

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

  
И.В. Артеменко  
(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля: ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла  
специальностей отделения Промышленное  
рыболовство

Председатель МК  
Обносов В.А.

**Разработано**

на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания, утвержденного  
приказом Министерства образования и науки  
РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения  
промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты  
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного  
рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО  
«МГТУ»

внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский  
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

*\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по профессиональному модулю ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование МО

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_

Председатель МО

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## Паспорт рабочей программы профессионального модуля

### 1.1 Область применения программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного 31.05.2019 г.

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля

#### 1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1 планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО3 принятия управленческих решений.

#### **уметь:**

У1 рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У2 вести табель учета рабочего времени работников;

У3 рассчитывать заработную плату;

У4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У5 организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 организовывать работу коллектива исполнителей;

У7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

#### **знать:**

З1 принципы и виды планирования работы бригады (команды);

З2 основные приемы организации работы исполнителей;

З3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

З4 дисциплинарные процедуры в организации;

З5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

З6 нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

З7 формы документов, порядок их заполнения;

З8 методику расчета выхода продукции;

З9 порядок оформления табеля учета рабочего времени;

З10 методику расчета заработной платы;

З11 структуру издержек производства и пути снижения затрат;

З12 методики расчета экономических показателей.

Процесс изучения профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения направлен на формирование следующих компетенций (табл. 1).

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У8. З1-З12. ПО1-ПО3.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	У1, У4, У8. З1, З2, З5-З8, З11, З12. ПО1.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	У1, У5, У7, У8. З1, З2, З5, З7, З11. ПО1, ПО3.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива	У2, У5, У6, У7. З1, З2, З3, З5, З6, З7.

		ПО1,ПО3.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У2, У3, У4,У6,У7,У8. 32,33, 34, 35,36, 37-312. ПО2,ПО3
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У2;У3,У8 35,37,39 ПО2-ПО3

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

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения
	очная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего):</b>	<b>174</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>116</b>
в том числе:	
теоретические занятия (лекции, уроки)	78
практические занятия	18
курсовое проектирование	20
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>40</b>
<b>Консультации</b>	<b>18</b>
<b>Практика, (час.)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
учебная практика	72
<b>Всего с учетом практик</b>	<b>246</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	экзамен (квалификационный) по ПМ

**2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения по очной форме обучения**

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе				Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)			
<b>МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации</b>		<b>174</b>	<b>116</b>	<b>78</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>40</b>		<b>18</b>
<b>ОК 1 – 9, ПК 6.1.-6.3</b>	<b>Раздел 1 Планирование и организация работы структурного подразделения.</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>6</b>
	Тема 1.1 Предмет, цель и содержание курса управления структурными подразделениями организации	4	4	4	-	-	-	-	-	-
	Тема 1.2. Принципы и виды планирования работы бригады (команды).	4	4	4	-	-	-	-	-	-
	Тема 1.3. Планирование работы подразделения.	10	6	4	2	-	-	2	-	2
	Тема 1.4. Основные приемы организации работы исполнителей.	6	4	4		-	-	2	-	-
	Тема 1.5. Дисциплинарные процедуры организации.	10	8	6	2	-	-	2	-	-
	Тема 1.6. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табели учета рабочего времени.	12	8	6	2	-	-	2	-	2
	Тема 1.7 Формы и виды документов, действующих на предприятиях общественного питания.	14	6	4	2	-	-	6	-	2

<b>ОК 1 – 9, ПК 6.2-ПК 6.5.</b>	<b>Раздел 2. Организация производства продукции питания для различных групп потребителей.</b>	<b>86</b>	<b>60</b>	<b>34</b>	<b>6</b>	-	<b>20</b>	<b>20</b>	-	<b>6</b>
	Тема 2.1 Производство продукции в предприятиях общественного питания различных типов и классов.	40	28	26	2	-	-	8	-	4
	Тема 2.2 Организация работы структурных единиц предприятия.	26	12	8	4	-	-	12	-	2
<b>ОК 1 – 9, ПК 6.4.</b>	<b>Раздел 3. Экономическая эффективность деятельности структурного подразделения.</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	-	-	<b>6</b>	-	<b>6</b>
	Тема 3.1. Структура издержек производства и пути снижения затрат.	8	4	4	-	-	-	2	-	2
	Тема 3.2 Методика расчета экономических показателей.	10	6	4	2	-	-	2	-	2
	Тема 3.3. Этика делового общения.	8	4	2	2	-	-	2	-	2
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			-	-	-	-	-
<b>ОК 1 – 9, ПК 6.1-6.5.</b>	<b>(УП) Учебная практика</b>	<b>72</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>246</b>								

**2.3. Содержание программы по профессиональному модулю ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения по очной форме обучения.**

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
		очная	
1	2	3	4
<b>МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Раздел 1 Планирование и организация работы структурного подразделения.</b>			
Тема 1.1 Предмет, цель и содержание курса управления структурными подразделениями организации.	Содержание учебного материала	4	
	Сущность, значение, задачи и цели управления.	2	2
	Принципы и функции управления предприятия общественного питания.	2	2
Тема 1.2. Принципы и виды планирования работы бригады (команды).	Содержание учебного материала	4	
	Бригадная форма организации труда. Общие требования формирования бригад. Классификация бригад.	2	2
	Структура бригады. Принципы и виды планирования работы бригады.	2	2
Тема 1.3. Планирование работы подразделения.	Содержание учебного материала	6	
	Планирование работы производства предприятий общественного питания.	2	2
	Организационно-технологические расчеты: расчет производственной программы предприятия. Разработка ассортиментного перечня предприятия.	2	2
	Практические работы:	2	
	Разработка планово-расчетного меню предприятия. Расчет потребного количества сырья.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
Тема 1.4. Основные приемы организации работы исполнителей.	Составление сырьевой ведомости.	2	3
	Содержание учебного материала	4	
	Методы управления. Управленческие решения. Мотивация трудовой деятельности. Сущность, задачи и виды контроля. Процесс контроля и его этапы.	2	2
	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды).	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
Способы мотивации трудовой деятельности.	2	3	

Тема 1.5. Дисциплинарные процедуры организации.	Содержание учебного материала	8	
	Стили управления. Понятие стиля и типа руководителя. Оценка эффективности применения стиля управления.	2	2
	Дисциплина труда. Правила внутреннего распорядка. Дисциплинарная ответственность и ее виды. Процедура наложения дисциплинарного взыскания.	2	2
	Методика расчета заработной платы. Общие положения по учету труда. Основные принципы начисления заработной платы за отработанное время, полученную продукцию и выполненный объем работ.	2	2
	Практические работы:	2	
	Расчёт заработной платы.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	3
	Решение задач по теме «Сдельная оплата труда».	2	
Тема 1.6. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и таблицы учета рабочего времени.	Содержание учебного материала	8	
	Обязанности работника. Должностные обязанности и должностные инструкции. Правила и принципы их разработки.	2	2
	Режим работы и графики работы. Табель учета рабочего времени. Обязанности бригадира и его ответственность.	2	2
	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира: трудовой кодекс, должностная инструкция. Материальная ответственность работников.	2	2
	Практические работы:	2	
	Составление табеля учёта рабочего времени.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
	Составление графиков выхода поваров на работу.	2	3
Тема 1.7 Формы и виды документов, действующих на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	6	
	Формы документов и порядок их заполнения: акт о продаже и отпуске изделий кухни, отчет о движении продуктов на производстве, акт о бое, ломе, порче, инвентаризационная опись-акт, и др.	2	2
	Методика расчета выхода продукции согласно плану-меню и по наряду-заказу.	2	2
	Практические работы:	2	
	Составление учётной документации.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	6	
	Составление требования в кладовую.	2	3
	Составление акта о реализации и отпуске изделий кухни.	2	3
Составление контрольного расчета расхода специй и соли.	2	3	
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			

<b>Раздел 2. Организация производства продукции питания для различных групп потребителей.</b>			
Тема 2.1 Производство продукции в предприятиях общественного питания различных типов и классов.	Содержание учебного материала	28	
	Предприятие общественного питания. Тип, класс предприятия. Услуги, оказываемые предприятиями общественного питания.	2	2
	Принципы размещения предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	2	2
	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение.	2	2
	Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие и факторы ее определяющие.	2	2
	Виды меню. Правила составления меню. Правила составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	2	2
	Организация производства продукции питания в ресторане. Классификация ресторанов.	2	2
	Организация производства продукции питания в кафе и барах. Классификация кафе, баров.	2	2
	Организация производства продукции питания в закусочных и столовых. Классификация столовых и закусочных.	2	2
	Организация питания гостей через буфет, кафетерий.	2	2
	Организация производства продукции питания в предприятиях быстрого обслуживания.	2	2
	Организация производства продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	2	2
	Организация производства продукции питания для коллективов на производстве.	2	2
	Организация производства продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	2	2
	Практические работы:	2	2
	Составление наряд - заказа на изготовление кондитерских и других изделий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	8	
Составление меню со свободным выбором блюд.	4	3	
Составление меню скомплектованных обедов.	4	3	
Тема 2.2 Организация работы структурных единиц предприятия.	Содержание учебного материала	12	
	Организация работы заготовочных цехов предприятия общественного питания.	2	2
	Организация работы доготовочных цехов предприятия общественного питания	2	2
	Организация работы специализированных цехов предприятия общественного	2	2

	питания		
	Организация работы моечных столовой и кухонной посуды и раздаточных на предприятии общественного питания	2	2
	Практические работы:	4	
	Организация рабочего места повара.	2	3
	Расчет численности работников производства с учетом производственной программы	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	12	
	Подбор оборудования для заготовочного цеха	4	3
	Подбор оборудования для доготовочного цеха.	4	3
	План предприятия общественного питания с цеховой и безцеховой структурой.	4	3
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			
<b>Раздел 3. Экономическая эффективность деятельности структурного подразделения.</b>			
Тема 3.1. Структура издержек производства и пути снижения затрат.	Содержание учебного материала	4	
	Сущность издержек производства и обращения и их классификация. Структура издержек производства и обращения.	2	2
	Система показателей издержек и методика их расчета.	2	2
	Пути снижения затрат. Роль работников производства в снижении издержек.		
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
	Расчет выхода полуфабрикатов и готовых блюд.	2	3
Тема 3.2 Методика расчета экономических показателей.	Содержание учебного материала	6	
	Система показателей экономической эффективности: показатели товарооборота и его структуры. Показатели производительности труда и эффективности использования трудовых ресурсов.	2	2
	Пути повышения экономической эффективности структурного подразделения.	2	2
	Практические работы:	2	
	Оценка эффективности деятельности бригады.	2	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	
	Составление бракеражного журнала.	2	3
Тема 3.3. Этика делового общения.	Содержание учебного материала	4	
	Психология делового общения. Понятие и назначение. Этика делового общения. Этика отношений в системе руководитель-подчиненный.	2	2
	Практические работы:	2	
	Решение ситуационных задач по теме «Конфликты».	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	2	

	Решение ситуационных задач.	2	3
Курсовое проектирование		20	
<p>Тематика курсовых работ (проектов):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы холодного цеха в ресторане славянской кухни на 45 посадочных мест.</li> <li>2. Организация работы мясо-рыбного цеха в кафе общего типа на 50 посадочных мест.</li> <li>3. Организация работы холодного цеха в общедоступной столовой на 40 посадочных мест.</li> <li>4. Организация работы овощного цеха в общедоступной столовой на 70 посадочных мест.</li> <li>5. Организация работы рыбного цеха в рыбном ресторане на 45 посадочных мест.</li> <li>6. Организация работы холодного цеха в молодежном кафе на 50 посадочных мест.</li> <li>7. Организация работы мясного цеха в общедоступном кафе на 55 посадочных мест.</li> <li>8. Организация работы горячего цеха в столовой при учебном заведении на 60 посадочных мест.</li> <li>9. Организация работы овощного цеха в кафе общего типа на 50 посадочных мест.</li> <li>10. Организация работы мясо-рыбного цеха в дорожном кафе на 35 посадочных мест.</li> <li>11. Организация работы горячего цеха в детском кафе на 50 посадочных мест.</li> <li>12. Организация работы доготовочного цеха в закусочной на 40 посадочных мест.</li> <li>13. Организация работы горячего цеха в ресторане национальной кухни на 45 посадочных мест.</li> <li>14. Организация работы горячего цеха в столовой при промышленном предприятии на 80 посадочных мест.</li> <li>15. Организация работы доготовочного цеха в ресторане национальной кухни на 50 посадочных мест.</li> <li>16. Организация работы рыбного цеха в рыбном кафе на 40 посадочных мест.</li> <li>17. Организация работы мясо-рыбного цеха в кафе национальной кухни на 60 посадочных мест.</li> <li>18. Организация работы отделочного отделения кондитерского цеха в кофейне на 55 посадочных мест.</li> <li>19. Организация работы пекарского цеха в столовой при учебном заведении на 50 посадочных мест.</li> <li>20. Организация работы пекарского цеха в столовой при промышленном предприятии на 65 посадочных мест.</li> <li>21. Организация работы отделочного отделения кондитерского цеха в кафе на 60 посадочных мест.</li> <li>22. Организация работы мясного цеха в ресторане на 55 посадочных мест.</li> <li>23. Организация работы доготовочного цеха в ресторане на 45 посадочных мест.</li> <li>24. Организация работы рыбного цеха в ресторане на 65 посадочных мест.</li> <li>25. Организация работы пекарского цеха в столовой при промышленном предприятии на 100 посадочных мест.</li> <li>26. Организация работы доготовочного цеха в придорожном кафе на 45 посадочных мест.</li> <li>27. Организация работы заготовочного цеха в придорожном кафе на 45 посадочных мест.</li> <li>28. Организация работы десертного цеха в кафе при спортивно-развлекательном центре на 40 посадочных мест.</li> </ol>			

29. Организация работы доготовочного цеха в кафе при спортивно-развлекательном центре на 35 посадочных мест.		
30. Организация работы мясного цеха в мясном ресторане на 75 посадочных мест.		
<b>Форма промежуточной аттестации по МДК.06.01: Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Форма промежуточной аттестации по практике:</b>	<b>Зачет</b>	
<b>Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	
<b>Всего:</b>	<b>246</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## 2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

1. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельных работ для очной формы обучения.

## 2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения ПМ (МДК):

1. Вотина, Е. М. Практикум по экономике предприятия (организации) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. М. Вотина, Ж. В. Тихонова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,2 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2015. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Барышникова, Н. А. Экономика предприятия : учеб. пособие для СПО: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва : Юрайт, 2015. – 190 с.

3. Экономика предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоят. работе для направления "Технология продуктов питания" оч. формы обучения / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. экономики ; сост. Ж. В. Тихонова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 216 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана

4. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на пред-приятии отрасли (торговли): курс лекций : учебное пособие / Т.В. Мазанкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 214 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 205-208. - ISBN 978-5-4475-3630-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777>

5. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации) : учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 370 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01688-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114137>

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем		
Учебный год	Наименование ПО	Сведения о лицензии
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

**2.6. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля ПМ. 06  
Организация работы структурного подразделения:**

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет социально-экономических дисциплин г. Мурманск, ул. Шмидта, д. 19, каб. 233	Кабинет оснащен следующим оборудованием: Основное учебное оборудование: 1 персональная ЭВМ, Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN. Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус) с выходом в локальную сеть ФГБОУ ВО «МГТУ»; Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: мультимедиа-проектор Toshiba TDP-T95 – 1 шт.; экран Draper для проектора – 1шт.; магнитно-маркерная доска – 1 шт.; экран с подставкой – 1 шт. Учебная мебель: кресло + стол для лекционной аудитории – 56 шт.; Другое: стол демонстрационный – 2 шт.; стул мягкий – 3 шт.; тумба Маэстро – 1 шт.; тумба трибуна Маэстро - 1 шт.; учебные плакаты по дисциплине «Обществознание»

**2.7. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 06  
Организация работы структурного подразделения**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	- проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы; - подготовка по основам профессиональных	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности.

		знаний	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность осознать цели деятельности и умение их пояснять;</li> <li>- способность и готовность выполнять деятельность по образцу;</li> <li>- организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>- способность применять знания, умения и навыки на практике;</li> <li>- способность работать самостоятельно.</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ на учебной практике.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность;</li> <li>- оперативно реагирует на нестандартные ситуации;</li> <li>- способность адаптироваться к новым ситуациям;</li> <li>- стремление к повышению качества работы;</li> <li>- проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ на учебной практике.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям;</li> <li>- ориентирование в информационных потоках;</li> <li>- осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ;</li> <li>- способность к анализу информации, выделению главного, структурировании, представлении в доступной для других</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ на учебной практике.

		форме.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение способами получения специальной информации;</li> <li>- стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.;</li> <li>- владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.);</li> <li>- владение информационными и телекоммуникационным и технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет).</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ на учебной практике.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление навыков межличностного общения;</li> <li>- обладание способностью и готовностью к сотрудничеству;</li> <li>- умение слушать собеседников;</li> <li>- умение работать в группе, команде;</li> <li>- умение координировать коллективные действия работы группы;</li> <li>- умение организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы.</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ на учебной практике.
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за выполняемую работу;</li> <li>- способность брать на себя ответственность за принятые решения и за работу членов команды (подчиненных).</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при

			выполнении работ на учебной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки;</li> <li>- наличие склонности к саморазвитию;</li> <li>- обладание способностью учиться;</li> <li>- умение работать самостоятельно;</li> <li>- способность воспринимать критику от других обучающихся;</li> <li>- способность критично относиться к своей работе;</li> <li>- обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ на учебной практике.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У8. 31-312. ПО1-ПО3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения;</li> <li>- умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям;</li> <li>- способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация.</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ на учебной практике.
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	У1, У4, У8. 31, 32, 35-38, 311, 312. ПО1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками расчета выхода готовой продукции;</li> <li>- способность рассчитывать экономические показатели структурного подразделения предприятия;</li> <li>- владение методиками и навыками оформления документации;</li> <li>- знание основных приёмов работы исполнителей;</li> <li>- владение правилами разработки должностных обязанностей, графиков</li> </ul>	Текущий контроль в форме защиты практических работ, зачета по учебной практике, сдачи дифференцированного зачета по МДК 06.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.06.

		работы и табеля учета рабочего времени.	
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	У1,У5, У7,У8. 31, 32,35,37, 311. ПО1, ПО3.	- владения методиками и навыками расчета выхода готовой продукции; - способность рассчитывать экономические показатели структурного подразделения предприятия; - владение методиками и навыками оформления документации и выхода готовой продукции; - знание различных форм документов и принципов их заполнения; - владение методиками расчета экономических показателей.	Текущий контроль в форме защиты практических работ, зачета по учебной практике, сдачи дифференцированного зачета по МДК 06.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.06.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	У2,У5,У6,У7. 31,32,33,35,36,37. ПО1,ПО3.	- владения методиками и навыками расчета выхода готовой продукции; - умение организовывать рабочие места в производственных помещениях; - владение методиками расчета выхода готовой продукции и оформления документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - умение принимать управленческие решения.	Текущий контроль в форме защиты практических работ, зачета по учебной практике, сдачи дифференцированного зачета по МДК 06.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.06.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У2, У3, У4,У6,У7,У8. 32,33, 34, 35,36, 37-312. ПО2,ПО3	- владение навыками планирования работы и оценки деятельности структурного подразделения организации; - владение методиками расчета выхода готовой продукции; - умение рассчитывать заработную плату и составлять таблицу учёта рабочего времени;	Текущий контроль в форме защиты практических работ, зачета по учебной практике, сдачи дифференцированного зачета по МДК 06.01, квалификационного экзамена по профессиональному

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками организации рабочих мест в производственных помещениях;</li> <li>- владение навыками разработки оценочных заданий и нормативно-технологической документации;</li> <li>- знание путей снижения затрат на производстве.</li> </ul>	му модулю ПМ.06.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У2;У3,У8 35,37,39 ПО2-ПО3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками расчета выхода готовой продукции;</li> <li>- умение производить расчет заработной платы и экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>- владение навыками разработки оценочных заданий и нормативно-технологической документации;</li> <li>- владение методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- знание способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- умение заполнять документацию.</li> </ul>	Текущий контроль в форме защиты практических работ, зачета по учебной практике, сдачи дифференцированного зачета по МДК 06.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.06.