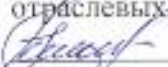


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.
«СОГЛАСОВАНО»

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УПР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании
МДК 06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения — очная
Нормативный срок обучения
3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технологии продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчик: Кукушкина М.Ф. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Волкова Р.Ф. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины.....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
4. Условия реализации учебной дисциплины.....	21
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады
- 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;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 474 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 316 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 158 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

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			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ. 06									
ПК 6.1-ПК 6.5	МДК. 06. 01 Управление структурным подразделением	207	138	54		69			
	МДК.06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании	144	96	16		48		-	-
	МДК.06.03Организация обслуживания предприятия общественного питания	123	82	36		41		-	-
	Производственная практика			72					72
	ВСЕГО по ПМ.06	474	316	178	-	158		-	

3.2. Тематический план учебной дисциплины.

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	2	3	Уровень освоения
1		3	4
МДК. 06. 01 Управление структурным подразделением			
	Раздел 1. Планирование основных показателей производства	18	
	Содержание	7	
Тема 1.1. Участие в планировании основных показателей производства	1. Основные положения. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Классификация ПОП.	1	2
	2. Характеристика ПОП. Планирование деятельности ПОП.	1	2
	3. Выпуск продукции и ее реализация.	1	2
	4. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Затраты производства и их факторы.	1	2
	5. Прибыль производства. Рентабельность предприятия.	1	2
	6. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Организация производства продукции.	1	2
	7. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	1	2
	Содержание	11	
Тема 1.2. Планирование кадрового обеспечения ПОП	8. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия	1	2
	9. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия	1	2
	10. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицеполюющего цеха.	1	2
	11. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	1	2

12.	Планирование кадрового обеспечения ПОП	1	2
13.	Планирующая документация в ПОП.	1	2
14	План- меню, порядок составления	1	2
15	Производственная программа предприятия	1	2
16	Производственная программа предприятия	1	2
17	Производственная программа цеха	1	2
18	Режим работы ПОП и членов бригады	1	2
Практические занятия № 1 - 18			
1-2	Практическая работа по теме «План-меню»	2	2
3-4	Практическая работа по теме «План-меню»	2	2
5-6	Практическая работа на тему «Производственная программа овощного цеха»	2	2
7-8	Практическая работа на тему «Производственная программа рыбного цеха»	2	2
9-10	Практическая работа на тему «Производственная программа мясного цеха»	2	2
11-12	Практическая работа на тему «Производственная программа холодного цеха»	2	2
13-14	Практическая работа на тему «Производственная программа мучного цеха»	2	2
15-16	Практическая работа на тему «Производственная программа горячего цеха»	2	2
17	Практическая работа на тему «Производственная программа кондитерского цеха»	1	2
18	Контрольно - проверочный урок.	1	
Самостоятельная работа			
Изучение направлений перспективного развития предприятий индустрии питания.			
1. Изучение ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.			
2. Анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и рабочих мест.			
3. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя)			
Всего за 7 семестр:		18 (18) (20)	

Тема 2.1 Нормирование труда на предприятиях общественного питания	Раздел 2. Планирование выполнения работ исполнителями		
	Содержание		16
	1-2.	Штатное расписание, структура штатного расписания	2
	3.	Должностные инструкции для работников ПОП, членов бригады поваров	1
	4.	Должностные инструкции техника-технолога, бригадира.	1
	5.	Должностные инструкции повара 2,3,4,5,6 разрядов, условия присвоения (повышения разрядов), мастера-повара.	1
	6-7.	График выхода на работу, учет рабочего времени,	2
	8-9.	Формы оплаты труда.	2
	10.	Степень ответственности членов бригады.	1
	11.	Порядок подписания договоров о материальной ответственности, формы материальной ответственности.	1
	12.	Виды стимулирования труда.	1
	13.	Понятие и функции трудового договора, его содержание.	1
	14.	Понятие и функции коллективного договора, разработка и утверждение, стороны трудового договора.	1
	15.	Социально-трудовые отношения персонала	1
	16.	Субъекты социально-трудовых отношений	1
	Практические занятия № 10 - 15		12
	1-2	Практическая работа на тему «Составление графика выхода на работу»	2
	3-4	Практическая работа на тему «Табель учета рабочего времени»	2
	5-6	Практическая работа «Изучение должностных инструкций»	2
	7-8	Практическая работа «Изучение должностных инструкций»	2
	9-10	Практическая работа «Изучение должностных инструкций»	2
	11-	Практическая работа «Расчет численности производственных работников	2
	12	Составление графиков выхода на работу производственного персонала»	2
	Самостоятельная работа		20
	1.	Решение ситуационных задач.	
	2.	Разработка различных видов меню с учетом типа, класса предприятия и специализации.	
	3.	Изучить Должностные инструкции ПОП	
	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива.		

Содержание			35
17	Организация работы в бригадах.		1
18	Оценка результатов труда работников.		1
19	Правовое положение работника в организации.		1
20	Приемы повышения эффективности общения в команде.		1
21-22	Трудовые ресурсы и их состав.		2
23-24	Трудовой потенциал работника.		2
25	Основные элементы системы управления персоналом.		1
26	Основные задачи и функции службы управления персоналом		1
27-28	Кадровая политика, основные принципы и виды кадровой политики		2
29-30	Виды кадровой политики		2
31-32	Процесс подбора персонала		2
33	Компоненты и инструменты системы мотивации персонала.		1
34	Адаптация и обучение персонала в условиях ПОП		1
35	Принципы и функции мотивации персонала		1
36-37	Управление обучением и развитием персонала		2
38-39	Обучение персонала на рабочем месте		2
40	Организация профессионального обучения и повышения квалификации членов бригады		1
41	Коучинг как форма обучения		1
42	Оценка эффективности обучения		1
43	Формирование кадрового резерва		1
44	Структура управления ПОП.		1
45	Структурные подразделения ПОП		1
46-47	Бригада как структурное подразделение		2
48-	Принцип распределения обязанностей между членами бригады.		2

49				
50-51	Методы и принципы обучения в трудовом коллективе	2		2
		14		
Практические занятия № 1				
13-14	Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции	2		2
15-16	Организация работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, дотоготовочных и специализированных цехах предприятия общественного питания.	2		2
17-18	Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции.	2		2
19-20	Анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения.	2		2
21-22	Практическая работа на тему «Разработка анкет для соискателей рабочего места»	2		2
23-24	Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.	2		2
25-26	Практическая работа на тему «Составление резюме»	2		2
Самостоятельная работа		12		
1. Составление ситуационных задач по оценке эффективности деятельности структурного подразделения.				
2. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя)				
3. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.				
4. Подготовка сообщений по теме				
Тесты для самоконтроля по курсу				
Раздел 4. Контроль за ходом и оценка результатов выполнения работ исполнителями.				
Содержание		7		2

52	Общие положения	1	2
53-54	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	2	2
55-56	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	2	2
57-58	Контроль за качеством приготовления продукции производства	2	2
Практические занятия №		10	
27-28	Расчёт численности производственных работников	2	2
29-30	Составление графиков выхода на работу производственного персонала	2	2
31-32	ОТ на ПОП и пожарной безопасности	2	2
33-36	Контроль за качеством приготовления продукции производства	4	2
Раздел 5. Документационное обеспечение		8	
59-62	Документирование управленческой деятельности	4	2
63-66	Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	4	2
Самостоятельная работа		17	
1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя)			
2. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.			
3. Подготовка сообщений по теме			
Всего за 8 семестр:		66 (36) (49)	
Итого часов:		138	
Экзамен			

МДК.06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании

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
1	2	3	4
Раздел 1. Предпринимательская деятельность.			
Тема 1.1. Основы предпринимательства			
	Содержание учебного материала	74 (28)	
	1 Предприниматель и предпринимательство	3	2
	2 Сущность и функции предпринимательской деятельности.	1	2
	3 История становления предпринимательства в России.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	2
	1 Доклад: Понятие предпринимательства. Предпринимательство как явление и как процесс.	2	
	2 Доклад: Этапы развития предпринимательства в России	2	
	3 Доклад: Признаки предпринимательства.	2	
	4 Подготовка презентационного материала по теме: «Особенности и значение субъектов бизнеса».	2	
	5 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2	
Тема 1.2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности			
	Содержание учебного материала	11	
	4 Понятие и сущность организации (предприятия)	1	2
	5 Классификация предприятий.	1	2
	6 Классификация объединений предприятий	1	2
	7-8 Коммерческие организации. Организационно-правовые формы коммерческих организаций.	2	2
	9 Некоммерческие организации. Организационно-правовые формы некоммерческих организаций.	1	2
	10 Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	1	2
	11-12 Классификация предприятий общественного питания.	2	2

Тема 1.3. Процедура государственной регистрации и ликвидации организации	13-14	Характеристика предприятий общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Доклад: Классификация предпринимательской деятельности и виды предпринимательской деятельности.	3	
	Содержание учебного материала			
	15-16	Нормативно-правовая база регистрации субъектов малого предпринимательства. Создание организации	2	2
	17	Лицензирование предпринимательской деятельности	1	2
	18	Реорганизация организации	1	2
	19	Ликвидация организаций	1	2
	20	Банкротство предпринимателей и организаций.	1	2
	21	Практическое занятие № 1 на тему: «Составление перечня необходимых документов для государственной регистрации субъектов малого предпринимательства»	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.4. Роль организации в производстве.	1	Изучение законодательных и нормативных документов в части государственной регистрации предприятий.	4	
	2	Изучение законодательных и нормативных документов в части создания предприятий.	2	
	Содержание учебного материала			
	22	Производственная структура предприятия	1	2
	23	Производственный процесс и принципы его организации	1	2
Тема 1.5. Предприятие в условиях рыночной экономики. Экономика информации, неопределенности и риска.	24	Производственные возможности предприятия	1	2
	25	Энергосбережение и энергоэффективность предприятия	1	2
	Содержание учебного материала			
	26	Внутренняя и внешняя среда организации	3	
	27	Виды рисков. Измерение риска.	1	2
Тема 1.6. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности.	28	Методы снижения степени риска. Моральный риск и способы его минимизации.	1	2
	Содержание учебного материала			
	29	Понятие о производственных фондах. Их сущность и основные типы.	11	
	30	Износ основных производственных фондов. Амортизация основных фондов	1	2

Тема 1.7. Экономика малого предприятия. Режимы действующего налогообложения предприятий малого и среднего бизнеса.	31	Показатели эффективности использования основных фондов.	1	1
	32	Оборотные средства, их структура и показатели.	1	2
	33	Аренда. Арендные отношения.	1	2
	34	Лизинг, НМА	1	2
	35	Рынок труда. Кадровая политика организации.	1	2
	36	Экономическая сущность производительности труда. Показатели производительности.	1	2
	37	Факторы производительности труда.	1	2
	38-39	Понятие заработной платы, принципы ее организации.	2	2
		Практическое занятие	3	
	40	Практическое занятие № 2 на тему: «Организация фирмы по выпечке хлебобулочных изделий. Определение необходимых ресурсов предприятия».	1	2
	41-42	Практическое занятие № 3, 4 на тему: «Расчет оплаты труда»	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1	Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности. Трудовой договор и резюме.	2	
		Содержание учебного материала	11	
	43	Роль малого предпринимательства в развитии экономики и его организационно-экономические особенности.	1	2
	44	Система поддержки малого предпринимательства.	1	2
	45-47	Себестоимость и калькуляция.	3	2
	48-50	Доходы, прибыль и рентабельность организации	3	2
	51-53	Ценовая политика предприятия.	3	2
		Практическое занятие	8	
	54	Практическое занятие № 5 на тему: «Товарооборот и производственная программа. Покупательные фонды и емкость рынка»	1	2
	55	Практическое занятие № 6 на тему: Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий»	1	2
		Практическое занятие № 7 на тему: «Планирование товарооборота и	1	2
	56			

выпуска продукции»				
Тема 1.8. Финансы и расчеты в бизнесе.	57-58	Практическое занятие № 8, 9 на тему: «Издержки производства и обращения в общественном питании»	2	2
	59-60	Практическое занятие № 10, 11 на тему: «Валовой доход в общественном питании»	2	2
	61	Практическое занятие № 12 на тему: «Прибыль и рентабельность в общественном питании»	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся		9	
	1	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации	5	
	2	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации	4	
	Содержание учебного материала		6	
	62-63	Организация финансирования предпринимательской деятельности и взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями.	2	2
	64	Основные формы расчетов в предпринимательстве	1	2
	65-66	Финансово-экономическая деятельность малого предприятия: учет, анализ финансово-хозяйственной деятельности.	2	2
	67	Налогообложение.	1	2
	Содержание учебного материала		6	
Тема 1.9. Менеджмент в маркетинг предпринимательской деятельности	68-69	Место управления в предпринимательской деятельности	2	2
	70-71	Маркетинг как основа исследования рыночных возможностей предпринимателя	2	
	72-73	Продвижение товаров и услуг на рынок. Каналы поставки. Конкуренция и конкурентоспособность, конкурентные преимущества.	2	2
	74.	Проверка знаний	1	
Контрольная работа по разделу 1.				
Раздел 2. Планирование деятельности организации			22 (20)	

Тема	2.1. Логистика организации	Содержание учебного материала	5
Тема 2.2. Планирование деятельности организации	1-2	Внутрипроизводственная логистика. Понятие и виды логистики организации.	2
	3	Цели задачи логистики.	1
	4	Принципы формирования логистической системы.	1
	5	Планирование и прогнозирование логистики	1
	Содержание учебного материала		5
Тема 2.3. Основы разработки бизнес-плана	6-7	Сущность планирования	2
	8-10	Виды планирования	3
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	1	Подготовка реферата по теме «Разработка системы планирования на предприятии».	4
	Содержание учебного материала		11
	11-12	Бизнес-план – основа создания предприятия	2
	13-15	Разделы бизнес-плана.	3
	16-17	Технология разработки бизнес-плана «Мое собственное дело»	2
	18-19	Практическое занятие № 13, 14 на тему: «Составление бизнес-плана ученической компании «Кондитер»»	2
	20-21	Практическое занятие № 15, 16 на тему: «Презентация предпринимательской идеи»	2
Контрольная работа по разделу 2.	Самостоятельная работа обучающихся		16
	1	Подготовка презентационного материала по темам: «Бизнес-план как основная составляющая делового проекта», «Критерии оценки бизнес-модели».	6
	2	Подготовка сообщений по теме: «Бизнес-этика и бизнес-этикет».	4
	3	Подготовка презентации предпринимательской идеи	6
	22. Проверка знаний		1
Всего			96 (48)
Итоговая аттестация в форме экзамена			

МДК 06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания

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
МДК.06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания.			
Тема 3.1 Характеристика предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		2
	Основные типы и классы предприятий общественного питания.	2	
	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
	Практические занятия: Составить таблицу по основным должностям работников входящих в аппарат управления рестораном, изучить должностные инструкции по разрядам поваров.	4	
Тема 3.2 Производственные помещения предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		2
	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	2	
	Заготовочные цеха.	2	
	Доготовочные цеха.	2	
	Специализированные цеха.	2	
	Бракераж готовой продукции.	2	
	Практические занятия: Составить и заполнить бракеражный журнал, изучить технологическую документацию.	4	
Тема 3.3 Торговые и подсобные помещения предприятий общественного питания.	Самостоятельная работа обучающихся: Составить реферат по теме «Структура управления рестораном»	6	3
	Содержание учебного материала:		
	Виды торговых помещений и оборудование залов.	2	
	Практические занятия: Сделать расчет оборудования для торговых помещений (холодный цех, овощной цех, горячий цех)	2	
Тема 3.4 Столовая	Самостоятельная работа обучающихся: Зарисовать виды сверху заготовочные цеха, доготовочные и специализированные цеха.	6	2
	Содержание учебного материала:		

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

	Практические занятия: изучать и разработать должностные обязанности, графики работы и табеля учета рабочего времени.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Методы создания комфортных условий труда»	6	
Тема 3.8 Разработка и реализация системы мотивации и стимулирование работников производства.	Содержание учебного материала:		2
	Основные проблемы в работе с персоналом на предприятиях питания.	2	
	Принципы, методы и формы работы с персоналом предприятий питания.	1	
	Принципы решения задач мотивации и стимулирования персонала.	1	
	Практические занятия: Разработка анкет для собеседования и анализировать результатов собеседования. Разрабатывать программу внутри фирменного обучения.	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Проблемы и их устранения в работе с персоналом на предприятиях питания»	6	2
Тема 3.9 Потребительский спрос и реклама.	Содержание учебного материала:		
	Изучение потребительского спроса.	1	
	Реклама предприятий общественного питания.	1	
	Практические занятия: Изучить потребительский спрос и составить рекламную предпринимательский общественного питания (кафе, ресторан, бар)	6	3
Тема 4.0 Культура обслуживания, правила этикета	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию «Реклама предприятий общественного питания»	6	
	Содержание учебного материала:		2
	Показатели культуры обслуживания	1	
	Правила этикета.	1	
Производственная практика	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	Содержание материала:	36	3
	Участие в планировании основных показателей производства.	6	
	Планирование выполнения работ исполнителями.	6	
	Организация работы трудового коллектива.	6	
	Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	6	
	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.	6	
	Оценка эффективности деятельности использования структурного подразделения.	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Лаборатория технического оснащения рабочего места», кабинет «Технология кулинарного производства»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- проектор;
- экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320 с.
2. Котерова Н.П. Основы маркетинга: учебное пособие для нач. проф. образования/ Н.П. Котерова. 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 144 с.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для проф. Образования/ В.В.Усов. 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с.
5. Черданова Л.Н. Основа экономики и предпринимательства: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования-15-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-224с.

Дополнительные источники:

6. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015- 336 с.
7. Барышев А.Ф. Маркетинг: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Ф. Барышев. – 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 224 с.
8. Драчева Е.Л. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 16-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
9. Драчева Е.Л. Менеджмент: практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
10. Соколова С.В. Экономика организации: учеб. Для студ. Учреждений сред. проф. образования С.В. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.
11. Кузнецова И.И. Основы малого предпринимательства: учебник для учреждений нач. проф. образования/ И.И. Кузнецова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. 192 с.
12. Сухов В.Д. Основы менеджмента: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.Д. Сухов, С.в. сухов, Ю.А. Москвичев. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 192 с.
13. Терещенко О.Н. Основы экономики: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / О.Н. Терещенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. 176 с.
14. Романова М. В. Бизнес-планирование: учеб. пособие / М.В. Романова. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 240 с.
15. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ ПРИОР, ИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
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 в области технологии производства макаронных изделий; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.