

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 01.09.2020

  
Заместитель директора по УВиМР  
\*  
2 О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**  
  
для специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Крук С.С. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки.

**Профессиональный модуль имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами (междисциплинарными курсами, профессиональными модулями):**

1. ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

2. ОП.10 Калькуляция и учет в общественном питании.

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

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

**иметь практический опыт:**

ПО1 - планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО2 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО3 - принятия управленческих решений.

**уметь:**

У1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У2 - вести табель учета рабочего времени работников;

У3 - рассчитывать заработную плату;

У4 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У5 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 - организовывать работу коллектива исполнителей;

У7 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

**знать:**

З1 - принципы и виды планирования работы бригады (команды);

З2 - основные приемы организации работы исполнителей;

З3 - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

З4 - дисциплинарные процедуры в организации;

З5 - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

З6 - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

З7 - формы документов, порядок их заполнения;

З8 - методику расчета выхода продукции;

З9 - порядок оформления табеля учета рабочего времени;

З10 - методику расчета заработной платы;

З11 - структуру издержек производства и пути снижения затрат;

З12 - методики расчета экономических показателей.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – **252** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **252** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **204** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **48** часов;

учебная практика – **36** часов;

производственная практика – **72** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

| Код    | Наименование   |
|--------|--|
| 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                          |

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

| Код  | Наименование  |
|------|---|
| ОК-1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   |
| ОК-2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     |
| ОК-3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  |
| ОК-4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК-5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК-6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   |
| ОК-7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  |
| ОК-8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации    |
| ОК-9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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 |                |  |
| 1                                 | 2  | 3           | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10   |
| ПК 6.1-6.5                        | МДК.06.01<br>Управление структурным подразделением организации | 144         | 96  | 36   | 20                                      | 48                                  | 20                                      | -              | -  |
|                                   | УП.06 Учебная практика   | 36          | 36  | 36   | -                                       | -                                   | -                                       | 36             | -  |
|                                   | ПП.06<br>Производственная практика                             | 72          | 72  | 72   | -                                       | -                                   | -                                       | -              | 72   |
|                                   | <b>Всего</b>   | <b>252</b>  | <b>204</b>  | <b>144</b>   | <b>20</b>                               | <b>48</b>                           | <b>20</b>                               | <b>36</b>      | <b>72</b>  |

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов |            |           | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------|-----------|------------------|
|   |  | Л           | ПР         | СР        |                  |
| 1   | 2  | 3           | 4          | 5         | 6                |
| <b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>                                |  | <b>40</b>   | <b>164</b> | <b>48</b> |                  |
| <b>МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации</b>                        |  | <b>40</b>   | <b>36</b>  | <b>48</b> |                  |
| <b>Введение</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |            |           |                  |
|   | Структура и содержание профессионального курса, значение разделов, взаимосвязь с другими дисциплинами и производственной практикой. Формирование профессиональных компетенций техника-технолога  | <b>2</b>    |            |           |                  |
| <b>Раздел 1</b>   |  |             |            |           |                  |
| <b>Тема 1.1.</b>  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |            |           |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>   |             |            |           |                  |
| <b>Тема 1.2.</b>  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |            |           |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>   |             |            |           |                  |
| <b>Тема 1.3.</b>  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |            |           |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>   |             |            |           |                  |
| <b>Тема 1.4.</b>  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |            |           |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>   |             |            |           |                  |
| <b>Тема 1.5.</b>  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |            |           |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>   |             |            |           |                  |
| <b>Тема 1.6.</b>  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |            |           |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>   |             |            |           |                  |
| <b>Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 06.01</b>                                       |  | -           | -          |           |                  |
|   | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с |             |            |           |                  |



| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов |    |    | Уровень освоения |
|--|---|-------------|----|----|------------------|
|  |   | Л           | ПР | СР |                  |
| 1  | 2   | 3           | 4  | 5  | 6                |
| использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.<br><b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>   |   |             |    |    |                  |
| <b>Раздел 2</b>  |   | -           | -  |    |                  |
| <b>Тема 2.1.</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| <b>Тема 2.2.</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| <b>Тема 2.3.</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| <b>Тема 2.4.</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| <b>Тема 2.5.</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| <b>Тема 2.6.</b>   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| <b>Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 06.01</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.<br><b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b> |   | -           | -  |    |                  |
| <b>Раздел 3</b>  |   |             |    |    |                  |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов |    |    | Уровень освоения |
|---|---|-------------|----|----|------------------|
|   |   | Л           | ПР | СР |                  |
| 1   | 2   | 3           | 4  | 5  | 6                |
| Тема 3.1.   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| Тема 3.2.   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| Тема 3.3.   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| Тема 3.4.   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| Тема 3.5.   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| Тема 3.6.   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| <b>Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 06.01</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. |   | -           | -  |    |                  |
| <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>   |   |             |    |    |                  |
| <b>Раздел 4</b>   |   |             |    |    |                  |
| Тема 4.1.   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|   | <i>Практическая работа</i>  |             |    |    |                  |
| Тема 4.2.   | <i>Содержание учебного материала</i>  |             |    |    |                  |
|   |   |             |    |    |                  |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов |    |    | Уровень освоения |
|--|--|-------------|----|----|------------------|
|  |  | Л           | ПР | СР |                  |
| 1  | 2  | 3           | 4  | 5  | 6                |
|  | <i>Практическая работа</i>   |             |    |    |                  |
| Тема 4.3.  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>   |             |    |    |                  |
| Тема 4.4.  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>   |             |    |    |                  |
| Тема 4.5.  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>   |             |    |    |                  |
| Тема 4.6.  | <i>Содержание учебного материала</i>   |             |    |    |                  |
|  | <i>Практическая работа</i>   |             |    |    |                  |
| <b>Самостоятельная работа к разделу 4 МДК 06.01</b><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. |  | -           | -  |    |                  |
| <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>  |  |             |    |    |                  |
| <b>Курсовой проект (работа)</b>  | <b>Тематика курсовых работ (проектов)</b><br>1. Организация работы кафе на 75, 50, 30 и 25 мест. 2. Организация работы кафе-молодежное на 50, 40 мест. 3. Организация работы детского кафе на 50, 40, 30 и 25 мест. 4. Организация работы кафе-мороженое на 75, 50, 40, 30 и 25 мест. 5. Организация работы кафе-кондитерское на 50, 40, 30 мест. 6. Организация работы закусочной общего типа на 30, 25, 20 мест. 7. Организация работы специализированных закусочных (пиццерии, шашлычные, пельменные, пирожковые, сосисочные, блинные и др.) на 75, 60, 50, 40, 30, 25 мест. 8. Организация работы баров 1 класса (высшего, люкс), (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров) на 50, 40, 50, 25 мест. 9. Организация работы столовой при производственном предприятии на 50, 60, 75, 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя). 10. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя). 11. Организация работы столовой | -           | 20 | 20 |                  |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов |            |    | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------|----|------------------|
|   |  | Л           | ПР         | СР |                  |
| 1   | 2  | 3           | 4          | 5  | 6                |
|   | при производственном предприятии на 75, 100, 150 мест с дополнительной реализацией 40%, 50%, 30% через кулинарный магазин. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе; производство полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя). 12. Организация работы школьной столовой на 100 (150,200) мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя). 13. Организация работы диетической столовой на 75. 100 мест. 14. Организация производства готовой продукции в горячем цехе. 15. Организация работы ресторана 1 класса Люкс на 40, 50, 60, 75, 100, 150, 200 мест. 16. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном) цехе предприятия или производства полуфабрикатов в заготовочных цехе (по заданию преподавателя). 17. Организация работы ресторана, специализирующегося на национальной кухне (русской, итальянской, немецкой и др.) на 10, 50. 75. 100, 150. 200 мест. 18. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном) цехе (по заданию преподавателя). 19. Организация работы рыбного ресторана на 40, 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе. 20. Организация работы ресторана при гостинице 1 класса высшего класса, класса Люкс на 50, 75. 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном цехе), производства полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя) |             |            |    |                  |
| <b>УП 04 Учебная практика</b>   | <b>Виды работ:</b>   | -           | <b>36</b>  | -  |                  |
| <b>ПП 04 Производственная практика</b>  | <b>Виды работ:</b>   | -           | <b>108</b> | -  |                  |

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся концентрированно.

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

Основные источники:

1. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с. — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: <https://book.ru/book/931917>

2. Казначевская, Г.Б. Менеджмент : учебник / Казначевская Г.Б. — Москва : КноРус, 2019. — 240 с. — ISBN 978-5-406-06561-7. — URL: <https://book.ru/book/931163>
3. Федорова, Н.В. Управление персоналом : учебник / Федорова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 215 с. — ISBN 978-5-406-04523-7. — URL: <https://book.ru/book/932838>
4. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Учебник+е-Приложение : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06870-0. — URL: <https://book.ru/book/931838>
5. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности : учебник / Миляева Л.Г. — Москва : КноРус, 2022. — 282 с. — ISBN 978-5-406-09041-1. — URL: <https://book.ru/book/942123>

Дополнительные источники:

1. Братухина, О.А. Основы экономики (с практикумом) : учебное пособие / Братухина О.А. — Москва : КноРус, 2020. — 322 с. — ISBN 978-5-406-04522-0. — URL: <https://book.ru/book/932805>
2. Григоренко, О.В. Экономика предприятия и управление организацией : учебное пособие / Григоренко О.В., Мыльникова А.Н., Садовничая И.О. — Москва : Русайнс, 2020. — 266 с. — ISBN 978-5-4365-1726-1. — URL: <https://book.ru/book/934098>
3. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: <https://book.ru/book/934349>
4. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-406-07411-4. — URL: <https://book.ru/book/932623>
5. Кибанов, А.Я. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанов А.Я. — Москва : КноРус, 2020. — 201 с. — ISBN 978-5-406-07343-8. — URL: <https://book.ru/book/932267>
6. Семенова, В.В. Управление персоналом. Основные технологии управления : учебное пособие / Семенова В.В., Лясникова Ю.В., Мазур В.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-4365-5002-2. — URL: <https://book.ru/book/936202>
7. Москвитин, Г.И. Менеджмент и управление персоналом: технологии, методы, контроль : сборник материалов / Москвитин Г.И. — Москва : Русайнс, 2020. — 163 с. — ISBN 978-5-4365-2774-1. — URL: <https://book.ru/book/935024>

8. Бабич, Т.Н. Планирование на предприятии : учебник / Бабич Т.Н., Вертакова Ю.В. — Москва : КноРус, 2020. — 343 с. — ISBN 978-5-406-00287-2. — URL: <https://book.ru/book/933948>

9. Грибов, В.Д. Менеджмент : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 275 с. — ISBN 978-5-406-07025-3. — URL: <https://book.ru/book/931410>

10. Ксенофонтова, Х.З. Корпоративный менеджмент : учебник / Ксенофонтова Х.З. — Москва : КноРус, 2020. — 312 с. — ISBN 978-5-406-00550-7. — URL: <https://book.ru/book/933968>

11. Семенова, В.В. Самоменеджмент. Управление личной эффективностью. Тайм – менеджмент : учебное пособие / Семенова В.В., Лясникова Ю.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 93 с. — ISBN 978-5-4365-4862-3. — URL: <https://book.ru/book/936123>

Интернет- источники:

- Министерство экономического развития Российской Федерации - <https://www.economy.gov.ru/>

- Министерство финансов Российской Федерации - <https://www.minfin.ru/ru/>

- Федеральная налоговая служба – <https://www.nalog.gov.ru/>

- Федеральная служба государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/>

- База данных исследований и бизнес-планов по всем отраслям и рынкам экономики России и других стран. Магазин по продаже маркетинговых исследований. <https://marketing.rbc.ru/>

- Федеральный образовательный портал.- <http://www.ecsocman.edu.ru/>

- Российская национальная библиотека - <http://nlr.ru/>

- Официальный сайт: газета Экономика и жизнь - <https://www.eg-online.ru/>

- Технологии корпоративного управления - <https://www.klerk.ru/boss/articles/53693/>

- СПС «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УВиМР. Программа освоения

профессионального модуля включает МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации», а также учебную и производственную практику. В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие теоретические и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

В процессе освоения теоретического материала у обучающихся формируется системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивается усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

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

Самостоятельная работа включает в себя отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы обучающихся на подгруппы, численностью не более 12 чел.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестацией.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации» является экзамен в 5 семестре.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика направлена на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная и производственная практика проводится по завершению изучения междисциплинарного курса в 5 семестре.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной



аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Организация работы структурного подразделения является квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля включаются в государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результатом освоения профессионального модуля выступают общие и профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лекций и практических занятий, учебно-методической литературой, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий. На сайте СДО ПХТТ размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимися, автоматизированные тесты и другие материалы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся профессионального модуля, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных

кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)         | Основные показатели оценки<br>результата  | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|--|---|--|
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства | <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в планировании основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- применяет экономические методы планирования и расчета основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады) и выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- грамотно использует нормативные документы по планированию основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады)</li> </ul>                                     | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике<br/>Экзамен квалификационный</p> |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует работы исполнителей в соответствии с установленными целями, задачами и функциями структурного подразделения (бригады), и должностными инструкциями работников;</li> <li>- оформляет планы работы по установленной форме с учетом конкретности, достижимости, проверяемости;</li> <li>- разрабатывает нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- грамотно использует нормативные документы по планированию выполнения работ исполнителями</li> </ul> | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике<br/>Экзамен квалификационный</p> |
| ПК 6.3.<br>Организовывать работу трудового коллектива                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимает управленческие решения по организации работы трудового коллектива структурного подразделения (бригады) в соответствии с функциями и должностными инструкциями;</li> <li>- определяет состав и количество необходимых ресурсов для организации рабочих мест;</li> <li>- грамотно применяет методы материальной и нематериальной мотивации работников при организации работы трудового коллектива структурного подразделения (бригады)</li> </ul>              | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике<br/>Экзамен квалификационный</p> |

| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>                          | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|---|--|--|
| ПК 6.4.<br>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использует различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой по достижению профессиональных целей);</li> <li>- сопоставляет результаты работы исполнителей с установленными стандартами профессиональной деятельности, выявляет отклонения и причины, их вызвавших;</li> <li>- владеет навыками ведения табеля учета рабочего времени работников и расчета заработной платы</li> </ul> | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике<br/>Экзамен квалификационный</p> |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет способы и методы составления и использования учетно-отчетной документации;</li> <li>- грамотно оформляет утвержденную учетно-отчетную документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</li> </ul>   | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике<br/>Экзамен квалификационный</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.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|---|--|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | <ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul> | <p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p> |
| ОК 2. Организовывать  | - организация собственной  | Наблюдение и экспертная  |

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|---|---|--|
| собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество                          | деятельности в соответствии с поставленной целью;<br>- определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами   | оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | - адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями;<br>- анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков;<br>-оценивание последствий принятых решений  | Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников;<br>- применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития   | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:<br>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;<br>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:<br>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | - осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения   | Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на   |

| Результаты (освоенные общие компетенции)   | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки   |
|--|---|--|
|  |   | практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности;</li> <li>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды</li> </ul>  | Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики                             |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</li> <li>- владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития</li> </ul> | Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики                             |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности;</li> <li>- совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности</li> </ul>      | Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики. |