

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

Регистрационный
номер 24-47/57

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно –
методической работе
Халдеева М.Н.
20 20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник – технолог
Уровень ППССЗ базовая
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев
Форма обучения очная
Общая трудоемкость 386 ч.

Якутск – 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.


Разработчик(и) РГД Винокурова Зинаида Александровна – преподаватель.

Председатель ЦК экономики и права _____  /Дуткина Е.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ЭиП № 6 от « 08 » 06 2020 г.

Директор КТиУ _____  /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

« 11 » 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ _____  /Чиркова Ю.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 11 » 06 2020 г.

/ Председатель УМС АГАТУ _____  /Сивцев Н.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от « 15 » 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	6
3	Условия реализации программы	16
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление структурными подразделениями 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях
- организовать 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;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, график работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов и порядок их заполнения
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего –386 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 86 часов;
практические работы – 72 часа;
учебной практики – 36 часов;
практики по профилю – 72 часа.

1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Профессиональные компетенции
ПК 6.1	Участвовать в планировании основные показатели производства продукции общественного питания
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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			самостоятельная работа обучающегося			
			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	
ПК 6.1 – 6.5	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	180	120	72		58		2	36
	МДК 06.02 Основы инновационного предпринимательства	98	72	20		26			
	Учебная практика	36							36
	Производственная практика 06.01	72							72
	Всего:	386	192	92		84		2	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации			
Раздел 1. Планирование основных показателей деятельности предприятий общественного питания		38	
Тема 1.1. Планирование объемных показателей деятельности предприятий общественного питания	Содержание		
	1. Особенности планирования производственной программы в предприятиях общественного питания различного типа	4	1
	2. Планирование продуктового баланса		
	3. Планирование снабжения сырьем предприятия общественного питания		
Практическое занятие. Расчеты с применением различных методов планирования: балансовый, метод технико-экономических расчетов (нормативный), программно-целевой метод, методы системного анализа, экономико-математические методы.	2	2	
Тема 1.2. Планирование показателей по труду	Содержание		
	1. Планирование численности работников различных категорий	2	1,2
	2. Планирование средств на оплату труда в предприятиях общественного питания		
Практические занятия по расчету оплаты труда на предприятиях общественного питания и его планирование	6		
Тема 1.3. Планирование качественных показателей деятельности предприятий общественного питания	Содержание		
	1. Планирование расходов связанных с выпуском и реализацией продукции.	6	1,2
	2. Планирование расходов, связанных с содержанием материально-технической базы, прочих расходов		
	3. Планирование экономического стимулирования в общественном питании		
	4. Планирование доходов		
	5. Планирование финансовых результатов		
Практические занятия: Планирование расходов, доходов и прибыли предприятий общественного питания	18		

		Прогнозирование расходов, доходов и прибыли предприятий общественного питания		
Самостоятельная работа при изучении раздела №1		работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, составленным преподавателем, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя решение ситуаций по планированию показателей деятельности предприятия общественного питания оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите	30	3
Раздел 2. Организация учета и документальное оформление хозяйственных операций в предприятиях общественного питания			46	
Тема 2.1.Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание			
	1 Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании. 2 Материальная ответственность бригадира. Договор материальной ответственности.		1	
Тема 2.2. Методика расчета выхода продукции	Содержание			
	1 Расчет норм выхода, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы. Расчет норм выхода тушек, отходов сырья и полуфабрикатов при обработке дичи, кролика		3	1
	2 Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы			
	3 Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов			
	4 Расчет потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий			
	5 Расчет норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд			
	6 Расчет расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий			
Практические занятия: Расчет норм выхода, отходов и потерь крупнокусковых полуфабрикатов, расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий Расчет норм выхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей Расчет норм выхода полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы. Расчет норм выхода тушек, отходов сырья и полуфабрикатов при обработке дичи, кролика Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы. Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов Расчет потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий. Расчет норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расчет расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий		14	2	

Тема 2.3. Документальное оформление различных операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на предприятиях общественного питания	Содержание			
	1	Бухгалтерские документы: понятие, значение, способы исправления ошибок и правила составления	2	1
	2	Организация документооборота. Правила хранения документов.		
	3	Инвентаризация как метод бухгалтерского учета. Случаи проведения, требования к составу комиссии. Правила проведения		
	4	Определение предварительных и окончательных результатов инвентаризации		
	5	Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары в кладовые. Правила и использования доверенности.		
	6	Документальное оформление и учет отпуска продуктов, товаров, тары из кладовой. Товарная книга кладовщика. Документальное оформление прочего выбытия.		
	7	Отчетность заведующего складом предприятия общественного питания. Правила составления, приемка, проверка, бухгалтерская обработка отчетов в бухгалтерии.		
	8	Порядок инвентаризации продуктов и тары в кладовых, документальное оформление результатов инвентаризации		
	9	Документальное оформление и учет поступления сырья на производство, реализации и отпуска готовой продукции собственного производства		
	10	Отчетность материально-ответственных лиц на производстве. Особенности инвентаризации товаров на производстве		
11	Отчетность буфетчиков. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах			
	Практические занятия: Оформление доверенностей, счетов-фактур, актов о расхождениях при приемке товаров по количеству и качеству, накладных на отпуск, актов на бой, лом и порчу Составление товарного отчета кладовщика. Заполнение журнала учета продуктов в кладовой Документальное оформление, составление, проверка и бухгалтерская обработка документов на поступление продуктов в производство, реализацию и отпуска готовой продукции Составление и бухгалтерская обработка ведомости движения продуктов и тары на производстве		16	2
Тема 2.4. Учет расчетов по оплате труда	Содержание			
	1	Система оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Расчет заработной платы лицам, состоящим в штате предприятия	2	1
	2	Удержания из заработной платы. Отчисления от заработной платы		

	3	Порядок расчета отпускных и пособий по временной нетрудоспособности		
	Практическое занятие по оформлению табелю учета использования рабочего времени, составление платежной ведомости и лицевого счета		8	2
Самостоятельная работа при изучении раздела №2 ведение учетно-отчетной документации по приему сырья, выпуску и реализации готовой продукции; оформлениетабелей учета использования рабочего времени, составление платежной ведомости и лицевого счета. документальное оформление учета готовой продукции: оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала оформление инвентаризационной описи и выявление результатов инвентаризации составление калькуляции на продукцию общественного питания. подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			31	3
Раздел 3 Менеджмент организации			36	
Тема 3.1. Организация – объект управления	Содержание		6	1,2
	1.	Организация как объект управления. Внутренняя и внешняя среда организации		
	2	Характеристика основных типов структур управления		
	3	Делегирование: сущность, полномочия и ответственность		
	4	Управленческая деятельность: сущность, обязанности, функции и роль менеджера		
Практическое занятие по оценке влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия общественного питания		2		
Тема 3.2. Планирование деятельности организации	Содержание		6	1
	1	Сущность планирования деятельности организации, виды и формы.		
	2	Стратегическое планирование: сущность и основные этапы		
Тема 3.3 Система методов управления	Содержание		4	1
	1	Методы управления: сущность, классификация		
	2	Организационно-распорядительные методы управления		
Тема 3.4 Процесс принятия управленческих решений	Содержание		4	1
	1	Управленческие решения: сущность, этапы, требования		
	2	Процесс принятия управленческих решений		
Тема 3.5 Управление персоналом	Содержание		8	1
	1	Персонал организации: состав, классификация		
	2	Планирование численности персонала для предприятий общественного питания		

	3	Управление персоналом: цели, задачи, этапы		
	Практические занятия: Планирование деятельности организации Оценка эффективности управления предприятием		6	2
Самостоятельная работа при изучении раздела №3 составление схем организационной структуры организации написание рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам; работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, составленным преподавателем, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			25	3
Тематическое содержание учебной практики			36	
Производственная практика (по профилю специальности)			72	
МДК 06.02 Основы инновационного предпринимательства				
Введение	Содержание		4	
	1.	Понятие. Преимущества предпринимательской деятельности. Социальная значимость	2	1
	2	Опыт работы наиболее известных мировых и отечественных предприятий.		
Тема 1.1. Оценка и отбор предпринимательских идей	Содержание		22	
	1.	Предпринимательская идея. Источники формирования предпринимательских идей.	4	1
	2.	Критерии и методы отбора предпринимательских идей		
	3.	Выбор видов экономической деятельности в соответствии с законодательством Российской Федерации		
	4.	Определение цели создания кооперативного дела. Правила формулирования целей.		
	Практические занятия		4	2
	1	Выбор и обоснование предпринимательской идеи. Формирование умений по определению целей создания кооперативного дела		
2	Анализ видов предпринимательской деятельности с целью выбора направления организации кооперативного дела			
Тема 1.2. Маркетинговая деятельность	Содержание			
	1.	Понятие маркетинга. Основные цели, задачи, принципы, функции маркетинга.	4	1
	2.	Сегментация рынка: понятие, критерии выбора целевого сегмента.		
	3.	Комплекс маркетинга кооперативных организаций		
	4.	Система маркетинговой информации кооперативных организаций и методология изучения рынка. Назначение, разновидности методов, их возможности, достоинства и		

		недостатки. Методика проведения анкетирования. Бенчмаркинг: сущность, применение для поиска и обоснования предпринимательских идей.		
	5.	Фирменный стиль: понятие, характеристика составляющих, этапы разработки		
	6.	Маркетинг 3.0: понятие, цели и задачи, основные направления		
	Практические занятия		2	2
	1.	Разработка анкеты по выявлению спроса населения на отдельные виды услуг		
	2.	Решение ситуаций по применению различных методов изучения рынка		
	3.	Анализ фирменного стиля организации		
Тема 1.3. Разработка обоснованного бизнес-плана	Содержание			
	1.	Бизнес-план как основа создания кооперативной организации	6	1
	2.	Структура и функции бизнес-плана. Требования к разработке бизнес-плана		
	3.	Технология бизнес-планирования, сущность разделов бизнес-плана		
	4.	Анализ фирменного стиля организации		
	Практические занятия			
	1.	Разработка структуры бизнес-плана предприятия	2	2
	2.	Анализ экономической обоснованности разделов бизнес-плана		
	3.	Расчет и анализ финансовых коэффициентов бизнес-плана		
	4.	Определение факторов риска, показателей безубыточности бизнес-плана		
5.	Оформление и проведение презентации бизнес-плана			
Тема 2.1. Законодательные основы предпринимательского дела	Содержание		28	
	1.	Классификация законодательных актов в области предпринимательства	8	1
	2.	Изучение основных законодательных актов в области предпринимательства. Государственная поддержка малого и среднего бизнеса		2
	3.	Права, обязанности, ответственность предпринимателей		2
	Практические занятия			
	1.	Анализ законодательства в области поддержки малого и среднего бизнеса	2	
2.	Решение ситуаций по применению законодательных актов при организации кооперативного дела			
Тема 2.2. Изучение и выбор форм организации собственного дела	Содержание			
	1.	Формы предпринимательства, их преимущества и недостатки	2	2
	2.	Выбор организационно-правовой формы предпринимательства		2
	Практическое занятие			
1.	Решение ситуаций по выбору организационно-правовой формы предпринимательства	2		
Тема 2.3. Процедура государственной регистрации	Содержание		28	
	1.	Процедура государственной регистрации организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ	6	2

кооперативного дела	2.	Порядок постановки на учет в налоговом органе, внебюджетных фондах, органах государственной статистики		2
	3.	Разработка учредительных документов, учредительного договора		2
	4.	Процедура получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности		2
	5.	Организация взаимоотношений с юридическими партнерами и контролирующими службами		2
	Практические занятия			
	1.	Составление проекта учредительного договора, устава	2	
	2.	Оформление документов для государственной регистрации кооперативного дела		
	3.	Решение производственных ситуаций по организации взаимоотношений с юридическими партнерами и контролирующими службами		
Тема 2.4. Формирование взаимоотношений с налоговыми органами и финансово-кредитными учреждениями	Содержание			1
	1.	Открытие в установленном порядке расчетных и других счетов в банках	4	2
	2.	Специальные налоговые режимы		2
	3.	Организация учета доходов и расходов в соответствии с системой налогообложения		1
	4.	Ответственность за совершение налоговых и административных правонарушений		
	Практические занятия			
	1.	Оформление документов для открытия расчетного счета	2	
	2.	Анализ и выбор оптимальной системы налогообложения		
	3.	Решение ситуаций по определению ответственности за совершение налоговых и административных правонарушений в процессе создания собственного дела		
	4.	Решение ситуационных задач по определению суммы единого налога		
Тема 3.1. Формирование имущества организуемого кооперативного дела	Содержание		16	
	1.	Источники формирования имущества организуемого кооперативного дела: паевые взносы; доходы от предпринимательской деятельности; гранты и субсидии от гос-ва на безвозмездной и безвозвратной основе; кредиты, инвестиции; гос.программы развития малого бизнеса	4	2
	2.	Возможности приобретения действующей организации. Аренда недвижимости		2
	3.	Организация малого бизнеса		2
	4.	Приобретения оборудования. Лизинг		2
	Содержание		12	
Тема 3.2. Подбор персонала	1.	Источник привлечения персонала в организацию	2	1
	2.	Процедура отбора персонала. Требования, предъявляемые к кандидатам		3
	3.	Методы отбора персонала		3
	4.	Заключение трудовых контрактов		1
	5.	Адаптация работников: понятие, виды и этапы		1

Тема 3.3. Организация работы с учетом выбранного вида деятельности	Содержание		22	
	1.	Инфраструктура оптовой и розничной торговли. Современные форматы розничной и оптовой торговли. Эффективность организации торговых и технологических операций.	2	1
	2.	Сфера сервиса. Форматы сервиса. Эффективность организации процесса обслуживания клиентов		1
	3.	Организация заготовительной и производственной деятельности		1
	4.	Клиентоориентированность как инструмент повышения конкурентоспособности		3
	5.	Правовые основы защиты прав потребителей		2
	6.	Эффективность организации кооперативного дела		2
	Практические занятия		2	
	1.	Тренинги по организации обслуживания клиентов		
	2.	Игровое моделирование ситуаций по защите прав потребителей		
	3.	Решение ситуаций по определению эффективности работы организаций		
Тема 3.4. Управление деятельностью организации	Содержание		14	
	1.	Организационные структуры управления: понятие, принципы формирования, типы, их преимущества и недостатки	2	2
	2.	Органы управления и контроля		2
	3.	Корпоративная культура как фактор эффективных социально-трудовых отношений. Элементы корпоративного имиджа: фирменный стиль, бренд, престижная реклама		3
	Практические занятия		2	
	1.	Упражнение по разработке организационной структуры с учетом целей создания кооперативного дела		
	2.	Формирование элементов корпоративного имиджа: фирменный стиль, бренд, престижная реклама		
Тема 3.5. Управление рисками и инновациями	Содержание		12	
	1.	Понятие инноваций, их роль и функции в современном мире. Классификация инноваций.	4	1
	2.	Управление инновациями в малом бизнесе. Оценка экономической эффективности инноваций		3
	3.	Предпринимательские риски. Типы и виды предпринимательских рисков. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска.		1
	4.	Процесс управления предпринимательскими рисками. Виды потерь при наступлении риска		3
	5.	Способы и пути снижения предпринимательского риска		3
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			26	
1.	Изучение учебной, дополнительной литературы, работа с Интернет-ресурсами			
2.	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите			
3.	Подготовка докладов, рефератов, презентаций			

4. Составление опорных конспектов		
Максимальная учебная нагрузка	386	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	300	
Самостоятельная работа	84	
Консультации	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	Кабинет социально - экономических дисциплин № 1.219 Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.	Учебная мебель: 1.Стол закрытый с/скамьей 3х местный – 21 шт 2.Ученическая доска 3-створчатая – 1 шт 3.Стул преподавательский – 1 шт 4.Стол преподавательский – 1 шт Оборудование: 1.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт 2.Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1 3.Ресурс лампы 10000 часов в экорезиме) с креплением – 1шт 4.Ноутбук (Aser Aspire) – 1шт Программное обеспечение: Windows 7 Professional OEM LIBREOFFICE (открытолицензионное соглашение NUGeneralPublicLicense) Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018 AdobeReader ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
2		Компьютерный класс № 1.217 Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.	Учебная мебель: 1.Стол письменный для студентов – 6шт 2.Стол письменный для преподавателя – 1 шт 3.Стулья – 29шт 4.Стол компьютерный – 16шт 5.Стенд информационный из ПВХ – 2 шт Оборудование: 1.Компьютер студенческий: (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15шт 2.Стол преподавательский – 1шт 3.Проектор (EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANStLm, 2200:1) – 1шт 4.Ноутбук (AserAspire) – 1 шт 5.Звуковое оборудование (FenderPassportP250) – 1шт 6.Экран (Starflex,150x150) – 1 шт Программное обеспечение: Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г. Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г. Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018 Adobe Reader ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
	УП. 06.01 Учебная практика:	Кабинет социально - экономических дисциплин № 1.219	Учебная мебель: 1.Стол закрытый с/скамьей 3х местный – 21 шт 2.Ученическая доска 3-створчатая – 1 шт

	<p>Управление структурным подразделением организации</p>	<p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p> <p>*Защита отчетов учебной практики</p>	<p>3.Стул преподавательский – 1 шт 4.Стол преподавательский – 1 шт Оборудование: 1.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт 2.Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1 3.Ресурс лампы 10000 часов в экорезиме) с креплением – 1шт 4.Ноутбук (Aser Aspire) – 1шт Программное обеспечение: Windows 7 Professional OEM LIBREOFFICE (открытолицензионноеоглашениеNUGeneralPublicLicense) Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018 AdobeReader ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования</p>
	<p>ПП. 06.01 Производственная практика: Управление структурным подразделением организации</p>	<p>Компьютерный класс № 1.217</p> <p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p> <p>*Защита отчетов производственной практики</p>	<p>Учебная мебель: 1.Стол письменный для студентов – 6шт 2.Стол письменный для преподавателя – 1 шт 3.Стулья – 29шт 4.Стол компьютерный – 16шт 5.Стенд информационный из ПВХ – 2 шт Оборудование: 1.Компьютер студенческий: (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15шт 2.Стол преподавательский – 1шт 3.Проектор (EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANStLm, 2200:1) – 1шт 4.Ноутбук (AserAspire) – 1 шт 5.Звуковое оборудование (FenderPassportP250) – 1шт 6.Экран (Starflex,150x150) – 1 шт Программное обеспечение: Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г. Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г. Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018 Adobe Reader ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования</p>
	<p>МДК 06.02 Основы инновационного предпринимательства</p>	<p>Кабинет социально - экономических дисциплин № 1.219</p> <p>Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Учебная мебель: 1.Стол закрытый с/скамьей 3х местный – 21 шт 2.Ученическая доска 3-створчатая – 1 шт 3.Стул преподавательский – 1 шт 4.Стол преподавательский – 1 шт Оборудование: 1.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт 2.Проектор EPSON EB-X27 (3xLCD.1024x768.2700 лм, 10000:1 3.Ресурс лампы 10000 часов в экорезиме) с креплением – 1шт 4.Ноутбук (Aser Aspire) – 1шт Программное обеспечение: Windows 7 Professional OEM LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение NUGeneralPublicLicense) Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный AdobeReader ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для</p>

			создания тестов и тестирования
		Компьютерный класс № 1.217 Главный учебный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3	1.Компьютер студенческий: (С/Б Neon 230, 19" LGFlatronW1934S-SN) – 15шт 2.Стол преподавательский – 1шт 3.Проектор (EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANStLm, 2200:1) – 1шт 4.Ноутбук (AserAspire) – 1 шт 5.Звуковое оборудование (FenderPassportP250) – 1шт 6.Экран (Starflex,150x150) – 1 шт Учебная мебель: 1.Стол письменный для студентов – 6шт 2.Стол письменный для преподавателя – 1 шт 3.Стулья – 29шт 4.Стол компьютерный – 16шт 5.Стенд информационный из ПВХ – 2 шт Программное обеспечение: Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г. Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г. Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018 Adobe Reader ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы экономики	Е. Ф. Борисов	ЭБС Юрайт 2017	1,2,3	6	(ЭБС Юрайт)	
2	Менеджмент	И.А. Иванова., А.М. Сергеев	ЭБС Юрайт 2017	1,2,3	6	(ЭБС Юрайт)	
	Организация производства и предпринимательство в АПК.	В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий.	ЭБС: Лань	1,2,3	6	ЭБС: Лань	

Дополнительные источники:

	Наименование	Авторы	Год и	Используется	Семестр	Количество
--	--------------	--------	-------	--------------	---------	------------

№			место издания	при изучении разделов		экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Менеджмент	Н.И. Астахова	ЭБС Юрайт 2016	1,2,3	6	(ЭБС Юрайт)	
	Основы экономики : учебник и практикум для СПО	Е. Ф. Борисов.	Юрайт, 2017. (ЭБС Юрайт)	1,2,3	6	Юрайт, 2017. (ЭБС Юрайт)	
	Менеджмент: учебник и практикум для СПО	И.А. Иванова., А.М. Сергеев.	Юрайт, 2017,(ЭБС Юрайт)	1,2,3	6	Юрайт, 2017,(ЭБС Юрайт)	

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
1	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»:
2	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
3	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
4	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
5	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
6	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
7	Сайт библиотеки: http://nlib.yxaa.ru/ ;
8	Moodle.yxaa.ru

Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
2	федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
3	федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ ;

3.3. Организация образовательного процесса

Программа профессионального модуля 06 Управление структурным подразделением реализуется в течении семестра последнего курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов, таких как: «Русский язык и культура речи», «Математика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Психология и этика профессиональной деятельности».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля «Организация работ в подразделении организации» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе). Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей. Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных часов, составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля «Организация работ в подразделении организации», включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля или непрерывным циклом. Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются производственные предприятия и организации, с которыми учебное заведение заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала,

оснащенность современным технологическим оборудованием. Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от учебного заведения назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике. Руководители практики студентов от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурных подразделений».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы бухгалтерского учета»; «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Правильность расчетов по планированию основных показателей деятельности организации	Текущий контроль: - устный и письменный опрос; - решение экономических задач; - тестирование по темам; Рубежный контроль: - контрольные работы по темам. Итоговый контроль по разделу: - контрольная работа по разделу.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителям	Точность и правильность разработки схем, инструкций, планов	Текущий контроль: - в форме индивидуального собеседования Рубежный контроль: - контрольные работы по темам. Итоговый контроль по разделу: - контрольная работа по разделу.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	Выбор и применение методов и способов в решении профессиональных задач	Текущий контроль: - устный и письменный опрос; - решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - тестирование по темам; - контрольные работы по темам. Рубежный контроль: - контрольные работы по темам.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Оценка эффективности и качества выполнения	Текущий контроль: защита практических ситуаций
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	учетно-отчетная документация ведется в соответствии с утвержденными нормами делопроизводства.	Текущий контроль: - устный и письменный опрос; - составление первичной и сводной документации; - заполнение отчетных документов; - отчеты по практическим работам. Итоговый контроль по разделу: - контрольная работа по разделу.
		Итоговый контроль по профессиональному модулю: - комплексный дифференцированный зачет по МДК 06.01, МДК 06.02, по учебной практике 06.01, ОП 15 Психология и этика в профессиональной деятельности; - дифференцированный зачет по производственной практике; - - квалификационный экзамен по модулю

Формы и методы контроля и оценка результатов обучения по сформированности общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов (технологии) решения профессиональных задач в области организации и приготовления продукции;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - устный и письменный экзамен; - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- оценка эффективности им качество выполнения условиями и имеющимися ресурсами	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, для выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	– поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	–выбор и применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы; - выполнение исследовательской творческой работы.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов бригады, результат выполнения	- самоанализи коррекции результатов собственной работы;	

заданий.		
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в деловых играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля