

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 Управление структурным подразделением организации	144	96	36	20	48	20	-	-
	УП.06 Учебная практика	36	36	36	-	-	-	36	-
	ПП.06 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. <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> 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 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> 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> 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> 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 (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 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 Экзамен квалификационный</p>
ПК 6.3. 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 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. 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 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 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; - 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; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -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; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: - 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; - 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: - 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.