

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 22.04.2014 г. №384. Зарегистрирован в Минюсте 23 июля 2014 года. Регистрационный №33234

**Организация - составитель:**

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Составители:**

**Глухих Елена Петровна** – Преподаватель МДК, высшая квалификационная категория

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**ПМ.06ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.

**1.1Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно - отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

* 1. **Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:**

Целью овладения ПМ 06 является изучение и закрепление теоретических знаний и приобретение умений в области управления структурным подразделением, планирования его работы, экономики труда в организации, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи профессионального модуля:

* + 1. овладение основными понятиями;
		2. рассмотрение вопросов анализа и планирования основных показателей деятельности предприятия общественного питания;
		3. изучение вопросов управления структурным подразделением и приобретение умений использовать эти знания на практике;
		4. планирование работы исполнителей, выявление должностных обязанностей работников структурного подразделения;
		5. участие в контроле за ходом выполнения работ исполнителями.

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.

**1.3Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**всего - 420 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **276** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **184**часа;

 в т.ч. лабораторные и практические занятия - **122** часа;

 самостоятельной работы обучающегося -**92** часа;

учебная практика – **36** часов;

 производственной практики - **108 часов**.

1. **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 | Наименование результата обучения |
| 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и не стандартных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| 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. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональ­ных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всегочасов(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | Практика |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | Самостоятельная работа обучающегося,часов | учеб часов (если предусмотрена рассредоточенная | Производственная,часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| Всего,часов | в т.ч.лабораторные работы и практические занятия, часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 6.1 - 6.5 | Раздел 1.Организационные основы деятельности структурного подразделения организации. | 90 | 60 | 42 | 30 |  |  |
| ПК 6.3 - 6.4 | Раздел 2.Организация труда и управления в общественном питании. | 96 | 64 | 40 | 32 |  |  |
| ПК 6.1 - 6.5 | Раздел 3.Экономические основы деятельности структурного подразделения организации. | 90 | 60 | 40 | 30 |  |  |
| ПК 6.1 - 6.5 | Производственная практика, часов.Учебная практика, часов | 10836 |  |  |  | 36 | 108 |
|  | Всего: | 420 | 184 | 122 | 92 | 36 | 108 |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (еслипредусмотрены) | Объемчасов | Уровеньосвоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.06. Организация работы структурного подразделения |  |  |  |
| Раздел 1. ПМ.06Организационные основы деятельности структурного подразделения организации |  | 59 |  |
| МДК 06.01Управление структурным подразделением организации |  | 38 |  |
| Тема 1.1 Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания | Содержание учебного материала: | 2 | 2 |
| 1. | Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания |
| 2. | Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания |
| 3. | Рациональное размещение сети предприятий общественного питания |
| Практические занятия: | 2 | 3 |
| 1. | Экскурсия на предприятия общественного питания города |
| 2. | Составление характеристики конкретного предприятия общественного питания, анализ особенности производственно-торговой деятельности и размещения в районе проживания (учебы и т.д.) данного предприятия общественного питания. Составление примерной схемы размещения ПОП. |
| Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологическая документация | Содержание учебного материала: | 4 | 2 |
| 1. | Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы и виды планирования работы бригады. Планирование производственной программы. |
| 2. | Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства. |
| 3. | Меню: понятие, виды, правила составления. |
| 4. | Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. |
| 5. | Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Практические занятия: | 4 | 3 |
|  | 1. | Информационное обеспечение оперативного планирования производства. |  |  |
|  | 2. | Анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания |  |  |
|  | 3. | Составление плана - меню конкретного ПОП. Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала, общего количества блюд; разбивка их по ассортименту, определение количества блюд каждого наименования с учетом спроса на продукцию. |  |  |
| Тема 1.3 Организация производства | Содержание учебного материала: | 7 | 2 |
| предприятий общественного | 1. | Производственная инфраструктура и ее характеристики. |  |  |
| питания | 2. | Организация рабочих мест. Основные приемы организации работы исполнителей. |  |  |
|  | 3. | Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания. |  |  |
|  | 4. | Организация работы основных доготовочных цехов предприятий общественного питания. |  |  |
|  | 5. | Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания. |  |  |
|  | 6. | Организация работы вспомогательных цехов и раздач предприятий общественного питания. |  |  |
|  | 7. | Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции. |  |  |
|  | Практические занятия: | 14 | 3 |
|  | 1. | Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. |  |  |
|  | 2. | Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов. |  |  |
|  | 3. | Разработка производственной программы доготовочных цехов. |  |  |
|  | 4. | Разработка производственной программы специализированных цехов. |  |  |
|  | 5. | Анализ организации работы производственных вспомогательных помещений. |  |  |
|  | 6. | Расчет и подбор линии раздачи для отпуска комплексных обедов и ужинов для столовой. |  |  |
|  | 7. | Разработка организации производства и расчет уровня оснащенности конкретного типа (помещения) ПОП. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП. |  |  |
|  | 8. | Анализ способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады. Заполнение бракеражного журнала. |  |  |
|  |  | Контрольная работа по разделу 1. | 2 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК. 06. 01. | 21 |  |
| Примерная тематика домашних заданий:Эссе «Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)?»Реферат «Влияние типа и класса предприятия на структуру производства».Практическая работа «Составление плана - меню предприятия общественного питания» (Вид ПОП предлагает преподаватель). Практическая работа «Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов».Презентация «Организация работы заготовочного цеха» (вид цеха предлагается преподавателем).Составление кроссворда «Организация работы основных и специализированных цехов предприятия общественного питания». Составление альбома с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые в основных производственных цехах».Реферат «Основные требования к организации работы хлеборезки».Составление альбома с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые во вспомогательных производственных помещениях».Реферат «Критерии оценки качества выполняемых работ членами бригады»Составление таблицы «Показатели качества услуги в сфере общественного питания и критерии их оценок»Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем). |  |  |
| Раздел 2. ПМ.06Организация труда и управления в общественном питании |  | 36 |  |
| МДК 06.01Управление структурным подразделением организации |  | 24 |  |
| Тема 2.1 Организация труда в общественном питании | Содержание учебного материала: | 8 | 2 |
| 1. | Организация труда и основные профессии работников общественного питания. |
| 2. | Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда работников общественного питания. |
| 3. | Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности и состава работников на предприятиях общественного питания. |
| 4. | Правила и принципы разработки графиков работы. Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. |
| 5. | Оплата труда. Методика расчета заработной платы. |
| 6. | Бригадная форма организации и стимулирования труда. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Практические занятия: | 7 | 3 |
|  | 1. | Анализ организации труда персонала на производстве ПОП. Разработка оценочных заданий для работников ПОП. |  |  |
|  | 2. | Расчет численности работников на различных участках ПОП. Составление графика выхода на работу. |  |  |
|  | 3 | Расчет заработной платы работников предприятий общественного питания. |  |  |
|  | 4. | Расчет возможного повышения производительности труда (на примере бригады кондитерского цеха). |  |  |
| Тема 2.2 Организация управления | Содержание учебного материала: | 4 | 2 |
| персоналом структурного | 1. | Основы организации управления структурным подразделением организации |  |  |
| подразделения организации | 2. | Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. |  |  |
|  | 3. | Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений. Нормативно - правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. |  |  |
|  | Практические занятия: | 6 | 3 |
|  | 1. | Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП |  |  |
|  | 2. | Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения» |  |  |
|  | 3. | Разработка должностных инструкций. |  |  |
|  |  | Контрольная работа по разделу 2. | 2 |  |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК. 06. 01. | 12 |  |
| Примерная тематика домашних заданий:Презентация «Режим труда и отдыха работников предприятий общественного питания».Ознакомление с примерным Положением о персонале на предприятиях общественного питания.Ознакомление с должностными инструкциями работников предприятий общественного питания различных подразделений. Составление таблицы «Достоинства и недостатки различных источников комплектования организации кадрами».Реферат «Аттестация работников общественного питания: понятие, элементы, этапы и анализ результатов».Решение ситуационных задач по теме «Организация управления персоналом структурного подразделения организации». Реферат «Нормативно - правовые документы, регулирующие трудовые отношения».Разработка документов, регулирующих трудовые отношения: акта об отсутствии повара на работе; инструкции для повара об ознакомлении с работой и т.д.Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем). |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел 3. ПМ.06Экономические основы деятельности структурного подразделения организации |  | 82 |  |
| МДК 06.01Управление структурным подразделением организации |  | 56 |  |
| Тема 3.1 Экономика организации | Содержание учебного материала: | 14 | 2 |
|  | 1. | Производство продукции и товарооборот предприятия общественного питания. Анализ товарооборота. Оценка факторов, влияющих на товарооборот. |  |  |
|  | 2. | План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах. |  |  |
|  | 3. | Нормирование и планирование товарных запасов.Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. |  |  |
|  | 4. | Сущность валового дохода, источники его образования. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину. |  |  |
|  | 5. | Сущность, классификация издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. |  |  |
|  | 6. | Расчет и анализ издержек производства и обращения. Методы планирования издержек производства и обращения. |  |  |
|  | 7. | Прибыль: понятие и ее виды. Рентабельность, методика ее определения. |  |  |
|  | 8. | Анализ прибыли и рентабельности. Планирование прибыли. |  |  |
|  | 9. | Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов |  |  |
|  | 10. | Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах. |  |  |
|  | 11. | Финансовое планирование. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. |  |  |
|  | Практические занятия: | 9 | 3 |
|  | 1. | Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота |  |  |
|  | 2. | Расчет и анализ себестоимости и валового дохода. |  |  |
|  | 3. | Анализ снабжения предприятий ОП сырьем и товарами. Составление продуктового баланса. |  |  |
|  | 4. | Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости. |  |  |
|  | 5. | Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6. | Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения (расходов на продажу). |  |  |
|  | 7. | Расчет основных видов прибыли. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания. |  |  |
|  | 8. | Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах |  |  |
|  | Контр | оольная работа по теме «Экономика организации» | 2 |  |
| Тема 3.2 Бухгалтерский учет в общественном питании | Содержание учебного материала: | 14 | 2 |
|  | 1. | Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета. |  |  |
|  | 2. | Организация бухгалтерского учета в общественном питании. Документация и инвентаризация на предприятиях общественного питания. |  |  |
|  | 3. | Ценообразование в общественном питании: понятие о цене, виды цен. План- меню, его назначение. Расчет необходимого количества продуктов. |  |  |
|  | 4. | Методика расчета выхода продукции: калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен; порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. |  |  |
|  | 5. | Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. |  |  |
|  | 6. | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Материальная ответственность, ее документальное оформление. |  |  |
|  | 7. | Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально­ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление. |  |  |
|  | 8. | Учет продуктов на производстве, отпуска и реализациипродукции и товаров предприятиями общественного питания. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. |  |  |
|  | 9. | Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания соли и специй. |  |  |
|  | 10. | Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. |  |  |
|  | 11. | Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли: документальное оформление операций, формы отчетности материально-ответственных лиц, особенности инвентаризации. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Практические занятия: | 17 | 3 |
|  | 1. | Группировка хозяйственных средств по составу и размещению |  |  |
|  | 2. | Группировка хозяйственных средств поисточника формирования |  |  |
|  | 3. | Составление бухгалтерского баланса. Влияние хозяйственных операций на изменение бухгалтерского баланса |  |  |
|  | 4. | Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета. |  |  |
|  | 5. | Ознакомление с договором о материальной ответственности.Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. |  |  |
|  | 6. | Расчет выхода готовой продукции в ассортименте. |  |  |
|  | 7. | Калькуляция свободных розничных цен на холодные и горячие закуски, салаты |  |  |
|  | 8. | Калькуляция свободных розничных цен на бульоны и первые блюда |  |  |
|  | 9. | Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры |  |  |
|  | 10. | Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия |  |  |
|  | 11. | Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть |  |  |
|  | 12. | Ознакомление и заполнение документов по поступлению и учёту сырья, товаров и тары в кладовых. Оформление доверенностей. |  |  |
|  | 13. | Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. Составление товарного отчета и товарной книги. |  |  |
|  | 14. | Составление отчётности о реализации и отпуске изделий кухни. |  |  |
|  | 15. | Составление товарного отчета по движению товаров и тары в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. |  |  |
|  | 16. | Составление документации для проведения инвентаризации в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. |  |  |
|  | Контрольная работа | 2 |  |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК. 06. 01. | 26 |  |
| Примерная тематика домашних заданий:Реферат «Система нормативного регулирования бухгалтерского учета. Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в предприятиях».Составление таблицы «Характеристика счетов бухгалтерского учета»Составление кроссворда по теме «Экономические показатели структурного подразделения организации».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| продукцию собственного производства».Выполнение практических заданий со Сборником рецептур по предложенным заданиям преподавателя.Реферат по теме «Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе».Выполнение практического задания «Составление ведомости о движении продуктов и тары на производстве».Выполнение практического задания «Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах». Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем). |  |  |
|  |  | Экзамен по МДК. 06.01. |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 108 |  |
| Виды работ:* планирование работы структурного подразделения;
* оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;
* принятие управленческих решений;
* расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте;
* ведение табеля учета рабочего времени работников;
* составление графика выхода на работу;
* расчет заработной платы;
* расчет экономических показателей структурного подразделения организации;
* оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
* анализ расхода сырья;
* составление плана - меню и меню предприятия общественного питания;
* организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;
* организация рабочих мест в производственных помещениях;
* разработка производственной программы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов;
* организация работы трудового коллектива исполнителей;
* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* оценка результатов выполнения работ исполнителями;
* заполнение бракеражного журнала;
* ведение утвержденной учетно - отчетной документации.
 |  |  |
| Дифференцированный зачет по ПП.06 |  |  |

Составление таблицы «Основные формулы для расчета экономических показателей структурного подразделения организации». Составление глоссария «Основные экономические показатели структурного подразделения организации».Конспект по теме «Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на |  |  |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4**.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технологии спец.дисциплин;

Информационных технологий в профессиональной деятельности; Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Экономических дисциплин;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

 Учебных лабораторий;

Технического оснащения предприятий общественного питания прочих помещений;

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет; актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* комплект технологической документации:
1. стандарты;
2. сборники рецептур;
3. технологические инструкции;
* комплект учебно-методической документации:
1. инструкционно - технологические карты;
2. комплект практических работ;
3. карточки-задания и контрольные листы опроса;
4. учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
5. комплект бланков технологической документации;
* наглядные пособия:
1. мультимедийные презентации уроков;
2. СД, БУБ – диски;
3. плакаты.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, телевизор, экран, доска классная, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, калькуляторы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**4.2Информационное обеспечение обучения**

Кодексы, Федеральные законы и нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
2. Налоговый кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
3. Трудовой кодекс Российской Федерации, 2013
4. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г., № 129 - ФЗ (с последующими изменениями).
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с дон.и измен. от 09.01.99. № 2-ФЗ
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.00 № 29-ФЗ
7. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» / от 30.03.01,;№ 52-ФЗ
8. План счетов бухгалтерского учета от 13 июня 2001 г.
9. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика предприятия» (ПБУ 1/2008), утвержденное приказом Минфина РФ от 24 ноября 2008 г. №106н.
10. Постановление Правительства РФ от15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изм. от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007)
11. Методические рекомендации «По формированию свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» / Утв. Министерством экономики 06.12.95г. № СИ-484/7­982
12. Методические рекомендации по учету сырья, товаров и производства в предприятиях общественного питания различных форм собственности. Утв. Письмом Комитета РФ по торговле от 12.08.94 №1-1098/32-2
13. Письмо налоговой службы РФ от 21.05.2001г. № ВГ-6-03/404 «О применении счетов-\_фактур при расчетах по налогу на добавленную стоимость»
14. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении
15. денежных расчетов с населением. Утв. Письмом Минфина РФ от 3 0.08.93 г. №

104

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2008.
2. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2009.
3. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009.
4. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008.
5. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.
6. 1СП 2.3.6.1079 - 01 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Основные источники учебной литературы:

1. Аграновский Е..Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2010
2. Базаров Т. Ю. Управление персоналом: практикум: учебное пособие. - М.: ЮНИТИ, 2010.
3. Барановский В.А. Организация производства на предприятии общественного питания. М.: Эксмо, 2011.
4. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2009
5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.
6. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009.
7. Ефимова О. П. Экономика общественного питания: Учебник - доп и перераб.Серия: Экономическое образование - М.: Издательство: Новое знание, 2008. - 347 с.
8. Захарьин В. Р. Теория бухгалтерского учета: Учебное пособие для студентов СПО. - М.: ИНФРА - М, 2010. - 272 с.
9. Кибанов А.Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация: учеб.пособие, - М.: ИНФРА-М., 2009. - 301с.
10. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет: Учебное пособие - 5-е изд., перераб. и доп. - М.; ИНФРА - М, 2008.
11. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. Пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. - Ростов н/Д: Феникс, 2009.
12. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2009.
13. Метелев С.Е., Калинина Н.М. и др. Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник - М.: Омск: Издатель Омский институт (филиал) РГТЭУ, 2011. - 474 с.
14. Николаева ГЛ., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном

питания. - М.: 2011.

1. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно­практическое пособие. - 6-е изд.. перераб. и доп. - М.: ИТК «Дашков и К°», 2009. - 232 с.
2. Потапова И. И. Калькуляция и учет: Учебное пособие - М.: Издательство «Академия», 2008. - 160 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Феникс, 2009
4. Русалева Л. А. Богаченко В.М.Теория бухгалтерского учета: Учебник для среднего проф. образования - М.: Феникс, 2010 - 352 с.
5. Сахон А.П., Софронов К.Ф., Невольникова Г.И. Климова Н.В. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): Учебное пособие - М.: "Деловая литература", 2008.
6. Управление персоналом организации»: учебник для вузов / Под редакцией А. Я. Кибанова. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА-М, 2009.
7. Усова Ю.В. Основы калькуляции и учета (для профессий повар, кондитер): учебное пособие - М.: Издательство «Академия», 2009. - 158 с.
8. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник - доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2013 г.
9. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник - доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2013 - 463 с.
10. Швецкая, В.М., Головко Н.А. Самоучитель по бухгалтерскому учету. - 2-е изд., доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2009.
11. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно­практическое пособие Издательство : Феникс, 2010. - 352 с.

Дополнительная литература:

1. Волгин В.В. Склад: организация, управление, логистика. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.
2. Гарнов А.П., Пугачева С.Н. Социально-экономические аспекты формирования общественного питания. М.: Наука, 2005.
3. Джон Уокер. Управление Гостеприимством. М.: Юнити, 2008.
4. Дашков Л.П., Новиков С.В. Основные направления развития и совершенствования деятельности ПБО в крупных городах. М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2007.
5. Денис Лобков. Как открыть ресторан. М.: НТ пресс, 2006.
6. Ефимова Ю.А. Кафе: создание и управление. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2007.
7. Кадрина, Айситулина Тренинги персонала в ресторане. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.
8. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. М.: Транслит, 2009.
9. Лещенко М.И. Основы лизинга. Учебное пособие. М.: Финансы и статистика, 2007.
10. Литвинова Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции. М.: ИЦ «Академия», 2006.
11. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колосс, 2010.
12. Общественное питание. Справочник руководителя. М.: Издательский дом «Экономические новости», 2007.
13. Организация питания учащихся в общеобразовательных учреждениях г. Москвы. М.: Ресторанные ведомости, 2003.
14. Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. М: Экономика, 2006.
15. Организация производства на предприятии. Под.ред. Волкова О.И. М.: Инфра-М, 2004.
16. Организация работы предприятий общественного питания: Учебное пособие. М: Экономика, 2010.
17. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Эксмо, 2006.
18. Сербиновский Б.Ю. Управление персоналом. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2009.
19. Степанов В.И. Логистика. М.: Проспект, 2006.
20. Шумаев В.А. Логистика товародвижения. М.: Новый век, 2010.
21. ЭгертонТомасКр. Ресторанный бизнес: как открыть и успешно управлять рестораном. М.: Росконсульт, 2004.

Интернет - ресурсы:

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

Образовательное учреждение, при реализации подготовки по профес­сиональному модулю «Организация работы структурного подразделения», обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый контроль проводится в форме экзамена. Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

ФОС включает в себя педагогические контрольно-измерительные ма­териалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответст­вия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты(освоенныепрофессиональныекомпетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | * рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* рассчитывать экономические показатели структурного

подразделения организации | Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. Дифференцированный зачет (далее - ДЗ) по производственной практике.Экзамен по МДК. 06.01.Оценка устного опроса.Оценка тестирования.Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.Оценка результата самостоятельной работы.Оценка освоения компетенции |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | - приниматьуправленческие решения | Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ.ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01.Оценка устного опроса.Оценка тестирования.Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.Оценка результата самостоятельной работы.Оценка освоения компетенции. |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | - организовывать работу коллектива исполнителей | Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ.ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01.Оценка устного опроса.Оценка тестирования.Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.Оценка результата самостоятельной работы.Оценка освоения компетенции. |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | * вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату | Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ.ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01.Оценка устного опроса.Оценка тестирования.Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.Оценка результата самостоятельной работы.Оценка освоения компетенции. |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно­отчетную документацию | - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ.ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01.Оценка устного опроса.Оценка тестирования.Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * выбор и применение методов и способов решения

профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий;* оценка эффективности и качества выполнения
 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно­производственных работ |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно­производственных работ |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * эффективный поиск необходимой информации;
* использование различных источников, включая электронные
 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно­производственных работ |
| ОК 5. Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - работа с ПК и интернетом | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| 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 обучающегося |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | -ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний;-соблюдение правил внутреннего распорядка учебного учреждения. | Проведение воинских сборовПостановка на воинский учет |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |
| --- | --- |
| Процентрезультативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 - 100 | 5 | отлично |
| 81 - 89 | 4 | хорошо |
| 70 - 80 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.