

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) 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.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовке) и профессиональной подготовке по направлению менеджмента при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**- иметь практический опыт:**

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;

нормативно-правовые документы, 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

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

всего – 261 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 225 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часов;

учебной и производственной практики – 36 часов.