

Утверждаю  
Первый пр.  
*А.М.М.*

Первый проректор


М.Д. Мукайлов

« 24 » апреля 2025 г.

## 1

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденного 18 мая 2022 года приказом № 343 Министерства образования и науки Российской Федерации.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум.

<p><b>Разработчик:</b></p> <p>Преподаватель ПЦК обще профессиональных и специальных дисциплин по специальности</p>	
<p>Технология продуктов питания животного происхождения (занимаемая должность)</p>	<div data-bbox="740 943 1023 1084" data-label="Text">  </div> <div data-bbox="802 1111 963 1151" data-label="Text"> <p>(подпись)</p> </div> <div data-bbox="1137 920 1481 1084" data-label="Text"> <p>канд. с.-х. наук, доцент (степ., инициалы, фамилия) Дабузова Г.С.</p> </div>

Одобрено на заседании ПЦК общеобразовательных, общегуманитарных социально - экономических, математических и естественнонаучных дисциплин «14» апреля 2025 г, протокол № 8

Председатель ПЦК



Дабузова Г.С.

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения (далее МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

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

*иметь практический опыт:*

- ПО<sub>1</sub> -планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ПО<sub>2</sub>-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ПО<sub>3</sub>-принятия управленческих решений;

*уметь:*

- У<sub>1</sub> -рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У<sub>2</sub> -вести табель учета рабочего времени работников;
- У<sub>3</sub>-рассчитывать заработную плату;
- У<sub>4</sub>-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У<sub>5</sub> -организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- У<sub>6</sub>-организовывать работу коллектива исполнителей;
- У<sub>7</sub>-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- У<sub>8</sub> -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

*знать:*

- З<sub>1</sub> -принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- З<sub>2</sub> -основные приемы организации работы исполнителей;
- З<sub>3</sub> -способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады / команды;
- З<sub>4</sub> -дисциплинарные процедуры в организации;
- З<sub>5</sub> -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- З<sub>6</sub> -нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- З<sub>7</sub> -формы документов порядок их заполнения;
- З<sub>8</sub> -методику расчета выхода продукции;
- З<sub>9</sub> -порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- З<sub>10</sub> -методику расчета заработной платы;
- З<sub>11</sub> -структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- З<sub>12</sub> -методики расчета экономических показателей.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения

всего –**452** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **364** часов;

самостоятельной работы обучающегося – 70 часа;

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>452</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>364</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	140
практические занятия	248
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
<b><i>Промежуточная аттестация</i></b>	18
<b><i>Форма промежуточной аттестации по дисциплине</i></b>	экзамен

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля «МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации» является овладение обучающимися компетенциями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

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

#### МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации

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
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		4	1
Раздел ПМ 1. Организация работы трудового коллектива				
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации				
Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей	Содержание учебного материала		16	
	1	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.		2
				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
	<b>Практические занятия</b>		40	
	1	Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции		
	2	Организация работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия общественного питания.		
	3	Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции.		
	4	Составление алгоритмов технологических операций по рабочим местам Решение производственных ситуаций по организации технологического процесса производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции		
	5	Сравнительный анализ структуры производства предприятий с различными производственными циклами.		
<b>Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		26	
	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		3

		и показатели работы трудовых коллективов).		
	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
	<b>Практические занятия</b>		28	
	1	Анализ основных функций управления структурным подразделением. Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением. Распределение обязанностей, прав и ответственности работников.		
	2	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей.		
	3	Анализ методов управления структурным подразделением.		
	4	Анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения.		
	5	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений. Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения.		
	6	Анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения.		
	7	Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 1:</b>			18	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение направлений перспективного развития предприятий индустрии питания.</li> <li>2. Изучение ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.</li> <li>3. Анализ основных типов предприятий общественного питания.</li> <li>4. Разработка структуры производства конкретного предприятия.</li> <li>5. Анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и рабочих мест.</li> <li>6. Изучение Справочника руководителя</li> <li>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы (по заданиям преподавателя)</li> <li>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</li> <li>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций.</li> </ol>				



<b>Раздел ПМ 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями</b>			
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Тема 2.1. Планирование основных показателей производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		16
	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.	
	<b>Практические занятия</b>		34
	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.		
<b>Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Планирование работы бригады в форме дневных заданий.		2
	2	Расчет численности производственных работников. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)		2
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Расчёт численности производственных работников Составление графиков выхода на работу производственного персонала		
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 2:</b> 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	
<b>Раздел ПМ 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>				

<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Тема 3.1. Методы контроля результатов выполнения работ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8
	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
	<b>Практические занятия</b>		20
	1. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оформление забора проб на лабораторный анализ. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)		
<b>Тема 3.2. Способы оценивания качества выполняемых работ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4
	1	Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.	2
	2	Разработка оценочных заданий. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.	2
	<b>Практические занятия</b>		12
1. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 3:</b>			8
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			

<b>Раздел ПМ 4. Учетно-отчетная документация</b>			
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Тема 4.1 Основы организации труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		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
	<b>Практические занятия</b> 1. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. Расчет расходов на оплату труда		22
<b>Тема 4.2 Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		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
	<b>Практические занятия</b>		38
	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.	
<b>Тема 4.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2

<b>Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира</b>	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
	<b>Содержание учебного материала</b>		12	
<b>Тема 4.4 Формы документов и порядок их заполнения</b>	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. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		3
	<b>Практические занятия</b>		44	
	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 прработок).	
<b>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела ПМ 4:</b>			10
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 238- 250.</li> <li>2. Изучение Трудового кодекса РФ ст. № 115, 137, 139, 143, 152, 153.</li> <li>3. Изучение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартов предприятий.</li> <li>4. Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</li> <li>5. Изучение ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</li> <li>6. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</li> <li>7. Подготовка сообщений по теме</li> <li>8. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</li> </ol>			
<b>Примерная тематика курсовой работы</b>			16
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч».</li> <li>10. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>11. Организация работы структурного подразделения кафе.</li> <li>12. Организация работы структурного подразделения детского кафе.</li> <li>13. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе.</li> <li>14. Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни.</li> <li>15. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской.</li> <li>16. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое.</li> <li>17. Организация работы структурного подразделения гриль - бара.</li> </ol>			28

18. Организация работы структурного подразделения фито - бара. 19. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной. 20. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной. 21. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа. 22. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой. 23. Организация работы структурного подразделения диетической столовой. 24. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе. 25. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 27. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонементам). 28. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе, профессорско-преподавательский зал. 29. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 30. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.	
<b>Производственная практика: (виды работ):</b>	<b>36</b>
1. Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания. 2. Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. 10. Ознакомление с составлением ведомости учета движения посуды и приборов 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	

<p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию</p> <p>21. Правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объему и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии; квалификационными требованиями к нему; организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог ,повар ,кондитер другие)</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав.производством ст.технолог)</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда; распределению обязанностей для персонала</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. 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.</p>	
--	--



41. Участие в составлении табеля учета рабочего времени.	
42. Участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы.	
43. Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности.	
44. Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу.	
45. Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам.	
46. Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость.	
47. Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию.	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>18</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>452</b>

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

##### **ПМ. 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения**

##### **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин, Учебного кулинарного цеха.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

##### ***Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:***

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

***Технические средства обучения:*** наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

##### **Оборудование Учебного кулинарного цеха:**

##### ***технологическое оборудование:***

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- пароконвектомат;
- фритюрница;
- электрогриль;
- электроплиты;
- слайсер;
- куттер, блендер;
- взбивальная машина;

##### ***оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:***

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| -рабочий стол;          | -шумовка;   |
| -весы настольные;       | -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; |
| -разделочные доски;     | -гастроёмкости;                                       |
| -ножи поварской тройки; | -кастрюли;  |
| -щипцы универсальные;   | -сотейники;   |
| -лопатки;               | -сковороды;   |
| -веселки;               | -сита;  |
| -венчики;               | -сита конусообразные.                                 |
| -ложки;                 |   |

***Технические средства обучения:*** наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации

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

##### ***Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:***

- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| весоизмерительное оборудование, | электрическая плита, |
| картофелеочистительная машина,  | электросковорода,    |
| овощерезательная машина,        | протирачная машина,  |
| пароконвектомат,                | холодильные шкафы;   |

электрофритюрница,

**инструменты, инвентарь, посуда:**

разделочные доски «СО», «ВО»,

ножи поварской тройки;

щипцы универсальные;

лопатка;

веселка;

венчик;

ложки;

шумовка;

ножи для удаления глазков,

ножи для экономной очистки овощей;

гастроемкости;

кастрюли;

сотейники;

сковороды;

сито;

сито конусообразное.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **а) основная литература:**

1. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.
2. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-46742-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318449>.
3. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457>.
4. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, учеб. / В.И. Криштафович и др. СПб.: Лань, 2020. — 432 с.
5. Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. - СПб: Лань, 2020. — 192 с.
6. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>.

##### **б) дополнительная литература:**

6. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства – М.: изд. «Лань», 2013. 480 с.

7. Дабузова Г.С. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям по технологии хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства. – Махачкала, 2012. 140 с.
8. Дабузова Г.С. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям по товароведению и экспертизе рыбы и рыбопродуктов – Махачкала, 2018. – 60 с.
9. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства – М.: изд. «Лань», 2013. 448 с.
10. Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова Л.П. Физико-химические методы исследования – М.: изд. «Лань», 2012. -480 с.
11. Манжесова В.И. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции. – М.: Троицкий мост 2012.
12. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум – М. изд. «Лань», 2012.- 240 с.

#### **3.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

#### **Библиотечные системы, используемые в учебном процессе Дагестанского ГАУ (доступ без ограничения числа пользователей) Электронно-библиотечные системы**

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.

2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
4.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
5.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение» . Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.

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

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл обязательной части ПППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания;
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.05. Метрология и стандартизация;
- ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП.08. Охрана труда.

а также освоение 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;
- ПМ 07 Выполнение работ по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Практика является обязательным разделом ПППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 06 предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ 06 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 06 обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее, чем из 3 наименований отечественных журналов.

Реализация программы ПМ 06 предусматривает выполнение заданий для лабораторных работ и практических занятий с использованием персонального компьютера и современного технологического оборудования, соответствующего требованиям работодателя.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется при выполнении и защите лабораторных (практических работ), при решении ситуационных задач, при тестировании, при выполнении контрольных работ.

Завершается освоение междисциплинарного курса экзаменом или зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы;</li> <li>-обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж;</li> <li>-демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям;</li> <li>-правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции;</li> <li>-демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности;</li> <li>-правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес – плана;</li> <li>-обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения;</li> <li>-точность расчета выхода продукции в ассортименте.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-при выполнении и защите и практических занятий;</li> <li>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</li> <li>- при проведении:</li> </ul>
<b>ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность расчета численности производственных работников структурного подразделения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>тестирования,</li> <li>по междисциплинар</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу;</li> <li>-правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт;</li> <li>-точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>	ному курсу, при защите курсовой работы по МДК; экзамена (квалификационного) по модулю
<b>ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции;</li> <li>- обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;</li> <li>-демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений;</li> <li>-правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам;</li> <li>-правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением;</li> <li>-демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением;</li> <li>-правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками;</li> <li>-обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады;</li> <li>-правильность оформления договора о материальной ответственности;</li> <li>-правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю;</li> <li>-обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом;</li> <li>-правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений;</li> <li>-обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения;</li> <li>-обоснованный выбор стиля управления руководителя структурного подразделения;</li> <li>-правильность проведения анализа</li> </ul>	



	конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.	
<b>ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг;</li> <li>-соблюдение технологического процесса приготовления блюд;</li> <li>-правильность ведения бракеражного журнала;</li> <li>-правильность оформления забора проб на лабораторный анализ;</li> <li>-демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>-демонстрация умений разработки оценочных заданий;</li> <li>-обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения;</li> <li>-разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения.</li> </ul>	
<b>ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации;</li> <li>-правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени;</li> <li>-демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении;</li> <li>-правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы;</li> <li>-точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы;</li> <li>-обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;</li> <li>-обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>-правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации;</li> <li>-демонстрация умений проведения таксировки, оформления и группировки</li> </ul>	

	первичных документов при составлении учетно-отчетной документации.	
--	---	--