

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»  
Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ  
  
В.В. Пойдонова



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ТК ВСГУТУ  
  
С.Н.Сахаровский  
«» 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Улан-Удэ

2018

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.06. Организация работы структурного подразделения» разработана на кафедре «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ и является частью ИПССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. №384.

Составитель:

  
Аглеева М.С.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол от «25» 04 2018 г. № 9

Заведующий кафедрой



ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет  
технологий и управления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.**

**1. Краткая характеристика профессионального модуля, его место в учебно-воспитательном процессе.** Профессиональный модуль «ПМ.06 Организация работы структурного подразделения» входит в обязательную часть профессионального цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Реализуется на 4 курсе очного обучения. Профессиональный модуль состоит из МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации, производственной практики.

Содержание профессионального модуля «ПМ.06 Организация работы структурного подразделения»: планирование работы структурного подразделения (бригады); оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятие управленческих решений.

2. Цели и задачи изучения профессионального модуля: в результате освоения профессионального модуля выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен:

**иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);  
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  
принятия управленческих решений;

**уметь:**

рассчитывать выход продукции в ассортименте;  
вести табель учета рабочего времени работников;  
рассчитывать заработную плату;  
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  
организовывать рабочие места в производственных помещениях;  
организовывать работу коллектива исполнителей;  
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

принципы и виды планирования работы бригады (команды);  
основные приемы организации работы исполнителей;  
способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  
дисциплинарные процедуры в организации;  
правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  
нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  
формы документов, порядок их заполнения;  
методику расчета выхода продукции;  
порядок оформления табеля учета рабочего времени;  
методику расчета заработной платы;  
структуру издержек производства и пути снижения затрат;  
методику расчета экономических показателей.

В результате освоения профессионального модуля должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 6.1 - 6.5.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы профессионального модуля	5
1.1	Область применения программы	5
1.2	Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля	5
1.3	Количество часов на освоение ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»	7
2.	Структура и содержание ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»	7
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2	Содержание обучения ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»	8
2.3	Самостоятельная работа студентов	18
3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля	19
4.	Кадровое и материально-техническое обеспечение модуля	20
5.	Контроль и оценка результатов освоения модуля (вида профессиональной деятельности)	20

## 1. Паспорт программы профессионального модуля

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ.06 Организация работы структурного подразделения (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональном обучении в соответствующей области профессиональной деятельности: «Управление структурным подразделением организации»

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

На основании ФГОС по специальности с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

**уметь:**

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей.

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 1.3. Количество часов на освоение

#### ПМ 02 Организация работы структурного подразделения

Всего – 265 часов, в том числе:

1.3.1.Количество часов на освоение МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации– 193 часа,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 193 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 56 часов;

1.3.2.Количество часов на ПП 06.01. Производственная практика (практика по профилю специальности) – 72 ч

## 2. Структура и содержание ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

2.1. Объем ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения»</b>	265
<b>Всего часов</b>	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	193
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
в том числе:	
теоретические занятия	68
практические занятия	68
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56
Производственная практика (практика по профилю специальности)	72
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Дифференцированный зачет
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	Квалификационный экзамен

**2.2.Содержание обучения по МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации  
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
<b>Раздел 1. Основы управления</b> <b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>					
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>		2	1	
1	Цель и содержание междисциплинарного курса. Распределение учебного времени, взаимосвязь с дисциплинами				
2	Значение междисциплинарного курса для специалистов в области технологии продукции общественного питания				
<b>Тема 1.1.</b>  Предприятие общественного питания как объект планирования. Планирование, сущность, принципы и виды,	<b>Содержание учебного материала</b>		4  2	1,2	
1.1.1.	Понятие, функции и виды предприятия, организационно-правовые формы ведения предпринимательской деятельности. Особенности предприятий общественного питания.				
1.1.2	Планирование, его сущность, принципы и виды, структура плана				

структура плана	Практическое занятие № 1 Работа с видео-кейсом «Откуда берутся цели?»		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения «Какую форму выбрать для предприятия общественного питания: ИП или ООО?».		4	
<b>Тема 1.2</b>	Содержание учебного материала			1,2
Основные функции руководителя предприятия общественного питания	1.1.2.1	Целеполагание и планирование, организация и координация, мотивация и стимулирование, контроль и аудит на предприятиях общественного питания	4	
	Практическое занятие № 2 Работа с видео-кейсом «Планов громадье»		2	
<b>Тема 1.3</b>	Содержание учебного материала			1,2
Целеполагание, применимость smart-критериев на предприятии общественного питания Достоинства и недостатки	1.1.3.1	Как правильно ставить цели, основные критерии постановки целей, их достоинства и недостатки	2	
<b>Тема 1.4</b>	Содержание учебного материала			1,2
Способы измерения качественных показателей на предприятиях общественного питания	1.1.4.1	Виды показателей, способы перевода качественных показателей в количественный, ключевые показатели эффективности	2	
	Практическое занятие № 3 «Постановка целей предприятия»		4	
	Самостоятельная работа обучающихся: «Постановка личных целей»		4	

<b>Тема 1.5</b>  Организация работы исполнителей. Виды организационных структур предприятий общественного питания. Нормирование труда и определение численности работников основного производства. Факторы, воздействующие на потребности производства в количестве работников?	Содержание учебного материала			1,2
	1.1.5.1	Виды организационных структур, управленческая пирамида.	2	
	1.1.5.2	Задачи и методы нормирования. Методы изучения затрат рабочего времени. Классификация затрат рабочего времени. Состав технически обоснованной нормы времени.	4	
	1.1.5.3	Показатели и резервы роста производительности труда. Основные нормообразующие факторы и организационно-технические условия при нормировании работ общественного питания	2	
	Практическое занятие № 4 «Расчет потребностей участка в работниках»		4	
	Практическое занятие № 5 Работа с видео-кейсом «Гладко было на бумаге» Самостоятельная работа обучающихся: Расчет потребности предприятий общественного питания в количестве работников		4 4	
<b>Тема 1.6</b>  Функция мотивации, формы мотивации и стимулирования персонала на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала			1,2
	1.1.6.1	Понятие мотивации и стимулирования персонала	2	
	1.1.6.2	Содержательные мотивационные теории	2	
	1.1.6.3	Процессуальные мотивационные теории	2	
	1.1.6.4	Мотивационный потенциал работ на предприятиях общественного питания	2	

	1.1.6.5	Разработка системы стимулирования на предприятиях общественного питания	2	
		Практическое занятие № 6 «Оценка мотивационного потенциала различных видов работ на предприятии общественного питания»	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение на тему: «Теория А.Маслоу»	2	
		Подготовить сообщение на тему: «Теория Врума»	2	
		Подготовить презентацию на тему: «Теория Герцберга»	2	
		Подготовить презентацию на тему: «Теория Портера-Лоулера»	2	
		«Разработка системы стимулирования для предприятий общественного питания»	4	
<b>Тема 1.7</b>		Содержание учебного материала		1,2
Формы оплаты труда на предприятии общественного питания. Персонал предприятия	1.1.7.1	Виды сдельной формы оплаты труда	2	
	1.1.7.2	Виды повременной формы оплаты труда	2	
	1.1.7.3	Отбор, подбор, оценка персонала	2	
		Практическое занятие № 7 «определить формы оплаты труда для различных должностных позиций на предприятии общественного питания»	4	
		Практическое занятие № 8 Работа с видео-кейсом «Разработка системы оплаты труда»	4	

	Самостоятельная работа обучающихся: Составление презентации «Кадровый состав предприятия общественного питания»		4	
<b>Тема 1.8</b> Виды нематериального стимулирования на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала			1,2
	1.1.8.1	Типы мотивации сотрудников.	2	
	1.1.8.2	Виды нематериальной мотивации и их применимость для различного типа сотрудников	2	
	1.1.8.3	Наиболее типичные проблемы начинающих руководителей	2	
	Практическое занятие № 9 «Работа с видео-кейсом «Нематериальное стимулирование»		6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщения «Применимость различных видов нематериального стимулирования для низкоквалифицированных сотрудников»		4	
<b>Тема 1.9</b> Функция контроля, виды контроля на предприятиях общественного питания. Построение системы выборочного контроля.	Содержание учебного материала			1,2
	1.1.9.1	Функция контроля, виды контроля на предприятиях общественного питания.	4	
	1.9.1.2	Построение системы выборочного контроля	3	
	1.9.1.3	Цели, задачи и принципы менеджмента качества. Семейство стандартов ИСО 9000.	4	

Цели, задачи и принципы менеджмента качества.	1.9.1.4	Система менеджмента качества. Нормативная база, основные положения и требования.	6	
	Практическое занятие № 10 «Работа с видео-кейсом «Доверяй, но проверяй»»		6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы «Построение системы выборочного контроля»		6	
<b>Тема 1.10</b> Принципы принятия управленческих решений	Содержание учебного материала 1.1.10.1 . Альтернативный выбор руководителя: время, эффективность, затраты. Делегирование полномочий		2	1,2
	Практическое занятие № 11 Работа с видео-кейсом «Разрешение конфликтных ситуаций»		6	
	Самостоятельная работа. Подготовить доклад на тему: делегирование полномочий руководителя		4	
<b>Раздел 2 Основные показатели деятельности предприятия</b> <b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>				
<b>Тема 2.1</b> Себестоимость: понятие, виды, состав, структура.	Содержание учебного материала			1,2
	1.2.1.1	Классификация затрат себестоимости	4	
	1.2.1.2	Отраслевые особенности структуры себестоимости	2	
	1.2.1.3	Составление калькуляции себестоимости продукции предприятия	4	

		общественного питания		
	Практическое занятие № 12		6	
	1	Составление калькуляции себестоимости продукции предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Калькуляция себестоимости продукции »		4	
<b>Тема 2.2</b> Понятие «Прибыль»: сущность, виды, распределение.	Содержание учебного материала			1,2
	1.2.2.1	Источники образования прибыли	2	
	1.2.2.2	Виды рентабельности	2	
	1.2.2.3	Расчет прибыли и рентабельности предприятия общественного питания	4	
	Практическое занятия № 13		4	
	1	Расчет уровня рентабельности предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление презентации «Особенности формирования прибыли малого и среднего бизнеса»		4	
	Составление схемы «Анализ рентабельности предпринимательской деятельности »		4	
<b>Тема 2.3</b> Сущность и	Содержание учебного материала			1,2

функции цены как экономической категории. Система цен. Опишите факторы, влияющие на уровень цен	1.2.3.1	Структура ценообразования, её отраслевые особенности	2		
	1.2.3.2	Расчет цены продукции на предприятии общественного питания	2		
	Практическое занятие №14		2		
	1	Расчет цены товара			
	2	Контрольная работа №1 «Основные показатели деятельности предприятия»	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы «Основные элементы структуры ценообразования»		4		
<b>Раздел 3. Экономические ресурсы предприятия</b>					
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>					
<b>Тема 3.1 Методы нормирования и формы оплаты труда</b>	Содержание учебного материала		4	1,2	
	1.3.1.1	Бюджет рабочего времени работника;			
	1.3.1.2	Показатели и резервы роста производительности труда;			2
	1.3.1.3	Основные виды норм затрат труда и методы его нормирования			2
	1.3.1.4	Тарифная система;			2
	1.3.1.5	Формы и системы оплаты труда;			2

	Практическое занятие №15	2	
1	Расчет баланса рабочего времени		
	Практическое занятие №16	2	
2	Расчет натуральных и стоимостных показателей производительности труда		
	Практическое занятие №17		
3	Расчет заработной платы различных категорий работающих	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление презентации по теме «Методы нормирования и формы оплаты труда»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление докладов по теме «Методы повышения производительности труда»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление сообщений по теме «Новые технологии на предприятиях общественного питания »	2	
<b>Максимальная учебная нагрузка МДК 06.01</b>		193	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка МДК.06.01</b>		136	
<b>Самостоятельная работа МДК.06.01</b>		56	
	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности) ПП 06.01</b>	72	

	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.</li> <li>2. Взаимное проведение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии для сокурсников, отражение сведений о проведенном инструктаже в макете регистрационного журнала.</li> <li>3. Ознакомление с организационной и управленческой структурой предприятия общественного питания</li> <li>4. Разработка системы стимулирования сотрудников, действующей на предприятии.</li> <li>5. Участие в организации работы трудового коллектива</li> <li>6. Определение потребности предприятия в кадрах.</li> <li>7. Участие в планировании работы структурного подразделения</li> <li>8. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения</li> <li>9. Принятие управленческих решений</li> <li>10. Заполнение отчетно-учетной документации</li> <li>11. Оценка результатов работы трудового коллектива</li> </ol>		2,3
<p><b>Всего:</b></p> <p><b>Теоретического обучения</b></p> <p><b>Практических занятий</b></p> <p><b>Самостоятельной работы</b></p> <p><b>Производственная практика</b></p>		<p><u><b>265</b></u></p> <p><u><b>136</b></u></p> <p><u><b>68</b></u></p> <p><u><b>56</b></u></p> <p><u><b>72</b></u></p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 2.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

**Самостоятельная работа студентов (СРС)** – это планируемая учебная и научная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данному модулю включает:

- подготовку к аудиторным занятиям (проработка пройденного учебного материала по конспектам, рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовка к практическим занятиям (решение домашних заданий (задач, упражнений и т.п.));
- выполнение индивидуальных самостоятельных работ и заданий (контрольная работа).

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта

Номер раздела и темы учебной дисциплины	Ф/О	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС	Объем часов на СРС	Срок и вып-ния	Форма контроля СРС
1	2	3	4	5	7
4 семестр для среднего общего образования	О	-Подготовка к лекционным занятиям; -Подготовка к контрольной работе -Домашняя работа (проработка материала пройденного занятия по записям лекций и учебникам);	8 4 8	В течение семестра.	Самооценка, рецензирование, публичная защита
6 семестр для основного общего образования		-Выполнение сообщений, презентаций, рефератов и докладов.	14		
5 семестр для среднего общего образования	О	-Подготовка к лекционным занятиям; -Подготовка к дифференцированному зачету -Домашняя работа (проработка материала пройденного занятия по записям лекций и учебникам);	8 8 6	В течение семестра.	Самооценка, рецензирование, публичная защита
7 семестр для основного общего образования		-Выполнение сообщений, презентаций, рефератов и докладов.	12		

для среднего общего образования	<b>5 Семестр</b>
	<b>6 Семестр</b>
для основного общего образования	<b>7 Семестр</b>
	<b>8 Семестр</b>

### 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение профессионального модуля учебно-методическими материалами.

Код и наименование направления подготовки	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	
	№№ п/п	Наименование	Всего	На 1 обучающегося, приведенного к оч. Ф
19.02.10 Технология продукции общественного питания	<b>Основная литература</b>			
	1.	Шашкова, И.Г. УПРАВЛЕНИЕ ТРУДОВЫМИ РЕСУРСАМИ ПРЕДПРИЯТИЙ / Н.В. Бышов, Е.В. Лунин, Д.С. Рябчиков, И.Г. Шашкова .— 2014 .— 183 с. <a href="http://lib.rucont.ru/collection/5609">http://lib.rucont.ru/collection/5609</a>	1	100%
	2.	Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Экономика" (квалификация "бакалавр") / А. М. Фридман. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 464 с. <a href="https://esstu.bibliotech.ru/Reader/Book/2013072013045569056000004831">https://esstu.bibliotech.ru/Reader/Book/2013072013045569056000004831</a>	1	
	<b>Дополнительная литература</b>			
	1.	Шиловский, В.Н. Маркетинг и менеджмент технического сервиса машин и оборудования [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Н. Шиловский, А.В. Питухин, В.М. Костюкевич. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 272 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/56614">https://e.lanbook.com/book/56614</a> . — Загл. с экрана	1	100%
2.	Чернопятов, А.М. Маркетинг персонала = MarketingStaff : учебник / А.М. Чернопятов .— North Carolina : Lulu Press, Inc., 2016 .— 265 с. — ISBN 978-1-326-66418-3 ЭБСРуконт: <a href="http://lib.rukont.ru">lib.rukont.ru</a>	1		

#### 4. КАДРОВОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Кадровое обеспечение образовательного процесса

##### Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих обеспечение профессионального модуля

Программа реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

##### Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в учебных кабинетах: социально-экономических дисциплин

Таблица 5 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и оборудованием для выполнения лабораторных (практических) работ.

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		Перечень оборудования и систем	Примечание
№	Наименование	Наименование	
Кабинеты:			
1	«Социально-экономических дисциплин»	Специализированная мебель, мультимедийный проектор, интерактивная доска, рабочее место преподавателя с ПК, комплект видео-кейсов, учебно-методических документов, плакатов.	14 учебный корпус
2	«Учебный кулинарный цех»	Специализированная мебель, мультимедийный проектор, интерактивная доска, рабочее место преподавателя с ПК, комплект видео-кейсов, оборудование для приготовления блюд,	11 учебный корпус

#### 5. Контроль и оценка результатов освоения модуля (вида профессиональной деятельности)

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

Результаты	Формы и методы контроля	Основные показатели
------------	-------------------------	---------------------

<b>(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>и оценки</b>	<b>оценки результата</b>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных работ по темам междисциплинарного курса.</p> <p>Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности.</p> <p>Расчет заработной платы подразделения</p> <p>Расчет экономических показателей</p>	<p>Планирует работу по управлению коллективом на предприятии</p> <p>Организовывает работу участка в сфере управления</p> <p>Осуществляет руководство работой производственного участка;</p> <p>Обеспечивает рациональную расстановку рабочих.</p> <p>Своевременно подготавливает производство;</p> <p>Обеспечивает правильность и своевременность оформления первичных документов;</p> <p>Анализирует результаты производственной деятельности участка;</p> <p>Организовывает работу по повышению квалификации рабочих.</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности.</p> <p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных работ по темам междисциплинарного курса.</p>	<p>Контролирует качество работы исполнителей работ;</p> <p>Оценивает качество работы исполнителей работ;</p> <p>Проверяет качество выполненных работ;</p> <p>Контролирует соблюдение технологических процессов;</p> <p>Анализирует качество работы исполнителей.</p> <p>Обеспечивает правильность и своевременность оформления первичных документов.</p>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ и производственной практике</p> <p>Самооценка, направленная</p>	<p>Обеспечивает рациональную расстановку рабочих;</p> <p>Анализирует и оценивает состояние охраны труда на производственном участке;</p>

	<p>на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности</p> <p>. Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных работ по темам междисциплинарного курса.</p>	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ и производственной практике</p> <p>Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности</p> <p>. Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных</p>	<p>Осуществляет производственный инструктаж рабочих.</p> <p>Оценивает эффективность деятельности структурного подразделения.</p> <p>Принимает управленческие решения.</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ и производственной практике</p> <p>Самооценка, направленная на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности</p> <p>. Текущий контроль в форме: защиты практических работ, выполнения контрольных</p>	<p>Рассчитывает выход продукции.</p> <p>Ведет табель учета рабочего времени</p> <p>Рассчитывает экономические показатели</p> <p>Оформляет документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>
<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>
<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Самооценка, направленная</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии.</p>

	<p>на самостоятельную оценку студентом результатов деятельности.</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий практических работ: решение задач, кейс-метод</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>	
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p><u>Обратная связь, направленная на анализ и обсуждение результатов деятельности, выявление сильных/слабых компетенций студента.</u></p> <p><u>Экспертное наблюдение и оценка на практических и занятиях при выполнении работ по производственной практике</u></p>	<p><u>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</u></p> <p><u>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</u></p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Диагностика, направленная на выявление типовых способов принятия решений.</p> <p>Кейс-метод, направленный на оценку способностей к анализу, контролю и принятию решений.</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Оценка результатов выполнения</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>

	<p>самостоятельной работы.</p> <p>Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Взаимооценка, направленная на взаимную оценку индивидуальных и групповых результатов участников.</p> <p>Оценка результатов работы при выполнении заданий и упражнений при работе в группах.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Работа проектных групп, направленная на оценку общих компетенций, связанных с навыками управления рабочей группой</p> <p>Оценка результатов работы при выполнении заданий и упражнений при работе в группах.</p>	<p>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>

<p>квалификации.</p>	<p>Анализ достижений, направленная на анализ результатов деятельности за определенный период, выявления зоны ближайшего развития студента.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы.</p>	
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p> <p>Качественная оценка, направленная на оценку уровня общих компетенций по таким параметрам как уровень сложности решаемых задач, отбор методов решения задач, соотнесение идеального и реального конечного результата деятельности.</p> <p>Приемы решения задач, направленные на оценку навыков решения задач с использованием инновационных приемов и методов.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины, выполнения заданий самостоятельной работы.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>

**Контроль и оценка** результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателями в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.