатели использования основных средств. Пути улучшения использования основных средств организации (предприятия). Производственная мощность предприятия (цеха, участка), методика расчета.	4	2
Тема 2.6. Оборотные фонды предприятия (отрасли)	Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств. Элементы оборотных средств, нормируемые и ненормируемые оборотные средства. Источники формирования оборотных средств. Определение потребности в оборотных средствах. Нормирование материалов, незавершенного производства и готовой продукции. Показатели использования оборотных средств. Значение и пути снижения материалоемкости продукции.	4	2
Тема 2.7. Трудовые ресурсы предприятия	Понятие о трудовых ресурсах. Состав и структура персонала. Количественная и качественная характеристика персонала. Производительность труда. Индекс роста производительности труда. Пути повышения производительности труда. Производственный персонал организации (предприятия). Планирование численности и состава персонала. Баланс рабочего времени работника (бюджет рабочего времени). Производительность труда; Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Методы измерения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда. Роль рационального использования внутривыпускных резервов организации (предприятия) в условиях рыночной экономики. Нормирование труда в организации (предприятии): цели и задачи. Основные виды норм затрат труда. Методы нормирования труда в зависимости от типа и формы производства. Фотография рабочего времени, хронометраж, метод	4	2

	моментных наблюдений. Материальное стимулирование труда. Сущность заработной платы, принципы и методы ее начисления и планирования. Тарификация труда. Единая тарифная система, ее использование в бюджетных и коммерческих организациях. Формы и системы заработной платы. Надбавки и доплаты. Бестарифная система заработной платы. Учет выработки и заработной платы в ценах.		
Тема 2.8. Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность – основные показатели деятельности организации (предприятия)	<p>Понятие о себестоимости продукции, работ и услуг. Состав и структура затрат по экономическим элементам и по статьям калькуляции.</p> <p>Виды себестоимости продукции, работ и услуг. Факторы и пути снижения себестоимости.</p> <p>Сущность и функции цены как экономической категории. Система цен и их классификация. Факторы, влияющие на уровень цен. Ценовая конкуренция. Антимонопольное законодательство.</p> <p>Прибыль организации (предприятия) - основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Выручка, доходы и прибыль организации (предприятия). Планирование прибыли и ее распределение в организации.</p> <p>Рентабельность — показатель эффективности работы организации. Показатели рентабельности. Расчет уровня рентабельности организации (предприятия) и продукции. Пути повышения рентабельности.</p>	4	2
Тема 2.9. Планирование деятельности организации (предприятия)	<p>Значение планирования для производственной деятельности. Виды планов. Планирование основных технико-экономических показателей.</p> <p>Составные элементы, этапы и виды внутрифирменного планирования. Основные принципы и элементы планирования.</p> <p>Бизнес-план как одна из основных форм внутрифирменного планирования. Типы бизнес-планов. Структура бизнес-плана: характеристика продукции и услуг, оценка сбыта, анализ конкуренции на рынке; стратегия маркетинга; план производства; юридический план; оценка риска и страхование; финансовый план (бюджет); стратегия финансирования инвестиций; сводка контрольных показателей.</p>	4	2
Практическое занятие №5. Понятия и категории экономики отрасли.		2	2
Практическое занятие №6. Оценка инноваций в отрасли.		2	2
Практическое занятие №7. Анализ производственной структуры.		4	2
Практическое занятие №8. Анализ структуры основных производственных фондов.		2	2
Практическое занятие №9. Расчет фондоотдачи, фондоемкости.		2	2
Практическое занятие №10. Расчет показателей эффективности использования оборотных фондов.		4	

Практическое занятие №11. Методика расчета основных технико-экономических показателей работы организации (предприятия).		2	2
Самостоятельная работа: Решение задач по отдельным показателям: валовая, товарная, реализованная продукция, себестоимость, прибыль, рентабельность, производительность труда, фондоотдача. Подготовка рефератов. Темы рефератов: - Анализ доходности предприятия. - Пути повышения прибыли предприятия. - Анализ влияния косвенных затрат на себестоимость продукции. - Расчет экономической эффективности от внедрения новой техники на предприятии. - Расчет планируемых затрат на ремонт оборудования производственного процесса. - Организация рабочих мест в основном производстве предприятия. - Расчет цеховой себестоимости продукции.		22	
Раздел 3 Правовое регулирование профессиональной деятельности		48	
Тема 3.1. Предмет и метод правового регулирования профессиональной деятельности	Понятие о профессиональной деятельности. Профессия, специальность, карьера. Методы правового регулирования (общенаучные, специальные: императивный, диспозитивный.	4	2
Тема 3.2. Трудовое законодательство	Правовое регулирование трудовых отношений Трудовое право, как отрасль права. Его основные понятия и источники. Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Безработица и ее последствия. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Законодательство РФ о занятости и трудоустройстве. Государственные органы занятости населения. Право социальной защиты граждан. Правовой статус безработного. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда Структура и виды рабочего времени. Совместительство и сверхурочная работа. Режим рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Правила оплаты труда. Правовое регулирование заработной платы. Надбавки и доплаты.	2	2
Тема 3.3. Конституционные основы правового регулирования профессиональной	Принципы и методы государственного права. Основные права и свободы граждан. Источник государственного права.	4	2

деятельности			
<p align="center">Тема 3.4. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Общие положения правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Трудовой договор: понятие, виды, содержание. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.</p> <p>Содержание и задачи подготовки производства. Виды и этапы подготовки производства. Проектно-сметная документация. Нормативная база расчета калькуляции. Планирование работ.</p>	2	2
<p align="center">Тема 3.5. Подготовка и переподготовка кадров на предприятии.</p>	<p>Профессиональная подготовка, ее формы и управление коллективом исполнителей. Ответственность за профподготовку. Системный подход к профессиональной подготовке: стадия предварительной оценки; стадия развития работника; стадия анализа результатов. Задачи службы обучения предприятия в области подготовки персонала. Сущность переподготовки и повышения квалификации. Формы переподготовки и тренинг. Оценка эффективности переподготовки и повышения квалификации.</p>	2	2
<p align="center">Тема 3.6. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности</p>	<p>Источники предпринимательского права. Субъекты предпринимательского права. Объекты предпринимательского права. Правовой статус предпринимателя. Организационно-правовые формы предпринимательства. Лицензирование отдельных видов деятельности. Понятие о банкротстве.</p>	2	2
Практическое занятие №12. Методы правового регулирования.		2	2
Практическое занятие №13. Система отраслей права в РФ.		2	2
Практическое занятие №14. Социальные права граждан.		2	2
Практическое занятие №15. Принципы трудового права.		2	2
Практическое занятие №16. Восстановление нарушенных прав в соответствии с ТК РФ.		2	2
<p>Самостоятельная работа: Подготовка рефератов. Темы рефератов: 1. Система отраслей права в развитых странах. 2. Особенности предпринимательского права в Западной Европе.</p>		22	

3. Антимонопольное регулирование в РФ. 4. Особенности гражданского права в странах «третьего мира». 5. Правовое регулирование рекламной деятельности. 6. Брачный контракт в РФ и других странах. 7. Защита материнства и детства в России. 8. Правовая ответственность за использование чужого товарного знака. 9. Права и обязанности студентов и обучающихся.			
Экзамен			
ВСЕГО ПО МДК 06.01		192	
МДК 06.02 Разработка и реализация проектов			
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
Тема 1. Особенности организации работы коллектива исполнителей	<p>Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Классификация предприятий питания. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узко-специализированных предприятий. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.</p> <p>Организация доработки полуфабрикатов, поступающих от промышленного предприятия, организация работы специализированных цехов.</p> <p>Организация работы и техническое оснащение производства. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах и структурных подразделениях.</p>	4	2
Тема 2.	Основные функции управления структурным подразделением. Определение	2	2

<p>Функции и методы управления структурным подразделением</p>	<p>состава выполняемых функций. Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады</p> <p>Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде). Содержание форм мотивации и стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады),</p> <p>мотивация работников. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов).</p> <p>Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Управление конфликтами и стрессами.</p>		
<p>Тема 3. Планирование основных показателей производства</p>	<p>Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в индустрии питания. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации. Структура издержек производства и обращения. Пути снижения затрат структурного подразделения организации. Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж. Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой. Виды меню, их характеристика, структура, порядок расположения блюд.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4. Методы контроля результатов выполнения работ</p>	<p>Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Использование Профессиональных</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.		
Тема 5. Способы оценивания качества выполняемых работ	Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды. Разработка оценочных заданий. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.	2	2
Тема 6. Основы организации труда.	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Состав расходов на оплату труда.	2	2
Тема 7. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска. Методика расчета заработной платы: расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчеты по социальному страхованию.	2	2
Тема 8. Формы документов и порядок их заполнения	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф.№ М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).	2	2
Тема 9. Бизнес-план как основа реализации предпринимательской идеи.	Понятие предпринимательской идеи. Банк идей. Этапы разработки и реализации предпринимательской идеи: генерирование идеи, деловое проектирование, подготовка бизнес-плана, принятие предпринимательского решения, управление предпринимательским проектом; реализация проекта. Понятие бизнес-плана. Его общая характеристика. Цели составления бизнес-плана. Примерный состав и структура разделов, наиболее часто встречающихся в бизнес-планах.	2	2
Тема 10. Бизнес-планирование как элемент экономической	Цели и планы в бизнес организации. Их уровни и значение. Этапы и сущность планирования бизнеса. Предмет и объект планирования. Бизнес - процессы и бизнес - проекты. Внутрифирменное планирование: стратегическое	2	2

<p>политики фирмы.</p>	<p>(перспективное); среднесрочное (бизнес-планирование), текущее (тактическое). Особенности бизнес-планирования как формы планирования. Назначение бизнес-планирование. Бизнес-план как рабочий инструмент для управления предприятием и контроля за его деятельностью.</p>		
<p>Тема 11. Организация планирования бизнеса.</p>	<p>Масштаб и уровни бизнес-планирования. Система бизнес-планирования в крупных фирмах: корпоративный уровень и уровень отдельных подразделений (стратегических бизнес-единиц). Система бизнес-планирования в малых фирмах. Ее основные особенности, планирование бизнеса на различных стадиях развития малого (среднего) предприятия: начинающее, уцелевшее, стабильное, расширяющееся. Цикл бизнес-планирования в малом (среднем) предприятии. Организация системы бизнес-планирования. Характеристика органов планирования. Новые функции плановых служб. Коллективный подход к планированию бизнеса. Механизм планирования бизнеса. Информационные технологии в системе планирования бизнеса. Диагностика. Формирование стратегии. Планирование. Контроль.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 12. Место и роль бизнес-плана при управлении бизнесом.</p>	<p>Функции бизнес-плана при управлении бизнесом. Управление текущей деятельностью и развитием предприятия. Управленческий бизнес-план. Управление предприятием. Принятие разовых решений по отдельным вопросам управления. Типология бизнес-планов: управленческие; бизнес-планы проектов; разовые бизнес-планы. Ключевые компоненты типового бизнес-плана: анализ окружающей среды и полное описание стратегии работы компании или реализации проекта в окружающей среде. Анализ внешней бизнес-среды. Макросреда или среда косвенного воздействия. Микросреда или среда прямого воздействия. Техника анализа внешней среды. Анализ внутренней среды. Потенциал предприятия и его основные блоки: товарный, технический, кадровый, финансовый, информационный. Пример анализа внешней и внутренней среды. Описание стратегии деятельности компании (реализации проекта).</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 13. Аналитические разделы типового бизнес-плана.</p>	<p>Виды разделов типового бизнес-плана: аналитические, ключевые, приложения. Титульный лист, оглавление, меморандум конфиденциальности, резюме. История бизнеса организации (описание отрасли, характеристика объекта бизнеса)</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>организации).</p> <p>Правовой статус организации (юридический план). Организация и управление. Анализ финансового состояния организации. Анализ бизнес-среды организации.</p> <p>Анализ рынка и конкуренции. Описание рынка. Маркетинговые мероприятия и решения, принимаемые фирмой-производителем. Направления исследования рынка. Стратегия маркетинга. Жизненный цикл продаж. Затраты на маркетинг.</p> <p>Описание отрасли. Описание целевого рынка. Конкуренция.</p>		
<p>Тема 14. Ключевые разделы типового бизнес-плана.</p>	<p>Маркетинговый план. Его структура и содержание. Определение спроса и возможностей рынка. Стратегия маркетинга. Маркетинг-микс. Определение ценовой стратегии.</p> <p>Операционный план. Производство. Закупки и дистрибуция.</p> <p>Производственный план. Производственная программа предприятия. Планируемый объем продаж. Потребности в основных фондах. Расчет потребности в ресурсах. Расчет потребности в персонале и заработной плате. Потребность в инвестициях. Исследовательские и внедренческие разработки.</p> <p>Организационный план. Разработка организационной структуры фирмы. Функциональная, дивизиональная, командная структуры.</p> <p>Финансовый план. Его основные разделы: инвестиционная политика; управление оборотным капиталом, дивидендная политика; ставка дисконтирования; финансовые прогнозы; учетная политика; система управленческого контроля.</p> <p>Оценка и страхование риска. Хеджирование. Анализ риска. Основы финансового риска.</p>	4	2
<p>Тема 15. Основные элементы бизнес-планирования.</p>	<p>Стратегическое и инвестиционное планирование. Понятие, экономическое содержание и основные элементы стратегического планирования. Понятие и классификация стратегической цели организации (предприятия). Цели и стратегии реализации проектов. Инвестиционный план (проект). Его цель и основные задачи.</p> <p>Структура и содержание стандартного бизнес-плана инвестиционного проекта. Финансовое планирование. Источники информации для составления финансового плана.</p> <p>Назначение, структура и методика расчетов основных документов финансового планирования. План движения денежных средств. План прибыли и убытков. План распределения прибыли. Балансовый план.</p> <p>Требования к основным документам финансового плана. Международные стандарты финансовой отчетности. Технология финансового планирования.</p>	4	2

	Стратегии финансового проекта.		
Тема 16. Технология бизнес-планирования	<p>Моделирование бизнес-процессов. Основные технологии продукции бизнес-планирования. Заказчики и разработчики бизнес-планов. Два подхода к разработке бизнес-плана.</p> <p>Техническое задание и календарный план (график работ) на разработку бизнес-плана.</p> <p>Виды моделей, применяемых при бизнес-планировании. Модели бизнеса и их отличие от стратегий бизнеса.</p> <p>Особенности разработки моделей бизнес-процессов (материальных, информационных и финансовых потоков). Бизнес-процессы. Проект.</p>	2	2
Тема 17. Бизнес-планы проектов и решения практических задач управления бизнесом	<p>Бизнес-проект как инновационный замысел. Бизнес-проект. Бизнес-идея. Разработка и реализация идеи. Классификация бизнес-проектов.</p> <p>Особенности составления различных видов бизнес-планов проектов. Бизнес-план инновационного проекта. Его разделы. Характеристика товара (услуг). Оценка рынка. Возможности (план) производства. Организация реализации проекта. Финансовый план. Составление бизнес-плана инвестиционного проекта с учетом международных стандартов.</p> <p>Бизнес-планы для решения практических задач управления бизнесом (целевые бизнес-планы). Основные направления использования целевых бизнес-планов: антикризисное планирование; планирование совместной деятельности; планирование структурных преобразований. Планирование разовых финансовых операций и коммерческих сделок; и принятие других управленческих решений.</p> <p>Макеты некоторых видов целевого бизнес плана. Бизнес-план продажи франшизы. Бизнес-план продажи существующего предприятия.</p> <p>Бизнес-план финансового оздоровления предприятия. Использование бизнес-плана для роста капитала: венчурное финансирование проектов, банковское финансирование; финансовые фонды (компании). Презентация бизнес-плана.</p>	2	2
Лабораторно-практические работы:		30	
Практическая работа №1. Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции		2	2
Практическая работа №2. Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции		2	2
Практическая работа №3. Составление схемы организационной структуры управления производственным		2	2

подразделением. Распределение обязанностей, прав и ответственности работников		
Практическая работа №4. Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом	2	2
Практическая работа №5. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда.	2	2
Практическая работа №6. Расчет расходов на оплату труда	2	2
Практическая работа №7. Расчет заработной платы при сдельно-премиальной оплате труда	2	2
Практическая работа №8. Разработка производственного плана	4	2
Практическая работа №9. Разработка финансового плана	4	2
Практическая работа №10. Разработка организационного плана	4	2
Практическая работа №11. Разработка плана маркетинга	4	2
Курсовое проектирование	30	
Разработка содержания курсового проекта.	2	3
Расчет капитальных вложений.	4	3
Расчет заработной платы производственных рабочих.	4	3
Расчет стоимости материалов.	2	3
Расчет накладных расходов.	2	3
Расчет стоимости здания.	2	3
Расчет амортизации основных средств предприятия.	4	3
Расчет процента цеховых расходов.	4	3
Расчет показателей экономической эффективности проекта.	4	3
Разработка заключительной части проекта.	2	
Самостоятельная работа: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературой (по вопросам составленным преподавателем). 2. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Подготовка рефератов, докладов, презентаций. Тематика рефератов: - Роль предпринимательской идеи в повышении эффективности деятельности фирмы. - Особенности бизнес-плана для малого предприятия. - Роль бизнес-планирования при организации нового предприятия общественного питания. - Формы планирования на российских предприятиях.	21	3

<ul style="list-style-type: none"> - Бизнес-план как инструмент выживания фирмы в российской экономике. - Достоинства и недостатки бизнес-планов, разрабатываемых на российских предприятиях. - Виды исходной информации для составления бизнес-плана. - Анализ маркетинговой среды предприятия. - Конкурентная ситуация на российских рынках промышленного производства. - Роль аутсорсинга в составлении разделов бизнес-плана. - Виды маркетинговых стратегий, применяемых при планировании бизнеса. - Финансовое состояние российских предприятий. - Организационные проблемы создания предприятий. - Особенности бизнес-плана инвестиционного проекта. - Значение финансового планирования для управления предприятием. - Жизненный цикл проекта. 		
<p>Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения 2. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба 3. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню 4. Ознакомление с организацией работы в бригадах. 5. Изучение должностной инструкции работников подразделения 6. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ 	36	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение особенностей планирования технологического процесса структурного подразделения Ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание 2. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции 3. Составление табеля учета рабочего времени работников. Расчет заработной платы 4. Анализ показателей деятельности предприятия 5. Ознакомление с действующей системой контроля за соблюдением работниками требований охраны труда, требований безопасности готовой продукции; производства, контроля за качеством приготовления продукции производства 6. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по 	36	

движению товаров и сырья		
7. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда, изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития		
Экзамен		
ВСЕГО ПО МДК 06.02	92	
ВСЕГО	356	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядный пособий (оборудование, плакаты, стенды, макеты);
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Соколова С.В. Экономика организации учеб. пособие для студ. учреждений

сред. проф. образования / С.В. Соколова М. : Издательский центр «Академия», 2015.

2. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). – М.: КНОРУС, 2016.

Дополнительные источники:

1. Драчёва Е.Л. Менеджмент практикум – М.: Издательский центр «Академия», 2016

2. Косьмин А.Д. Менеджмент практикум – М.: Издательский центр «Академия», 2011

3. Сергеев И.В. Экономика предприятия. – М.: Финансы и статистика, 2014.

4. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия).- М.: Экономистъ, 2016.

5. Чечевицина Л.Н. Экономика предприятия – Ростов – н/Д: Феникс, 2015.

6. Драчёва Е.Л. Менеджмент – М.: «Мастерство», 2014.

7. Б.З. Зельдович Менеджмент – Экзамен, 2016.

8. Косьмин А.Д. Менеджмент – М.: Академия, 2012.

9. Пошатаев А.В. Управление предприятием – М.: 2013.

Электронные ресурсы:

<http://www.tsogu.ru/lib>

<http://elib.tsogu.ru/>

<http://diss.rsl.ru>

<http://www.elibrary.ru>
<http://e.lanbook.com>
<http://www1.fips.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.06 является освоение учебного материала по соответствующим разделам модуля.

Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных производственных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Преподавание «Организация деятельности коллектива исполнителей» имеет практическую направленность.

Освоение модуля предполагает осмысление его тем на практических занятиях, в процессе которых студент закрепляет и углубляет теоретические знания, приобретает профессиональные умения и навыки, именно:

- планировать работу участка по установленным срокам;
- осуществлять руководство работой производственного участка;
- своевременно подготавливать производство;
- обеспечивать рациональную расстановку рабочих;
- контролировать соблюдение технологических процессов;
- оперативно выявлять нарушения и устранять их причины;
- проверять качество выполненных работ;
- осуществлять производственный инструктаж рабочих;
- анализировать результаты производственной деятельности участка;
- обеспечивать правильность и своевременность оформления первичных документов;
- организовывать работу по повышению квалификации рабочих;
- рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели производственной деятельности.

Для развития творческой активности студентов ими выполняются самостоятельные работы по решению ситуационных организационных задач.

Для проверки знаний студентов по окончании изучения тем проводится рубежный контроль.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение студентами производственной практики. Производственная практика

проводится на автотранспортном участке, в производственных подразделениях технической службы ООО «Татэлектромонтаж».

В результате прохождения производственной практики студенты приобретают практический опыт планирования и организации работ производственного поста, участка; проверки качества выполненных работ; оценки экономической эффективности производственной деятельности; обеспечения безопасности труда на производственном участке.

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 ПМ.06.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: педагогические кадры имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> - правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы; - правильность планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям; - правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции; 	экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; защита практических работ;
Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу; - правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт; - точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий; 	тестовый контроль. Экзамен по МДК. Отчет по производственной
Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах 	практике в виде: - экспертного заключения (по месту
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованное применение методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; - правильность ведения бракеражного журнала; - правильность оценки эффективности деятельности структурного подразделения; - обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения 	прохождения практики). Зачет по практике.
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность использования унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации; - правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени; - правильность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении; - правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы; - точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из 	

	<p>заработной платы;</p> <p>-обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;</p> <p>-обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>-правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации;</p> <p>- правильность проведения таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации</p>	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>1.1. Результативная самостоятельная работа в ходе освоения ПМ;</p> <p>1.2. Соблюдение правил хранения в соответствии с СанПИН 42-123-5777-91.;</p> <p>1.3. Соответствие продуктов и блюд требованиям качества.</p>	Оценка и наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>2.1. Организовать рабочее место для приготовления продукции общественного питания;</p> <p>2.2. Обоснованность выбора сырья, производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>2.3. Проверка соответствия правил приготовления, температурного режима и оформления полуфабрикатов технологии;</p> <p>2.4. Определение дефектов сырья и готовой продукции и способы их устранения;</p> <p>2.5. Определение соответствия потерь при тепловой обработке нормам из Сборника рецептур 2006 г.;</p> <p>2.6. Соответствие выхода готовых полуфабрикатов рецептуре «Сборника рецептур 2006 г.».</p>	Устный опрос на уроке Письменное тестирование Письменный зачет Оценка и наблюдение за выполнением лабораторной работы Компьютерное тестирование
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и	<p>3.1. Соблюдение правилами делового и профессионального этикета;</p> <p>3.2. Определение границ собственной</p>	Контроль и оценка деятельности студентов на

принимать решения в нестандартных ситуациях.	ответственности; 3.2. Соблюдение техники безопасности при выполнении действий на рабочем месте в соответствии с Федеральным законом об основах труда в РФ от 26.12.2005 № 189-ФЗ.	практическом занятии и учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	4.1. Использование Сборника рецептов, технологических карт, технико-технологических карт, профессиональной литературы для приготовления блюд и гарниров; 4.2. Осуществление поиска видеосюжетов по приготовлению блюд и гарниров; 4.3. Использование Интернета для поиска различных способов оформления блюд и гарниров.	Оценивание решения ситуационных задач с использованием нормативных документов и Интернета
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	5.1. Обучение с использованием ПК; 5.2. Осуществление сбора информации с помощью интернета	Оценивание решения ситуационных задач с использованием нормативных документов и Интернета
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	6.1. Владение приемами самоконтроля, самоанализа для работы в команде; 6.2. Брать на себя ответственность за работу членов коллектива; 6.3. Владение приемами и способами бесконфликтного общения; 6.4. Взаимодействие студентов в ходе выполнения заданий;	Наблюдение и оценивание деятельности студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	7.1. Взаимодействие студентов в ходе выполнения заданий; 7.2. Проявление инициативы при выполнении заданий; 7.3. Принятие мнения других членов команды.	Устный опрос на уроке Письменное тестирование Письменный зачет Оценка и наблюдение за выполнением лабораторной работы Компьютерное тестирование
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного	8.1. Демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; 8.2. Демонстрация умения анализировать	Наблюдение и оценивание деятельности студента в процессе освоения

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	информацию и повышать свою квалификацию	образовательной программы
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	9.1. Демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; 9.2. Осуществлять текущий и итоговый контроль; 9.3. Прогнозировать последствия решений	Устный опрос на уроке Письменное тестирование Письменный зачет Оценка и наблюдение за выполнением лабораторной работы