


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

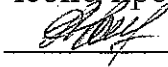
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ
ОРГАНИЗАЦИИ**

по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10. Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.
Председатель  - А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Голоконникова
от «15» февраля 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля «Управление структурным подразделением организации» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (с изм. и доп. от 21 октября 2019 г.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Климентьева Н.Н., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относящейся к УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе профессиональных модулей, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, 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.

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

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

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.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Всего максимальная учебная нагрузка и все виды практики – **180** часов: максимальная нагрузка – **144** часа, в том числе:

теоретическое обучение – 86 часов, практические работы – 10 часов, самостоятельной работы обучающегося – 48 часов; производственной практики – **36** часов.

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации				
Введение	Цели и задачи, структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций по модулю; требования к уровню знаний и умений. Специфика и основные перспективы развития индустрии питания	1		
Раздел 1 Организация работы трудового коллектива		41		
Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей	Содержание учебного материала	12		
	1		Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	2
	2		Классификация предприятий питания. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.	2
	3		Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.	2
	4		Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.	2
	5		Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.	2
	6		Организация доработки полуфабрикатов, поступающих от промышленного предприятия, организация работы специализированных цехов.	2
	7		Организация работы и техническое оснащение производства. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах и структурных подразделениях по производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, их характеристика, оснащение.	2
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	19		

Функции и методы управления структурным подразделением	1	Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.		2
	2	Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала.		2
	3	Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады.		3
	4	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде)		2
	5	Содержание форм стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.		3
	6	Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов).		3
	7	Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия.		2
	8	Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.		3
	9	Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.		3
	10	Управление конфликтами и стрессами.		3
Самостоятельная работа обучающихся			10	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение направлений перспективного развития предприятий индустрии питания. 2. Изучение ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. 3. Анализ основных типов предприятий общественного питания. 4. Разработка структуры производства конкретного предприятия. 5. Анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и рабочих мест. 6. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 7. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 8. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций. 				
Раздел 2 Планирование основных показателей производства			26	
Содержание учебного материала			14	

Тема 2.1 Планирование основных показателей производства	1	Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в индустрии питания.		
	2	Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения		
	3	Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации		
	4	Структура издержек производства и обращения. Пути снижения затрат структурного подразделения организации		
	5	Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.		
	6	Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения. Виды меню, их характеристика, структура, порядок расположения блюд.		
	7	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.		
	Практические занятия		2	
1	Планирование исходных данных для обоснования производственной программы структурного подразделения и предприятия питания в целом			
2	Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом и по отдельным статьям			
3	Планирование себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж			
4	Разработка бизнес-плана.			
5	Разработка плана-меню структурного подразделения. Разработка различных видов меню по заданию преподавателя.			
	6	Расчет выхода продукции в ассортименте.		
Самостоятельная работа обучающихся			10	
1. Изучение Справочника руководителя				
2. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя)				
3. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.				
4. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций.				
Раздел 3 Планирование выполнения работ исполнителями			16	
Тема 3.1	Содержание учебного материала		4	
	1	Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Планирование работы бригады в форме дневных заданий.		

Планирование выполнения работ исполнителями	2	Расчет численности производственных работников. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)		2
	Практические занятия		2	
	1	Расчёт численности производственных работников Составление графиков выхода на работу производственного персонала		
Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Налогового Кодекса РФ. 2. Составление резюме для бизнес–плана предприятия индустрии питания 3. Изучение ПБУ «Расходы организации» 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 5. Составление компьютерных презентаций. 6. Решение ситуационных задач. 7. Разработка различных видов меню с учетом типа, класса предприятия и специализации. 8. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 9. Изучить графики выхода на работу. 10. Анализ организации работы начальников цехов, заведующего производством (на базе практики).			10	
Раздел 4 Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями			20	
Тема 4.1. Методы контроля результатов выполнения работ	Содержание учебного материала		4	
	1	Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.		2
	2	Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады). Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.		3
	Практические занятия 1. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оформление забора проб на лабораторный анализ. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)		1	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала		4	
	1	Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.		2

Способы оценивания качества выполняемых работ	2	Разработка оценочных заданий. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.		2	
	Практические занятия		1		
	1. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества.				
Самостоятельная работа обучающихся			10		
1. Изучение ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. 2. Составление ситуационных задач по оценке эффективности деятельности структурного подразделения. 3. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 5. Подготовка сообщений по теме 6. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя) 7. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 8. Подготовка сообщений по теме					
Раздел 5 Ведение утвержденной учетно-отчетной документации			40		
Тема 5.1 Основы организации труда.	Содержание учебного материала		6		
	1	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.			2
	2	Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения			3
	3	Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Состав расходов на оплату труда	3		
	Практические занятия		2		
1. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. Расчет расходов на оплату труда					
Тема 5.2 Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	Содержание учебного материала		8		
	1	Порядок оформления табеля учета рабочего времени.			2
	2	Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.			3
	3	Методика расчета заработной платы: расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчеты по социальному страхованию.			3
	4	Методика расчета заработной платы: удержания из заработной платы и их расчет.			3

	Практические занятия		1	
	1	Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников.		
	2	Расчет заработной платы при повременно-премиальной и сдельно-премиальной оплате труда. Расчет оплаты в выходные, праздничные, сверхурочные часы. Доплаты и надбавки.		
	3	Расчет за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности. Расчет страховых взносов. Расчет удержаний из заработной платы, расчет зарплаты к выдаче.		
Тема 5.3 Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	Содержание учебного материала		2	
	1	Трудовой кодекс РФ: Глава 39. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85		3
Тема 5.4 Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала		12	
	1	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).		3
	2	Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).		3
	3	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).		3
	4	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).		3
	5	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Основание: дневной заборный лист (ф. № ОП-6)		3
	6	Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания.		3

		Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		
	Практические занятия		2	
1	Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).			
2	Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).			
3	Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).			
4	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акта на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).			
5	Оформление документов: дневного заборного листа (ф. № ОП-6).			
6	Разработка нормативно-технологической документации предприятия общественного питания (технологические карты, технико-технологические карты, акты проработок).			
Самостоятельная работа обучающихся			8	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 238- 250. 2. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 115, 137, 139, 143, 152, 153. 3. Изучение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, стандартов предприятий. 4. Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. 5. Изучение ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. 6. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 7. Подготовка сообщений по теме 8. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 				
Производственная практика: (виды работ):			36	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием. <p>Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания. Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком</p>				

приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад.		
2. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	7	
3. Составление технологических и технико-технологических карт. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукции. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	7	
4. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учета рабочего времени. Участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы. Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности. Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу. Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам. Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость. Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию.	7	
5. Анализ основных показателей предприятия Анализ розничного товарооборота по объему и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	8	
Всего:	180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля имеется учебный кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин, менеджмента и управления персоналом.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики на предприятии общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. -320 с.

Дополнительные источники

1. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
2. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С И. Главчева Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2015. - 404с.
4. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с.
5. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
6. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2014. – 256 с.
7. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова. -М.: Издательский центр «Академия», 2019. -192 с.
9. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф.

- образования/И.И. Потапова. -М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208с.
10. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2008. – 479 с.
 11. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
 12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
 13. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
 14. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 15. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.]. – <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>
 16. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.
 17. Российская Федерация. Министерство финансов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 31 окт. 2000 г. № 94н [в ред. Приказа Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н]. - <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>
 18. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
 19. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
 20. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
 21. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

- оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.
- 22.ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.
- 23.ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.
- 24.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 "Дополнения № 1"]. - http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758
- 25.СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

Интернет-источники

1. <http://docs.kodeks.ru/document/>
2. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>
3. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
4. www. Management-Portal.ru
5. www. Economi.gov.ru
6. www. Minfin.ru
7. <http://supercook/ru-> Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
8. <http://x-food/ru-> Тайны кулинарии;
9. <http://www.restoran.ru;>
10. <http://www.povarenok.ru>
11. <http://www.frio.ru> и другие

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>-правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы; -обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж; -демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям; -правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции; -демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности; -правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес – плана; -обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения; -точность расчета выхода продукции в ассортименте.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении: тестирования,</p>
<p>ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>-точность расчета численности производственных работников структурного подразделения; -правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу; -правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт; -точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>по междисциплинарном у курсу, при защите курсовой работы по МДК; экзамена (квалификационного) по модулю</p>
<p>ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>-демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; -демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений; -правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением; -демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением; -правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками; -обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады; -правильность оформления договора о материальной ответственности; -правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю; -обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом; -правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; -обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения; -обоснованный выбор стиля управления руководителя структурного подразделения; -правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения. 	
<p>ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -соблюдение технологического процесса приготовления блюд; правильность ведения бракеражного журнала; -правильность оформления забора проб на лабораторный анализ; -демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения; -демонстрация умений разработки оценочных заданий; -обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения; -разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения. 	

ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none">-использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации;-правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени;-демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении;-правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы;-точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы;-обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;-обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;-правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации;-демонстрация умений проведения таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации.	
--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ
ОРГАНИЗАЦИИ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ
ОРГАНИЗАЦИИ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год - изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ
ОРГАНИЗАЦИИ**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01594-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511810 2) Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

		среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520085	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ
ОРГАНИЗАЦИИ**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-