



*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

**Астрахань
2020**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной рабочей программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватели (занимаемая должность)	<i>И.Н. Мозгачёва</i> (инициалы, фамилия)
--	---	---

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i>Е.В.Иванча</i>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i>Р.А.Путилов</i>
ИП Устинов (место работы)	старший технолог (занимаемая должность)	<i>В.А.Чекушин</i> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО- ГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

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.

1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля:

Цель - изучение и закрепление теоретических знаний, и приобретение умений в области управления структурным подразделением, планирования и анализа его работы, управления персоналом.

Задачи профессионального модуля:

- обеспечить обучающихся основными понятиями в области анализа и планирования основных показателей деятельности предприятия общественного питания;

- способствовать изучению вопросов управления структурным подразделением и приобретение умений использовать эти знания на практике;

- обеспечить обучающихся знаниями в области планирования работы исполнителей, выявление должностных обязанностей работников структурного подразделения;

-создать условия для участия в контроле за ходом выполнения работ исполнителями.

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;

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 та-

беля 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.

1.3. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 293 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 257 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов, в том числе:

практические занятия - 30 часов;

контрольных работ – 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 65 часов;

производственной практики - 36 часов;

консультации- 22 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.06 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 работы 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 частной смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация работы структурного подразделения

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, 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.	Раздел 1. Выполнение функций по управлению структурным подразделением организации.	257	170	30		65	-		
ПК 6.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Консультации	22							
	Всего:	293	170	30	-	65	-		36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Выполнение функций по управлению структурным подразделением организации.		235	
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		233	
Тема 1. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания		90	
Тема 1.1. Виды и принципы анализа хозяйственной деятельности		6	
	Классификация видов анализа финансово-хозяйственной деятельности по следующим признакам: по времени проведения (предварительный, оперативный, последующий); по степени охвата (комплексный и тематический); по ширине сравнения (межхозяйственный и внутрихозяйственный), их характеристика и назначение. Принципы экономического анализа, их содержание.	2	1
	Приемы экономического анализа: сравнение, группировка, исчисление средних и относительных величин, способ скорректированных показателей (цепных подстановок), графическое изображение данных, составление аналитических таблиц, индексы, ряды динамики, балансовая увязка показателей, их краткая характеристика.	2	1

1	2	3	4
	Методы экономического анализа: понятие, особенности, краткая характеристика, область применения.	2	2
	Самостоятельная работа Разработать схему классификации видов анализа финансово-хозяйственной деятельности. Выполнить письменно задание по применению методов экономического анализа.	2	
Тема 1.2. Анализ и планирование объема производства и реализации продукции		6	
	Анализ объема производства и реализации продукции: назначение, объекты, задачи, информационная база. Методика проведения и назначение экономического анализа: динамики объема производства и реализации продукции; основных факторов, влияющих на объем реализации продукции предприятия; ритмичности роста объемов производства и реализации продукции; ассортимента и структуры объема производства и реализации продукции.	2	2
	Планирование объема производства и реализации продукции. Резервы увеличения объема производства и реализации продукции на предприятии.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №1 Расчет и анализ показателей объема производства и реализации продукции.	2	2
	Самостоятельная работа Составить схему влияния факторов на объем реализации продукции. Указать резервы увеличения объема производства и реализации продукции на предприятии общественного питания.	2	
Тема 1.3. Анализ издержек производства и обращения		6	
	Анализ издержек производства и обращения на предприятии: значение, задачи, информационная база. Методика и последовательность проведения анализа издержек производства и обращения: анализ издержек по общему	2	2

1	2	3	4
	объему и отдельным статьям, анализ факторов, влияющих на уровень и сумму издержек.		
	Выявление резервов экономии издержек, проведение мероприятий по снижению издержек производства и обращения.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №2 Расчет и анализ показателей издержек производства и обращения на предприятии общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа Разработать схему последовательности операции по проведению анализа издержек производства и обращения. Составить план мероприятий по сокращению издержек производства и обращения. Выполнить письменно задание по расчёту и анализу показателей издержек.	3	
Тема 1.4. Анализ показателей по труду		8	
	Анализ показателей по труду: значение, задачи, информационная база. Взаимосвязь показателей по труду.	2	2
	Методика и последовательность проведения анализа показателей по труду: анализ трудовых ресурсов, производительности труда; расчет факторов, влияющих на производительность труда и численность персонала, анализ расходов на оплату труда.	2	2
	Выявление резервов повышения эффективности труда и использования расходов на оплату труда. Мероприятия по увеличению производительности труда и эффективности использования материальных и трудовых ресурсов.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №3 Расчет и анализ показателей трудовых ресурсов, производительности труда и расходов на оплату труда на предприятии.	2	2
	Самостоятельная работа Разработать схему последовательности операций по проведению анализа показателей по труду. Выявить резервы повышения эффективности труда и использование расхо-	4	

1	2	3	4
	<p>дов на оплату труда. Составить план мероприятий по увеличению производительности труда и эффективности использования ресурсов. Выполнить письменно задание по расчёту и анализу показателей трудовых ресурсов на ПОП.</p>		
Тема 1.5. Анализ валового дохода предприятия		8	
	Анализ валового дохода: значение, задачи, информационная база. Источники валового дохода предприятий общественного питания	2	2
	Методика и последовательность проведения анализа валового дохода: анализ валового дохода по общему объёму и по составу, анализ факторов, влияющих на сумму валового дохода. Резервы увеличения доходов предприятия.	2	2
	Методы планирование валового дохода предприятиями общественного питания.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4 Анализ валового дохода предприятий общественного питания.	2	2
	<p>Самостоятельная работа Разработать схему последовательности проведения анализа валового дохода. Разработать схему совокупного влияния факторов на прирост суммы валового дохода. Выполнить письменно задание по планированию товарооборота ПОП.</p>	3	
Тема 1.6. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия		8	
	Анализ финансовых результатов (прибыли и рентабельности) предприятия: значение, задачи, информационная база.	2	2
	Методика и последовательность этапов проведения анализа прибыли и рентабельности: анализ прибыли по общему объёму и видам, анализ факторов, влияющих на сумму прибыли, анализ внереализационных доходов, расходов и рентабельности.	2	2

1	2	3	4
	Выявление резервов повышения эффективности финансовых результатов предприятия. Мероприятия по увеличению прибыли и повышению эффективности ее использования.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 5 Расчет и анализ показателей финансовых результатов предприятия.	2	2
	Самостоятельная работа Разработать схему последовательности этапов проведения анализа прибыли и рентабельности. Составить план мероприятий по увеличению прибыли и повышения эффективности её использования. Выполнить письменно задание по расчёту показателей финансовых результатов.	3	
Тема 1.7. Планирование основных показателей производства		12	
	Планирование снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, определение объема поступлений по отдельным видам.	2	2
	Планирование товарооборота предприятий общественного питания. Планирование себестоимости продукции.	2	
	Экономическое обоснование, планирование и прогнозирование издержек производства и обращения, расходов на продажу в целом по предприятию и по отдельным статьям.	2	2
	Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятия общественного питания. Порядок распределения и использования прибыли на предприятиях общественного питания.	2	2
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №6 Планирование снабжения предприятия общественного питания сырьём и товарами.	2	2
	Практическое занятие №7 Расчет, анализ и планирование прибыли предприятия общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа Описать факторы, влияющие на размеры товарных запасов и товарооборачиваемость.	4	

1	2	3	4
	<p>Составить схему «Формирование различных видов оборота на предприятиях общественного питания».</p> <p>Установить порядок распределения и использования прибыли на предприятии общественного питания.</p> <p>Выполнить письменно задание по расчёту прибыли предприятиями общественного питания.</p>		
Тема 1.8. Финансы предприятий общественного питания		10	
	<p>Финансы предприятия: понятие, сущность и функции.</p> <p>Имущество и капитал предприятия. Основные и оборотные фонды предприятия, нематериальные активы: понятие, структура, назначение, показатели эффективности.</p>	2	2
	<p>Методика расчета потребности в оборотных средствах.</p>	2	2
	<p>Кредит, его сущность, функции и формы. Порядок получения и погашения кредитов предприятиями общественного питания.</p>	2	2
	<p>Особенности кредитования предприятий общественного питания различных организационно - правовых форм. Финансовый контроль: понятие, назначение, функции.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 8 Расчёт платы за пользование кредитами.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Дать характеристику финансовых ресурсов предприятий различных организационно-правовых форм.</p> <p>Разработать схему «Основные фонды ПОП».</p> <p>Составить таблицу «Основные виды кредитов»</p> <p>Составить схему последовательности получения кредитов предприятиями общественного питания.</p> <p>Выполнить письменно задание по расчёту кредита для ПОП.</p>	5	
	<p>Контрольная работа</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.</p>	1	

1	2	3	4
Тема 2. Планирование работы исполнителей		24	
Тема 2.1. Персонал предприятия общественного питания и оплата его труда		14	
	Персонал предприятия: структура и состав, назначение. Планирование численности и состава персонала. Рабочее время: понятие, состав, использование, бюджет рабочего времени.	2	2
	Трудовые отношения в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.	2	2
	Зарботная плата: понятие, принципы организации.	2	
	Формы и система оплаты труда, их разновидности, преимущества и недостатки, область применения.	2	2
	Фонд оплаты труда: назначение, структура, источники формирования	2	
	Анализ и формирование расходов на оплату труда в предприятиях общественного питания.	2	2
	Контроль за расходованием средств на оплату труда. Анализ основных показателей по труду и заработной плате.	2	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Описать структуру, состав и назначение персонала предприятия общественного питания.</p> <p>Проработать вопрос на тему «Трудовые отношения в предприятии общественного питания».</p> <p>Составить таблицу «Формы и систему оплаты труда в общественном питании, их преимущества и недостатки».</p> <p>Выполнить письменно задание: проанализировать основные показатели по труду и заработной плате в общественном питании.</p> <p>Составить схему анализа основных показателей по труду и заработной плате.</p>	5	
Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями		4	
	Планирование работы исполнителей: понятие, назначение. Должностные	2	2

1	2	3	4
	обязанности работников структурного подразделения (технолога, поваров других работников кухни).		
	Должностные инструкции: понятие, назначение, структура.	2	2
	Самостоятельная работа Разработать должностные инструкции работников структурного подразделения предприятия общественного питания. (по выбору).	1	
Тема 3. Управление персоналом		115	
Тема 3.1. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах		14	
	Кадровая политика: понятие, цели, задачи, основные направления, типы, факторы, влияющие на выбор направлений. Взаимосвязь кадровой политики со стратегией развития и ее миссией. Требования, предъявляемые к кадровой политике.	2	2
	Кадровое планирование: сущность, цели и задачи. Качественное и количественное планирование персонала. Определение численности и структуры персонала.	2	2
	Разработка и анализ документов регламентирующих деятельность персонала: профессионально-квалификационных моделей, профессиограмм, штатного расписания, должностных инструкций.	2	2
	Факторы, влияющие на потребность в рабочей силе. Этапы кадрового планирования. Методы планирования потребности в кадрах (балансовый, нормативный, математико-статистический).	2	2
	Квалификационные требования к работникам организаций общественного питания. Нормативные документы, их устанавливающие.	2	2
	Корпоративная культура, кодекс поведения персонала. Требования к корпоративной культуре на предприятии. Возможности формирования корпоративной культуры на предприятии	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 9 Определение общей потребности в кадрах. Составление штатного расписания.	2	2

1	2	3	4
	<p>Самостоятельная работа Описать понятие, цели, задачи, основные направления и типы кадровой политики организаций. Спланировать потребность в кадрах (решение ситуационных задач по заданию преподавателя). Проанализировать документы, регламентирующие деятельность персонала Разработать штатное расписание для предприятия общественного питания, на котором Вы проходили практику. Разработать план корпоративного мероприятия Разработать макет корпоративной формы для работников ресторана русской кухни</p>	6	
Тема 3.2. Подбор персонала		22	
	<p>Организация процесса отбора персонала. Критерии оценки профессиональной пригодности претендентов: профессионально-квалификационные, деловые, индивидуально-психологические, психофизиологические, личностные. Требования, предъявляемые к критериям оценки.</p>	2	2
	<p>Источники привлечения персонала: внутренние и внешние, их преимущества и недостатки. Методы привлечения подходящих кандидатур: активные и пассивные. Факторы, влияющие на процесс отбора персонала.</p>	2	2
	<p>Сбор предварительной информации о кандидатах. Предварительное собеседование. Сбор и анализ сведений о кандидате: изучение документов, резюме, анкеты, характеристики, автобиографии, результатов тестирования, установление испытательного срока.</p>	2	2
	<p>Источники привлечения персонала: внутренние и внешние, их преимущества и недостатки.</p>	2	2
	<p>Методы привлечения подходящих кандидатур: активные и пассивные. Факторы, влияющие на процесс отбора персонала.</p>	2	2
	<p>Методы отбора персонала: личностные опросники, тесты общих способностей, имитационные тесты, групповые методы отбора.</p>	2	2

1	2	3	4
	Кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом. Проверка информации, представленной кандидатом. Решение о приеме кандидата на работу. Система оценки. Процедура принятия окончательного решения.	2	2
	Показатели эффективности процесса отбора кадров. Ошибки, допускаемые в процессе отбора. Стандарты организаций, регламентирующие работу разных структурных подразделений организаций общественного питания.	2	2
	Правовые аспекты найма на работу. Нормативно-методическое обеспечение системы управления персоналом.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 10 Разработка и заполнение анкеты (резюме), рекламного приглашения на работу.	2	2
	Практическое занятие № 11 Деловая игра «Прием на работу».	2	2
	Самостоятельная работа Описать вопросы организации процесса отбора персонала и критерии оценки профессиональной пригодности претендентов. Описать факторы, влияющие на процесс отбора персонала. Описать порядок проведения предварительного собеседования, сбора и анализа сведений о кандидате. Описать методы отбора персонала. Подготовить презентацию «Правовые аспекты найма на работу» Описать требования, предъявляемые к критериям оценки	6	
Тема 3.3 Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала		8	
	Профориентация персонала: понятие, цели, порядок проведения. Основные формы профориентационной работы. Виды профориентации в организации: индивидуальная, коллективная, общая, специальная.	2	2
	Адаптация персонала в организации: понятие, цели, виды. Структура про-	2	2

1	2	3	4
	<p>цесса адаптации новых работников к труду в организации. Введение в организацию, подразделение, должность. Оценка результатов адаптации персонала организации общественного питания.</p>		
	<p>Роль корпоративной культуры в организации работы персонала организации общественного питания.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p>		
	<p>Практическое занятие № 12 Решение ситуационных задач по профессиональной ориентации сотрудников в конкретной ситуации.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Описать основные формы профориентационной работы и виды профориентации в организации. Подготовить презентацию «Виды и структура процесса адаптации персонала в организации». Рассчитать показатели оценки результатов адаптации персонала организации</p>	3	
Тема 3.4 Деловая оценка персонала		4	
	<p>Деловая оценка персонала: понятие, цели, задачи, методы. Процесс оценки результативности труда. Критерии оценки: деловых и профессионально-квалификационных качеств, результатов и сложности труда, личного трудового вклада. Нетрадиционные подходы к оценке персонала.</p>	2	2
	<p>Аттестация кадров: понятие, цели, виды, процедура, периодичность проведения. Объекты и показатели аттестационной оценки. Порядок проведения аттестации: график, состав комиссии, схема проведения, участники, итоговый документ, правовые последствия. Специфика аттестации персонала организаций общественного питания.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Описать цели профессионального обучения персонала, предъявляемые к нему требования и периодичность. Описать организацию и методы обучения в базовых организациях практики.</p>	2	

1	2	3	4
Тема 3.5 Обучение персонала		6	
	Профессиональное обучение персонала: цели, предъявляемые требования, периодичность. Формы обучения: индивидуальные, бригадные, курсовые, с отрывом от производства, без отрыва от производства.	2	2
	Методы обучения в организациях: наставничество, инструктаж, ротация, самообучение, тренинги, коучинг, консультирование. Тренинги как форма и метод обучения персонала: понятие, организация проведения.	2	2
	Виды обучения: подготовка новых работников, обучение вторым смежным профессиям, переподготовка, повышение квалификации. Программы обучения, их содержание и виды (стандартные и индивидуальные). Разработка и реализация учебных программ.	2	2
	Самостоятельная работа Перечислить методы обучения с которыми Вы столкнулись на практике. Описать виды обучения и указать, к какому из этих видов относится обучение в образовательном учреждении СПО. Изучить содержание и виды программного обучения, их разработку и реализацию.	3	
Тема 3.6 Планирование деловой карьеры		10	
	Карьера: понятие, цели, задачи, виды (профессиональная, внутриорганизационная), этапы. Программы развития и поддержки карьеры. Планирование работы с кадровым резервом.	2	2
	Профессиональная диагностика деловых и личностных качеств персонала. Карьерограмма.	2	2
	Специфика управления карьерой в предприятиях. Пути сглаживания последствий перемещения кадров. Высвобождение персонала.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 13 Определение этапов деловой карьеры.	2	2
	Практическое занятие № 14 Деловая игра «Моя профессиональная карьера»	2	2

1	2	3	4
	Самостоятельная работа Описать понятие и организацию проведения тренингов. Сформулировать личную программу развития и поддержки карьеры Построить свой вариант карьерной лестницы	3	
	Контрольная работа	2	2
	Самостоятельная работа Определить потребность в обучении персонала организации.	1	
Тема 3.7 Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности		8	
	Мотивация труда: понятие, назначение, сущность и ее принципы. Мотивы человеческой деятельности: потребности, интересы, стимулы. Мотивация и социально-экономическая поддержка.	2	2
	Концепция стимулирования. Виды стимулирования труда и требования к его организации. Материальное поощрение. Механизм оплаты труда. Сущность и принципы организации оплаты труда.	2	2
	Неэкономические способы мотивации. Способы психологического поощрения.	2	2
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 15 Деловая игра «Мотивация персонала»	2	2
	Самостоятельная работа Описать мотивы человеческой деятельности. Разработать план работы руководителя предприятия. Рассчитать заработную плату с учетом мотивации.	3	
Тема 3.8 Эффективность управления персоналом		12	
	Эффективность управления персоналом: критерии и факторы, влияющие на ее уровень.	2	2
	Методы определения эффективности затрат на персонал	2	2
	Экономическая и социальная эффективность управления персоналом. Оценка трудового вклада.	2	2
	Комплексная оценка управленческого труда: показатели, расчет.	2	2

1	2	3	4
	Определение экономического ущерба, вызванного текучестью кадров.	2	2
	Принятие управленческих решений с целью эффективности управления	2	2
	Самостоятельная работа Оценить трудовой вклад при рассмотрении конкретной ситуации. Определить экономический ущерб, вызванный текучестью кадров. Охарактеризовать методы определения эффективности затрат на персонал Описать критерии эффективности персонала Решение ситуационных задач по принятию управленческих решений с целью эффективности персонала	5	
Тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите.			
Самостоятельная работа Подготовка сообщений; письменная проработка вопросов; выполнение схем, таблиц, решение производственных ситуаций; решение задач.		65	
Производственная практика Изучение производственной структуры организации (предприятия); Участвовать в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия). Участвовать в управлении первичным трудовым коллективом. Вести документацию установленного образца		36	

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 задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в кабинете № 303 Социально-экономических дисциплин

Оборудование кабинета № 303 Социально-экономических дисциплин

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул),
- 3 Аудиторная доска меловая
- 4 Стенды
- 5 Макеты
- 6 Плакаты
- 7 Портреты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Батраева Э.А. Экономика предприятий общественного питания: - учебник и практикум для СПО - 2-е изд., пер. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017.
2. Шадрин Г.В. Анализ финансово- хозяйственной деятельности. Учебник и практикум для СПО 2-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО- М.: Издательство Юрайт, 2017.
3. Маркетинг 2-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО - учебник и практикум для СПО - 2-е изд., пер. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017.

Дополнительные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.1
2. Трудовой кодекс Российской Федерации (раздел VI)
3. ФЗ «О защите конкуренции», № 135-ФЗ от 26.07.2006 (ред. от 29.07.2017)
4. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 (ред. от 01.05.2017)
5. ФЗ « О рекламе», 38-ФЗ от 13.03.2006 (ред. от 29.07.2017) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2017)
6. ГОСТ Р ИСО 9000—2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.- М.; Стандартиформ 2015.
7. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Офиц. Издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации - М.;2013 (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37) (ред. от 15.05.2013)

Журналы:

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вы и Ваш ресторан».

Интернет-ресурсы:

1. biblio-online.ru электронная библиотека.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного под-

разделения предшествует получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Форма организации производственной практики - концентрированная. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

4.4 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении профессионального модуля

Кейс-метод применяется при изучении тем:

Тема 1.2. Анализ и планирование объема производства и реализации продукции

Тема 1.3. Анализ издержек производства и обращения

Тема 1.4. Анализ показателей по труду

Тема 1.5. Анализ валового дохода предприятия

Тема 1.6. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия

Тема 1.7. Планирование основных показателей производства

Решение ситуационных задач

Тема 1.8. Финансы предприятий общественного питания

Тема 1.4. Анализ показателей по труду

Тема 1.7. Планирование основных показателей производства

Тема 2.1. Персонал предприятия общественного питания и оплата его труда

Решение производственных задач применяется при изучении тем:

Тема 3.1. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах

Тема 3.4 Деловая оценка персонала

Деловая игра применяется при изучении тем:

Тема 3.2. Подбор персонала

Тема 3.7 Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности

4.6.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных

возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

4.6.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

4.6.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

4.6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- основные финансовые показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания	практические занятия, контрольная работа, самостоятельная работа, тестирование, дифференцированный зачёт, учебная практика, квалификационный экзамен;
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- показатели, характеризующие работу исполнителей (производительность труда и др.).	практические занятия, контрольная работа, самостоятельная работа, тестирование, дифференцированный зачёт, учебная практика, квалификационный экзамен;
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- показатели, характеризующие работу технологов по организации труда персонала	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа, производственная практика, теоретический и квалификационный экзамен;
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- показатели, характеризующие результаты работы исполнителей	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа, производственная практика, теоретический и квалификационный экзамен;
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- показатели учетно - отчетной документации	практические занятия, самостоятельная работа, тестирование, контрольная работа, производственная практика, теоретический и квалификационный экзамен.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при выполнении работ. Наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно - воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.).
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы	-критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуации-	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на

1	2	3
и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ях - показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства кулинарной продукции	практических занятиях, при выполнении расчетов основных показателей деятельности предприятия общественного питания.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-эффективный поиск и использование необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических занятий.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий и самостоятельной работы.
ОК5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в группах, при выполнении самостоятельной работы и домашних заданий. Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно - воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах. Наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося за работу членов команды, при проведении учебно - воспитательных мероприятий различной тематики. Наблюдение и оценка динамики

1	2	3
		достижений обучающегося в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Наблюдение и оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий и самостоятельной работы. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающегося в общественной деятельности.
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 незначительные ошибки/неточности - удовлетворительно

Более 4х ошибок, нераскрытые вопросы, невыполненные задания - неудовлетворительно
или

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	ОТЛИЧНО
80 ÷ 89	4	ХОРОШО
70 ÷ 79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО