

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»  
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» ____ 2021 г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по научно-методической работе _____/Хольшина М.А./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 2021 г.
---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**  
(наименование дисциплины)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
(код и наименование специальности)

базовая подготовка  
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

**Разработчики:**

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. Составил(а): Преподаватель АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»: Даваа Р.С

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 23.07.2014 № 33234.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	21
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	24

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*Организация работы структурного подразделения*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1. Участвовать в планировании основных показателей производства.*
- 2. Планировать выполнение работ исполнителями.*
- 3. Организовывать работу трудового коллектива.*
- 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.*
- 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.*

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и сферы сервиса, а также для профессиональной подготовки по профессии «повар» в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к уровню образования: *среднее (полное) общее, или начальное профессиональное образование по профилю специальности*

Требования к опыту работы:

- для повышения квалификации: не менее одного года работы в предприятиях с обслуживанием официантами в должности официанта, бармена, буфетчика;
- для профессиональной подготовки: без опыта работы.

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

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

**иметь практический опыт:**

- планирования 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;
- разрабатывать предложения по составлению различных видов меню;
- составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, планы)
- разрабатывать должностные инструкции для различных должностных позиций подразделения;
- разрабатывать предложения по стандартизации процессов управления персоналом подразделения;
- планировать работу коллектива исполнителей;
- готовить данные для обоснования технических и организационных решений;
- анализировать затраты и результаты деятельности подразделения и готовить отчеты.

**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;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания; -
- организацию снабжения и работу складского хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- принципы и процедуры оперативного планирования работы производственных подразделений;
- нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность персонала;
- виды меню и правила их разработки.

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

всего 328 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 292 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 194 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 98 часов;

учебной практики – 0 часов

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	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., ПК 6.2., ПК 6.3.,	Раздел 1. Организация и планирование работы коллектива подразделения	105	70	20		35				
ПК 6.2., ПК 6.4	Раздел 2. Организация производства структурного подразделения	97	64	38		33				
ПК 6.5.	Раздел 3 . Планирование и расчет экономических показателей структурного подразделения	90	60	18		30				
	<b>Производственная практика (концентрированно)</b>									36
	<b>Всего:</b>	<b>292</b>	<b>194</b>	<b>76</b>		<b>98</b>		<b>-</b>		<b>36</b>

\*

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. ПМ.06</b> Организация и планирование работы коллектива подразделения		<b>105</b>	<b>1,2,3</b>
<b>МДК.06.01</b> Управление структурным подразделением организации			
<b>Тема 1.1.</b> Основные понятия менеджмента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	1 Менеджмент как искусство и как наука. Системный и ситуационный подход к управлению предприятиями питания.	<b>2</b>	<b>1</b>
	2 Функции управления. Принципы управления, разработанные А.Файолем.	<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие</b> не предусмотрено	<b>-</b>	<b>-</b>
	<b>Самостоятельная работа: темы внеаудиторной работы:</b> 1. Вклад различных школ менеджмента в теорию управления. 2. Сравнительный анализ американской и японской модели управления.	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>Тема 1. 2.</b> <b>Управление организациями</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
	1 Факторы внешней и внутренней среды организации, их характеристика.	<b>2</b>	<b>1</b>
	2 Управление как процесс. Характеристика управленческих операций.	<b>2</b>	<b>1</b>
	3 Особенности управленческого труда.	<b>2</b>	<b>1</b>
	4 Организационная структура Уровни управления.	<b>2</b>	

		Подразделения ПОП, взаимодействие между ними.		
	5	Менеджеры, их роль и задачи в управлении различными подразделениями. Требования к менеджерам.	2	
		<b>Практическое занятие:</b> Тема: анализ внешней и внутренней среды предприятий общественного питания. Тема: Тестирование на выявление личностных качеств менеджера.	4	2
		<b>Самостоятельная работа</b> Тема: разработать организационную структуру предприятия общественного питания и описать горизонтальные и вертикальные взаимодействия между уровнями управления и подразделениями	4	2
<b>Тема 1.3.</b> Система методов управления		<b>Содержание</b>	22	2
	1	Сущность, значение, классификация методов управления.	2	2
	2	Экономические методы управления, их характеристика.	2	2
	3	Организационно-распорядительные и правовые методы управления, их характеристика.	2	2
	4	Формы документов, порядок их заполнения	2	2
	5	Социально-психологические методы управления, их характеристика.	2	2
	6	Дисциплинарные процедуры в организации.	2	2
	7	Основные приемы организации работы исполнителей	2	2
		<b>Практическое занятие:</b> решение ситуационных задач тема: Применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности.	2	3
		<b>Самостоятельная работа</b> тема: проанализировать применение различных методов управления предприятием общественного питания (базы практики)	4	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Определение типа темперамента тестированием	2	2	
<b>Тема 1.4.</b> Персонал предприятия		<b>Содержание</b>	16	2
	1	Персонал, его характеристика. Категории персонала в	2	2

общественного питания		предприятиях общественного питания, их классификация.		
	2	Документы, регламентирующие работу персонала на предприятиях ресторанного сервиса.	2	2
	3	Должность и должностные полномочия. Виды полномочий..	2	2
	4	Должностные инструкции, их структура и правила разработки. Функциональный анализ содержания профессиональной деятельности работников. Требования к компетенциям работников.	4	2
	5		2	2
	6		2	2
		<b>Практическое занятие:</b> тема: Анализ содержания профессиональной деятельности и трудовых функций работников подразделения ПОП (для отдельных категорий).	2	1
		<b>Практическое занятие:</b> тема: Составление должностных инструкций для рабочих категорий персонала.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> тема: проанализировать лично - деловые качества менеджера предприятия общественного питания (базы практики)	4	3	
Тема 1.5. Управленческие решения		<b>Содержание</b>	12	2
	1	Понятие, сущность управленческого решения. Требования, предъявляемые к управленческим решениям.	1	2
	2	Процесс принятия управленческого решения, характеристика этапов.	1	2
	3	Методы принятия эффективных управленческих решений.	2	2
		<b>Практическое занятие:</b> тема: принятие управленческих решений в производственных ситуациях.	4	3
		<b>Самостоятельная работа</b> тема: составление процедурной программы принятия любого управленческого решения в предприятии общественного питания	4	3

Тема 1.6. Самоменеджмент	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
	1	Самоменеджмент. Функции самоменеджмента.	2	2
	2	Имидж менеджера.	2	2
	<b>Практическое занятие</b> не предусмотрено		-	-
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработать рекомендации по созданию профессионального управленческого имиджа руководителя предприятия общественного питания		4	2
Тема 1.7. Трудовой коллектив	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	<b>2</b>
	1	Понятие группы. Виды групп. Состав и структура групп.	1	2
		Закономерности групповой деятельности	1	2
	3	Понятие трудового коллектива. Этапы развития трудового коллектива. Команда.	1	2
	4	Принципы и виды планирования работы бригады/команды	1	2
	5	Социально-психологический климат в коллективе.	1	2
	6	Адаптация в коллективе.	1	2
	7	Понятие власти и влияния. Виды власти. Методы влияния.	1	2
		Стили управления. Выбор стиля в зависимости от степени зрелости коллектива		
	8	Показатели оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	1	2
	<b>Практическое занятие:</b> решение производственных ситуаций Тема «Работа в команде».		2	2
	<b>Практическое занятие:</b> Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии		2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> тема: определите этап развития трудового коллектива предприятия общественного питания (базы практики).		3	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработать рекомендации по адаптации выпускника техникума в предприятиях общественного питания		4	
Тема 1.8. Конфликты в сфере	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
	1	Конфликты в организации. Виды конфликтов, причины их	2	2

управленческой деятельности		возникновения.		
	2	Методы управления конфликтами в коллективе. Правила поведения в конфликте.	2	2
		<b>Практическое занятие:</b> Тема: тестирование на степень подверженности стрессу и уровню конфликтности	2	2
		Тема: решение производственных ситуаций по предупреждению и разрешению конфликтных ситуаций в предприятиях общественного питания	2	3
		<b>Самостоятельная работа</b> тема: проанализировать уровень конфликтности в трудовом коллективе предприятия общественного питания (базы практики). Выявить функциональные и дисфункциональные последствия конфликта.	4	3
		<b>Самостоятельная работа</b> Выявить факторы, вызывающие стресс в предприятии общественного питания. Дать рекомендации по снижению уровню стресса.	2	3
<b>Раздел 2. ПМ.06</b> Организация обслуживания в организациях общественного питания			97	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>		6	2
	1.	Общественное питания – его значение в удовлетворении потребностей населения, место в отраслях народного хозяйства, современное состояние; экономические и социальные задачи, коммуникационные технологии	2	
	2.	Производственная и торговая деятельность предприятий общественного питания	2	
	3.	Классификация предприятий, принципы размещения	2	
	<b>Практические занятия</b>		4	2
	1.	Проанализировать деятельность предприятия общественного питания	2	
	2.	Составить презентацию предприятия	2	

	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
		Проанализировать деятельность предприятия общественного питания (по заданию преподавателя)		
<b>Тема 2.2.</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения		<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	<b>1.</b>	Организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, источники снабжения и поставщики, организационные формы, работа с документацией. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству, нормативные и сопроводительные документы, порядок приемки по количеству и качеству, товарные запасы.	2	
		<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	2
		Определение поставщиков продовольственного и материально-технического снабжения предприятия в соответствии с заданным типом предприятия		
<b>Тема 2.3</b> Организация складского и тарного хозяйства		<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2
	<b>1.</b>	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений, последовательность складских операций, оборудование, требования к складским помещениям. Режим и способы хранения; отпуск продуктов на производство	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	2
		Анализ работы складских помещений учебно-производственного предприятия. Реферат на тему: «Организация работы с тарой»		
		<b>Практические занятия</b> Не предусмотрены		
<b>Тема 2. 4.</b> Оперативное планирование работы производства		<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2,3
	<b>1.</b>	Сущность оперативного планирования и его значение для работы подразделения. Производственная программа, этапы планирования в различных предприятиях – это завышенный уровень	2	
	<b>2.</b>	Формирование ассортиментного перечня выпускаемой и	2	

		реализуемой продукции. Виды меню		
		<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>	2,3
		Составление меню (по заданию преподавателя): комплексных обедов дневного рациона бизнес-ланча плана-меню изучение меню специализированных предприятий г.Кызыла ассортиментного перечня и меню для специализированных предприятий: кафе и закусочных	4 2 2 4 6 2	
		<b>Самостоятельная работа</b> – анализ меню предприятий г.Кызыла	<b>6</b>	3
<b>Тема 2.5</b> Структура производства		<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1.	Структура производства, требования к рациональной организации производства и производственным помещениям, принципы организации производственного и технологического процесса	2	2
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	3
		Выполнить схему взаимосвязи производственных помещений учебно-производственного предприятия и дать анализ		
		<b>Практические занятия</b> Не предусмотрены		
<b>Тема 2.6</b> Организация труда персонала на производстве		<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2
	1.	Основные направления организации труда. Режим труда и отдыха персонала	2	
	2.	Графики выхода на работу. Табель учета рабочего времени.	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	2
	1.	Расчет численности персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия (по заданию преподавателя).	2	
	2.	Составление графиков выхода на работников производства (по заданию преподавателя).	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>5</b>	2	

		Составить двухбригадный график выхода на работу работников производства Составить таблицу учета рабочего времени		
<b>Тема 2.7</b> Организация работы производства		<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2,3
	<b>1.</b>	Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса	2	
	<b>2.</b>	Организация работы доготовочных цехов	2	
	<b>3.</b>	Организация работы специализированных цехов Отпуск готовой продукции	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	2,3
		Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов (по заданию преподавателя)	2	
		Подбор оборудования и определение площади цеха Организация рабочих мест в цехах	2 4	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	2
	Выполнить планировочную схему цеха с учетом организации рабочих мест (по заданию преподавателя)			
<b>Раздел 3. ПМ.06.</b> <b>Экономика структурного подразделения</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Основные экономические показатели деятельности организации (предприятия) общественного питания.		<b>Содержание</b>		
	<b>1.</b>	Экономический анализ: сущность, виды, значение.	<b>1</b>	1
	<b>2.</b>	Основные этапы аналитической работы. Методика проведения анализа.	<b>1</b>	1,2
		<b>Примерная тематика домашних заданий</b>		
	<b>1.</b>	Историческое развитие экономического анализа.	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 1.2.</b> Планирование основных показателей деятельности организации (предприятия) общественного питания.		<b>Содержание</b>		
	<b>1.</b>	Виды планов.	<b>1</b>	1,2
	<b>2.</b>	Этапы и методы планирования	<b>1</b>	1,2
		<b>Примерная тематика домашних заданий</b>		
	<b>1.</b>	Изучение видов планов, этапов и методов планирования,	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 1.3 .</b> Экономическое		<b>Содержание</b>		

обоснование производственной программы.	1.	Товарооборот: понятие, виды, назначение.	1	1,2
	2.	Основные показатели производственной программы: численность потребителей, пропускная способность торгового зала, производственная мощность кухни.	1	2
	3.	Расчет показателей производственной программы.	1	2,3
	4.	Планирование выпуска продукции.	1	2,3
	5.	Анализ и планирование товарооборота.	1	2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Решение практических ситуаций по планированию выпуска продукции и планированию товарооборота.	2	3
	2.	Решение практических ситуаций по планированию товарооборота.	2	3
	3.	Решение практических ситуаций по анализу товарооборота.	1	3
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
	1.	Решение практических ситуаций.	4	2,3
Тема 1.4 . Товарные запасы и показатели эффективности их использования.	<b>Содержание</b>			
	1.	Товарные запасы организаций (предприятий) общественного питания: понятие, назначение, классификация.	1	1,2
	2.	Показатели измерения товарных запасов.	1	1,2
	3.	Товарооборачиваемость: понятие, методика расчета, ее влияние на формирование на финансовый результат.	1	1,2
	4.	Расчет среднегрупповой нормы расхода сырья.	1	2,3
	5.	Продуктовый баланс.	1	2,3
	6.	Порядок проведения анализа товарных запасов и товарооборачиваемости	2	2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет товарных запасов, эффективности их использования.	1	2,3
	2.	Составление продуктового баланса.	1	2,3
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
1.	Решение практических ситуаций по теме.	4	3	
Тема 1.5. Издержки производства и обращения.	<b>Содержание</b>			
	1.	Издержки производства и обращения: понятие,	1	1,2

		экономическая сущность, классификация.		
	2.	Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения.	1	1,2
	3.	Факторы, влияющие на величину и уровень издержек производства и обращения.	1	1,2
	4.	Экономическое обоснование издержек производства и обращения.	1	2,3
	5.	Понятие себестоимости продукции предприятий общественного питания	1	2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет показателей издержек обращения.	1	3
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
	1.	Структура издержек и пути снижения затрат.	2	2,3
	2.	Решение практических ситуаций по теме.	2	3
<b>Тема 1.6.</b> Цена и ценообразование.	<b>Содержание</b>			
	1.	Цена: понятие, сущность, функции.	0,5	1,2
	2.	Классификация цен на товары и услуги.	0,5	1,2
	3.	Стратегии ценообразования.	1	1,2
	4.	Методы ценообразования.	1	1
	5.	Структура розничной цены. Характеристика элементов цены.	1	1,2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет элементов цены.	1	2,3
	2.	Расчет розничной и отпускной цены.	1	3
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
1.	Расчет элементов цены.	4	3	
<b>Тема 1.7.</b> Доходы и финансовые результаты деятельности организации.	<b>Содержание</b>			
	1.	Валовой доход: понятие, сущность, источники образования.	1	2,3
	2.	Планирование валового дохода.	1	2,3
	3.	Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение.	1	2,3
	4.	Виды прибыли.	1	2,3
	5.	Рентабельность: понятие, порядок определения.	1	2,3
	6.	Планирование прибыли.	1	2,3
	7.	Цели, задачи, источники информации анализа доходов и	1	2,3

		финансовых результатов		
	8.	Процедура анализа влияния факторов на доходы и прибыль	2	2,3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Решение ситуаций по планированию и анализу валового дохода.	2	3
	2.	Решение ситуаций по планированию и анализу прибыли.	2	3
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
	1.	Анализ распределения и использования прибыли	3	2,3
	2.	Решение практических ситуаций.	3	3
<b>Тема 1.8.</b> Оплата труда	<b>Содержание</b>			
	1.	Показатели по труду и их взаимосвязь.	1	2,3
	2.	Производительность и эффективность труда в сфере питания. Методы расчета производительности труда и пути ее повышения.	1	2,3
	3.	Зарплата, рыночная цена труда, факторы, определяющие размер зарплаты работника.	1	2,3
	4.	Цели, задачи, источники информации анализа трудовых ресурсов.	1	2.3
	5.	Порядок проведения анализа фонда рабочего времени, численности персонала и производительности труда.	2	3
	6.	Анализ структуры фонда оплаты труда и средней заработной платы.	2	3
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет показателей по труду.	1	3
	2.	Расчет фонда заработной платы.	1	3
	3.	Анализ фонда оплаты труда и средней заработной платы	1	3
	4.	Анализ производительности труда	1	3
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
	1.	Оценка эффективности использования трудовых ресурсов предприятия.	4	3
	<b>Производственная практика (стажировка) концентрированная по модулю ПМ.06</b>			36
<b>Виды работ</b>				
1.	Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом			

<p>специфики деятельности предприятия.</p> <p>2. Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия.</p> <p>3. Разработка должностных инструкций персонала подразделения предприятия общественного питания</p> <p>4. Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях</p> <p>5. Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии</p> <p>6. Анализ эффективности применяемых методов управления</p> <p>7. Решение конфликтных ситуаций</p> <p>8. Анализ деятельности предприятий общественного питания</p> <p>9. Определение поставщиков предприятия общественного питания</p> <p>10. Анализ меню предприятия общественного питания</p> <p>11. Анализ производственной программы предприятия общественного питания</p> <p>12. Составление графиков выхода на работу, ведение табеля учета рабочего времени</p> <p>13. Организация рабочих мест</p>		
<b>Всего</b>	292	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов: организация производства;  
менеджмента, экономики

Технические средства обучения: Аудиовизуальные, компьютерные (компьютер, принтер, сканер, мультимедиа проектор), телекоммуникационные (Интернет-ресурсы)

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест: нормативная документация, наглядные пособия, раздаточный материал, методические пособия, оборудование бара.

Технические средства обучения:

Аудиовизуальные, компьютерные (компьютер, принтер, сканер, мультимедиа проектор), телекоммуникационные (Интернет-ресурсы)

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Нормативные источники:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» (от 25.10.2007 № 234-ФЗ)
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ)
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, Общие технические условия»
7. Правила оказания услуг общественного питания. (от 10.05.2007 № 276)
8. Правила продажи отдельных видов товаров (от 27.03.2007 №185)

Учебная

9. Басовский Л.Е. Менеджмент: Учебное пособие.- М.: Инфра-М, 2008.
  - 10.Вершигора Е.Е. Менеджмент: учебное пособие. -2-е изд., перераб. и доп. – М.: Инфра-М, 2005.
  - 11.Герчикова И.Н. Менеджмент: Учебник.2-е изд. перераб. и доп. – М.: Банки и биржи, Юнити, 2000
  - 12.Гусева Т.М., Шеина Т.Н. Бухгалтерский учет, М., 2004.
  - 13.Драчева Е.Л. Менеджмент: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, М.: Издательский центр «Академия», 2003.
  - 14.Емельянова Т.В., Кравченко В.П. Экономика общественного питания. – Мн, : ООО «Новое знание», 2001
  - 15.Казначевская Г.Б. Менеджмент: учебник. – Ростов на Дону: Феникс, 2005.
  - 16.Кабушкин Н.И. Основы менеджмента. Учебное пособие, изд.-Мн.: Новое знание,2001, 2005.
  - 17.Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле. – М.: ООО «Новое знание»,2003.
  - 18.Лукашевич В.В., Астахова Н.И. Менеджмент – М.; ЮНИТИ – ДАНА, 2005.
  - 19.Лукашевич В.В. Управление персоналом (предприятий торговли и общественного питания). Учебное пособие для средних специальных учебных заведений. - М.: Издательский дом «Деловая литература» - Издательство: «Гелан»; 2001.
  - 20.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, « Москва ИД «Форум»- ИНФРА – М, 2007.
  - 21.Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания, М, 2008.
  - 22.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2001
  - 23.Смагина И.Н. Смагин Д.А. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. М., Изд-во «Эксмо», 2005
  - 24.Ходеев Ф.П. Менеджмент / серия «Учебники и учебные пособия. Ростов-на-Дону. Издательство «Феникс», 2002.
  - 25.Швецкая В.М., Головкин Н.А.. Бухгалтерский учет, М., 2004
- Дополнительные источники:
- 26.Каталог оборудования для предприятий торговли и питания
  - 27.Курс лекций по бух.учету в общ. питании. Уч. пос. 2006 г. ЕТЭТ, Красовицкая Н.А

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.,МП «Вика», 1992
- 29.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986.
- 30.Сборник рецептур блюд общественного питания. – Киев: Техника, 1988.
- 31.Сборник унифицированных форм. Уч. Пос. 2006 г. ЕТЭТ, составитель Красовицкая Н.А.
- 32.Статистика. Электронное пособие «Статистика», 2007
- 33.Технологические документы
- 34.Учебные пособия и справочная литература
- 35.Учет товарных операций, Уч. Пос. 2006г. ЕТЭТ, Харитоновна Т.Г.
- 36.Электронное учебное пособие, созданное в рамках курсового (дипломного) проектирования «Бухгалтерский учет, 2006»
  
- 37.Журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Ресторанный бизнес», «Эксперт», «Бухгалтерский учет», «Эксперт», «Бухгалтерский учет», «Торговое оборудование», «Рестораны и гостиницы», «Деловой квартал», «Товарный рынок», «Ресторатор», «Магазин, ресторан, отель»

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов:  
[www.Infomanagement.ru](http://www.Infomanagement.ru),  
[www.Alleng.ru](http://www.Alleng.ru),  
[www.cfin.ru](http://www.cfin.ru),  
[www.management.aaanet.ru](http://www.management.aaanet.ru),  
  
[www.Президент.рф](http://www.Президент.рф)  
[www.Правительство.рф](http://www.Правительство.рф)  
[www.gks.ru](http://www.gks.ru)  
[www.wto.ru](http://www.wto.ru)  
[www.finmarket.ru](http://www.finmarket.ru)  
[www.rbc.ru](http://www.rbc.ru)

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

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю

обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю является освоение профессиональных компетенций по профессиональным модулям «Выполнение работ по профессии "Повар"», Охрана труда, Русский язык, Риторика, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности,

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по модулю «\_\_\_»:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты, преподаватели дисциплин

Организация производства

Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания

Экономика организации

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Инженерно-педагогический состав:** Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. определение основных показателей производства.</li> <li>2. расчет влияния факторов на показатели деятельности предприятия</li> <li>3. планирование основных показателей производства.</li> </ol>	<p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Тестирование</i></p>
Планировать выполнение работ исполнителями.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. определение должностных обязанностей персонала предприятий общественного питания</li> <li>2. составление профессиограмм персонала предприятий общественного питания</li> <li>3. составление производственной программы в соответствии со спецификой деятельности предприятия</li> <li>4. составление меню в соответствии со спецификой деятельности предприятия</li> <li>5. расчет численности персонала в соответствии с установленными нормативами</li> <li>6. определение видов работ исполнителей</li> <li>7. расчет фонда заработной платы</li> </ol>	<p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Моделирование практической ситуации</i></p>
Организовывать работу трудового коллектива.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. выбор и применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности</li> <li>2. принятие управленческих решений в производственных ситуациях</li> <li>3. предупреждение и разрешение конфликтных ситуаций</li> <li>4. составление графика выхода на работу</li> <li>5. выбор оптимальных поставщиков для организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятий</li> <li>6. организация рабочих мест в соответствии с производственной программой предприятия</li> </ol>	<p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Моделирование практической ситуации</i></p>
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. анализ деятельности предприятий общественного питания по основным показателям с учетом влияния факторов внешней и внутренней среды</li> <li>2. оценка эффективности деятельности структурного подразделения</li> </ol>	<p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p>

	3. принятие управленческих решений в производственных ситуациях по результатам контроля	<i>Моделирование практической ситуации</i>
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	1. составление утвержденной документации в соответствии с требованиями	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i>

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.	Демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с формированием ассортиментной политики, оценкой качества товара, диагностикой дефектов, соблюдением режимов и сроков хранения, планированием мероприятий по сокращению потерь. - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; Использование различных источников, включая	

личного развития.	электронные и Интернет – ресурсы.	
<i>ОК5.</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов в профессиональной деятельности	
<i>ОК 6.</i> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<i>ОК 7.</i> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
<i>ОК 8.</i> Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
<i>ОК 9.</i> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области смены технологий в профессиональной деятельности.	
<i>ОК 10.</i> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	