

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ Специалистов среднего звена**

**Рабочая ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДуля**

**ПМ.06 Организация работы структуктурного подразделения**

*название профессионального модуля*

2017 г.

Программа профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

*код наименование специальности*

Организация-разработчик:

КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчик:

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 8 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 9 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 18 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 24 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация работы структурного подразделения**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация работы структурного подразделения; и соответствующих общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

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

* 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

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

Всего – 309 часов

* + - * Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 309 часов, включая:

Обязательная аудиторная учебной нагрузка обучающегося–158часов;

из них:

практические и лабораторные работы –79 часов;

* + - * Самостоятельная работа обучающегося – 79 часов;
      * Учебная практика – 36 часов.
      * Производственная практика – 36 часов.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. |
| ПК 6.2. | Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. |
| ПК 6.3 | Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. |
| ПК 6.4. | Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве. |
| ПК 6.5 | Организовывать производство продукции питания в ресторане |
| 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 |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ОК 1-9**  **ПК 6.1- 6.2** | **МДК.06.01**  **Раздел 1.** Планирование основных показателей производства продукции общественного питания и оценка эффективности деятельности подразделений организации | **109** | **54** | 27 | - | **43** | - | **12** | **-** |
| **Раздел 2.** Организация деятельности подразделения | **64** | **48** | 18 | **10** | **6** | **-** |
| **Раздел 3.** Документационное обеспечение управления | **40** | **24** | 18 | **10** | **6** | **-** |
| **ОК 1-9**  **ПК 6.3- 6.5** | **МДК 06.02**  **Раздел 2.**  Калькуляция | **60** | **32** | 16 | **16** | **12** |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов | **36** |  | | | | | | **36** |
|  | **Всего:** | **309** | **158** | 79 |  | **79** |  | **36** | **36** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю**

**«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 работа** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **ПМ.06**  **Организация работы структурного подразделения**  **МДК 06.01**  **Управление структурным подразделением организации** |  | | | **245** |  |
| **Раздел 1**  **Управление структурным подразделением организации** |  | | | **54** |  |
| **Тема 1.1**  Основные показатели производства | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
| 1 | | Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации(предприятия) | 1 |
| **Тема 1.2**  Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
| 1 | | Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания | 1 |
| 2 | | Ассортимент выпускаемой продукции | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | | **11** | 3 |
| 1 | Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);  Составить реферат,(презентацию).  Тема: Состояние и тенденции развития предприятий общественного питания | | 11 |
| **Тема 1.3**  Классификация предприятий общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
| 1 | | Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента, объема и вида предоставляемых услуг | 1 |
| 2 | | Типы предприятий, факторы, учитывающие при определении типа предприятия. | 1 |
|  | **Практические занятия** | | | **3** |  |
|  | 1 | | Рассчитать коэффициент интенсивной нагрузки оборудования, произвести расчет мощности кухни. | 3 |  |
| **Тема 1.4**  Характеристика предприятий общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | **1** | 2 |
| 1 | | Характеристика предприятий общественного питания. Отличительные особенности. | 1 |
| **Тема 1.5**  Планирование деятельности предприятия общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | | Планирование деятельности предприятия общественного питания | 1 | 2 |
| 2 | | Финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Классификация видов финансового анализа | 1 |
| **Практические занятия** | | | **6** | 2 |
| 1 | | **№1** Решение практических задач.  Расчет показателей выполнения план по ассортименту продукции  Решение практических задач .Основные методы планирования  Расчет показателей выполнения план балансовым методом | 6 |
| **Тема 1.6**  Экономическое обоснование производственной программы  и плана товарооборота | **Содержание учебного материала** | | | **1** | 2 |
| 1 | | Выпуск продукции и ее реализация. Основная деятельность предприятия общественного питания | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | | **10** | 3 |
| 1 | **№2** Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);Решение производственных задач. Тема1Структура производства предприятий общественного питания. Составить схему организационной структуры (по заданным условиям) | | 10 |
| **Тема 1.7.**  Производственная мощность предприятия | **Содержание учебного материала** | | | **1** | 2 |
| 1 | | Производственная мощность предприятия. Анализ производственной мощности | 1 |
| **Тема 1.8.**  Показатели эффективности предприятия | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | | Показатели эффективности предприятия | 1 | 2 |
| **Тема 1.9.**  Определение потребности в сырье и продуктах. Затраты производства и их  факторы | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
| 1 | | Затраты производства и их факторы | 1 |
| 2 | | Классификация издержек производства и обращения | 1 |
|  | **Контрольная работа** | | | **1** |  |
|  | 1 | | Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам | 1 |  |
| **Тема 1.10**  Факторы, влияющие на издержки производства и обращения | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | | Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения | 1 | 2 |
| 2 | | Расходы по доставке сырья и товаров | 1 |
| **Практическое занятие** | | | **6** |  |
| 1 | | **№ 2** Решение практических задач. Расчет расходов по отдельным статьям, общую сумму расходов. | 6 | 2 |
| **Тема 1.11.**  Прибыль производства. Рентабельность предприятия | **Содержание учебного материала** | | | **1** | 2 |
| 1 | | Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика. | 1 |
|  | **Практическое занятие** | | | **6** |  |
|  | 1 | | **№ 3** Решение практических задач. Расчет эффективности текущих затрат | 6 |  |
| **Тема 1.12.**  Оперативное планирование работы производства | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| **1** | Общие положения. Сущность оперативного планирования. | | 1 | 2 |
| **Тема 1.13.**  Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
| **1** | Требования к организации продовольственного снабжения | | 1 |
| **2** | Требования к организации материально- технического снабжения | | 1 |
| **Тема 1.14.**  Организация производства продукции | **Содержание учебного материала** | | | **1** | 2 |
| **1** | Требования к организация производства продукции. Цеховая структура производства. Без цеховая структура производства | | 1 |
| **Тема.1.15.**  Организация работы вспомогательных служб | **Содержание учебного материала** | | | **1** | 2 |
| **1** | Организация работы вспомогательных служб. Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства | | 1 |
| **Тема 1.16.**  Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
| **1** | Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции | | 1 |
| **2** | Организация контроля производства и качества блюд, напитков и изделий | | 1 |
| **Самостоятельная работа** | | | **7** | **3** |
| **№ 3** Работа с источниками информации (учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, ресурсами Интернет);  Написание реферата (конспекта). Тема Виды меню, их характеристика. Правило составления меню. | | |
| **Тема 1.20.**  Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Разработка плана-меню, меню, расчет потребного количества сырья. Расчет потребности в продуктах. | | 1 |  |
| 2 | Оформление требования-накладной на отпуск продуктов | | 1 |
| **Самостоятельные работы** | | | **10** | 3 |
| 1 | **№ 4** Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);Решение ситуационных задач. Тема. Разработка производственной программы доготовочных цехов | | 5 |
| 2 | **№ 5** Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);Решение ситуационных задач. Тема.Разработка производственной программы специализированных цехови производственных вспомогательных помещений. | | 5 |
| **Тема 1.21**.  Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий | **Содержание учебного материала** | | | **1** | 2 |
| **1** | Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий | | 1 |
| **Практическое занятие** | | | **6** |  |
| 1 | №4 Решение практических задач. Расчет выхода овощных полуфабрикатов  Решение практических задач. Расчет выхода сырья на изготовление мясных полуфабрикатов  Решение практических задач Составление плана меню ( по заданным условиям) | | 6 | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | | **5** | 2 |
| 1 | **№ 6** Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);Решение ситуационных задач. Тема.Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов | | 5 |
| **Раздел 2.**  **Организация деятельности подразделения** |  |  | | 48 |  |
| **Тема 2.1.**  Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным производственным циклом | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Организация производства полуфабрикатов в овощном цех заготовочного предприятия | | 1 | **2** |
| 2 | Организация работы овощного цеха па предприятиях с полным производственным циклом | | 1 |
| **Тема 2.2**  Организация производства полуфабрикатов в мясном рыбном, птицегольевом цехе заготовочного предприятия | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф | | 1 |  |
| 2 | Организация труда в цехе | | 1 |
| **Тема 2.3.**  Организация работы горячего цеха (суповое, соусное отделение) | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Характеристика горячего цеха, микроклимат супового отделения цеха | | 1 | 2 |
| 2 | Организация работы супового и соусного отделения, подборка оборудования | | 1 |
| **Тема 2.5.**  Организация работы холодного цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Характеристика цеха, подборка оборудования и инвентаря | | 1 | 2 |
| 2 | Организация рабочих мест в холодном цехе | | 1 |
| **Тема 2.6.**  Организация работы кулинарного цеха | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Характеристика супового отделения цеха, подборка оборудования. | | 1 | 2 |
| 2 | Организация технологического процесса горячего, холодного отделения кулинарного цеха | | 1 |
| **Тема 2.7.**  Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Классификация кондитерских цехов по производительности и ассортименту выпускаемых изделий | | 1 | 2 |
| 2 | Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий | | 1 |
| **Тема.2.8**.  Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Характеристика организации рабочих мест. Организация труда в цехе | | 1 | 2 |
| **Тема.2.9**.  Организация работы цеха мучных изделий | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Организация работы цеха мучных изделий | | 1 | 2 |
| 2 | Организация работы вспомогательных производственных помещений | | 1 |
| **Тема.2.10**  Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Назначение, классификация, характеристика | | 1 | 2 |
| 2 | Классификация линий раздачи | | 1 |
| **Тема 2.11**.  Организация работы механизированных раздаточных линий | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Характеристика раздаточных линий супового отделения цеха Организация труда поваров - раздатчиков | | 1 | 2 |
| **Тема 2.12**  Планирование и выполнение работ исполнителями | 1 | **Контрольная работа № 2** | | **1** | 2 |
| **Тема.2.13**.  Организация труда персонала на производстве | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Сущность и задачи рациональной организации труда | | 1 | 2 |
| **Тема.2.14**.  Рационализация режимов труда и отдыха | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Рационализация режимов труда и отдыха | | 1 | 2 |
| **Тема.2.15**  Сущность и задачи нормирования труда | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда | | 1 | 2 |
| **Практические занятия** | | | **6** |  |
| 1 | **№5** Решение практических задач. Определение нормы выработки в условных блюдах | | 6 | 2 |
| **Тема 2.16**.  Оценка результатов труда работников | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Оценка результатов труда работников | | 1 | 2 |
| **Тема 2.17**.  Правовое положение работника в организации | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Правовое положение работника в организации. Должностные инструкции и их Учет использования рабочего времени содержание | | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | **6** |  |
| 1 | №6 Решение ситуационных задач. Составление табеля учета рабочего времени | | 6 | 2 |
| **Тема 2.18**.  Обучение персонала на рабочем месте | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Обучение персонала на рабочем месте. Формы и методы обучения персонала на рабочем месте. | | 1 | 2 |
| **Тема 2.19.**  Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Общие положения, виды контроля. Методы и формы осуществления контроля | | 1 | 2 |
| **Тема2.20**  Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Порядок разработки и утверждения инструкции по охране труда, требования к разделам. Виды инструктажей по охране труда, порядок их проведения и оформления. Ответственность за нарушение требований охраны труда | | 1 | 2 |
| **Тема 2.21**  Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Общие понятия и определения. Показатели качества продукции, характеристика показателей качества | | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | **6** |  |
| 1 | **№7** Решение ситуационных задач .Оценка качества продукции общественного питания | | 4 | 2 |
| 2 | Проведение бракеража готовой продукции. | | 2 |  |
| **Тема 2.22**  Контроль за качеством приготовления продукции производства Технологическая документация | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Технологическая документация, назначение правила ведения | | 1 | 2 |
| 2 | Понятие: качество, параметры качества, признаки качества, условные характеристики | | 1 |
| . | **Самостоятельная работа** | | | **10** |  |
| 1 | **№ 7** Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);2. Контроль за качеством выпускаемой продукции | | 10 | 2 |
| **Раздел 3**  **Документационное обеспечение управления** |  |  | | 24 |  |
| **Тема 3.1.**  Документирование управленческой деятельности | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Понятие и назначения документа, виды документов. Процесс делопроизводства. | | 1 | 2 |
| **Практические занятия** | | | **6** |  |
| 1 | **№8** Решение ситуационных задач .Национальная система стандартизации | | 6 | 2 |
|  | **Самостоятельные работы** | | | **10** |  |
| 1 | **№ 8** Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);Разработка фирменных блюд | | 6 | 2 |
| 2 | **№ 9** Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация | | 4 | 2 |
| **Тема 3.2.**  Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Виды первичной учетной документации по учету операций в общественном питании | | 1 | 2 |
| 2 | Порядок заполнения форм документации и составления калькуляционного расчетов на изделия | | 1 |
| **Практические занятия** | | | **6** |  |
| 1 | **№9** Решение практических задач Составление калькуляционного расчета ( по заданным условиям) | | 4 | 2 |
| 2 | **№10** Решение практических задач Порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения. | | 2 | 2 |
| **Тема 3.3.**  Организация оплаты труда, назначение унифицированных форм | **Содержание учебного материала** | | | **1** |  |
| 1 | Организация оплата труда. Назначение унифицированных форм | | 1 | 2 |
| **Практическое занятие** | | | **6** |  |
| 1 | **№11**Решение практических задач. Оплата труда, назначение унифицированных форм учета личного состава | | 6 | 2 |
| **Тема 3.4.**  Документационное обеспечение управления | **Контрольная работа** | | | **1** | 3 |
| 1 | Контрольная работа №5 | | 1 |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | | | **1** |  |
| **МДК 06.02**  **Калькуляция** |  | | | **32** |  |
| **Раздел 1.**  **Управление структурным подразделением** |  | | | **32** |  |
| **Тема 1.1**  **Общая характеристика бухгалтерского учёта.** | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Требования, предъявляемые к учёту. Виды учётных измерителей. Виды учёта. | | 1 | 2 |
| 2 | Задачи, методы и элементы бухгалтерского учёта. | | 1 |  |
| **Тема 1.2**  **Организация учёта на предприятиях общественного питания** | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Понятие о документах бухгалтерского учёта. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. | | 1 | 2 |
| 2 | Материальная ответственность, виды материально ответственности. | | 1 |  |
| **Практические занятия:** | | | **2** |  |
| 1 | Выполнение заданий по заполнению первичных документов и документов о материальной ответственности. | | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | **3** |  |
|  | Конспектирование текста по теме «Устройства и технико-эксплуатационных характеристик микрокалькуляторов». Решение задач на проценты. | | 3 |  |
| **Тема 3.**  **Ценообразование в общественном питании** | **Содержание учебного материала** | | | **4** |  |
| 1 | Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен, применяемых на предприятиях общественного питания. | | 1 |  |
| 2 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчёт необходимого количества продуктов. План-меню, его назначение. | | 1 |  |
| 3 | Понятие о калькуляции. Оценка сырья при калькуляции цен. | | 1 |  |
| Практические занятия: | | | **6** |  |
| 1 | Формирование навыков по составлению плана-меню. | | 3 |  |
| 2 | Отработка приёмов расчёта цен на продукцию собственного производства и покупную продукцию. | | 3 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | **3** |  |
|  | Работа с конспектами занятий, учебной литературой;  Поиск и обобщение информации по теме: « Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий» | | 3 |  |
| **Тема 4.**  **Учет сырья, продуктов и тары в кладовых ПОП.** | Содержание учебного материала | | | **3** |  |
| 1 | Источники поступления продуктов и тары | | 1 |  |
| 2 | Порядок оформления и учёта доверенности. | | 1 |  |
| 3 | Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. | | 1 |  |
| Практические занятия: | | | **4** |  |
|  | Формирование навыков заполнения доверенности и счёт-фактуры. | | 1 |  |
|  | Формирование навыков заполнения требования на отпуск продуктов из кладовой. | | 1 |  |
|  | Выполнение заданий по заполнения инвентаризационной описи. | | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | **6** |  |
| 1 | Подготовка реферата (компьютерной презентации) по теме «Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерском цехе»; | | 3 |  |
| 2 | Работа с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками. | | 3 |  |
| **Тема 5.**  **Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции.** | Содержание учебного материала | | | **4** |  |
| 1 | Организация учёта на производстве. | | 1 |  |
| 2 | Документальное оформление и учёт реализации отпуска готовой продукции. | | 1 |  |
| 3 | Отчётность о реализации и отпуске изделий кухни. | | 1 |  |
| 4 | Отчёт о движении продуктов и тары на производстве. | | 1 |  |
| Практические занятия: | | | **4** |  |
|  | Формирование навыков по заполнению дневного заборного листа. | | 4 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | **4** |  |
| 1 | Поиск и обобщение информации по темам «Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерском цехе», «Порядок списания соли и специй». Ответы на контрольные вопросы. | | 4 |  |
| **МДК.06.02** | | **Дифференцированный зачет** | | **1** |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Получение навыков руководства поварской бригадой;  Освоение постановки задач персоналу поварской бригады;  Ознакомление с организацией работы поварской бригады;  Получение навыков контроля качества технологических операций, выполняемых персоналом поварской бригады;  Анализ результатов выполнения поставленных задач персоналом поварской бригады;  Обеспечение безопасных условий труда и проведение мероприятий, способствующих охране здоровья работников   * поварской бригады;   Получение навыков планирования производственной деятельности вверенного производственного участка;  Получение навыков составления меню, планового меню, план-меню, наряд-заказа;  Освоение технологического расчета выхода полуфабрикатов и готовой продукции;  Освоение составления технологических карт;  Ознакомление с документационным сопровождением движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в кладовых и   * на производстве;   Освоение документационного сопровождения движения товаров и тары в буфете;  Освоение составления ежедневного товарного отчёта;  Освоение разработки анкет для посетителей, проведение анкетирования и анализ полученных результатов;  Получение навыков расчета заработной платы различным категориям работников внутри вверенного производственного   * участка;   Получение навыков расчета суммы и уровня издержек внутри вверенного производственного участка;  Освоение экономического анализа финансового состояния вверенного производственного участка;  Получение навыков расчета показателей, эффективного использования ресурсов предприятия;  Получение навыков составления меню, технологических карт, текущей документации, расчёте калорийности, формировании  отчётов, при проведении инвентаризации.  *Дифференцированный зачет по УП* | | | | **36** |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета :**

* рабочие столы и стулья для обучающихся;
* рабочий стол и стул для преподавателя;
* наглядные пособия;
* комплект учебно-методической документации.
* мультимедиа-система для показа презентаций;
* калькуляторы для расчетов.
* комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.

3. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.

2. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.

3. Сборник ситуационных задач по разделам модуля.

4. Материалы для промежуточной аттестации студентов и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»,

5. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов, курсовых работ и др.).

***Основные источники:***

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания (2-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017.

***Интернет-ресурсы:***

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
3. <http://allmedia.ru/>
4. <http://www.opec.ru/>
5. <http://www.amtv.ru/>
6. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
7. <http://www.nlr.ru/>

**4.3.Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные. Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.08, ОП.09, ОП.13

-профессиональные модули: ПМ.02, ПМ.03, ПМ.07

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

– наличие высшего образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

# 

**5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации | - участие в планировании основных показателей деятельности организации;  - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации  - составление бизнес-планов. | 1. Оценка знаний по средствам письменного и устного опроса  2. Оценка практических занятий:  - расчет показателей использования основных фондов;  - расчет показателей эффективности товарооборота;  - планирование потребность в оборотных средствах и определение эффективности их использования;  - расчет показателей по труду и эффективность использования трудовых ресурсов;  - расчет расценок для оплаты труда и планирование фонда заработной платы;  - расчет показателей для анализа издержек обращения и цен на товары;  - расчет показателей экономической эффективности работы предприятия общественного питания;.  - решение ситуационных задач;  3. Оценка самостоятельной работы  - написания конспекта, рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам;  - создание презентаций по заданным темам;  - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя;  - оформление практических работ отчетов и подготовка к их защите.  4. Оценка учебной практики  5. Оценка контрольной работы по темам МДК 1 раздела (тестирование) |
| ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителям | - планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;  - оформление планов работы по установленной форме;  - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости. | 1. Оценка знаний по средствам устного опроса и решения тестовых заданий:  - определение мотивации деятельности;  - делегирование полномочий в подразделении организации;  - выявление лидерских качеств;  2. Оценка практических занятий:  - функции и роли менеджера торговой организации общественного питания;  - анализ и оценка эффективности различных методов принятия управленческих решений;  3.Оценка решения ситуационных задач  - контроль и оценка результатов работы исполнителей;  4. Оценка решения проблемно-ситуационных задач.  - оценка социально-психологических показателей коллектива  5. Оценка построения матриц и социограммы  6. Оценка участия в ролевых и деловых играх, тренингах;  - коммуникации в управлении.  - деловая игра «Переговоры»  - принятие управленческого решения с использованием метода «мозговой штурм».  - определение стиля управления  - анализ конфликтных ситуаций в управлении  7. Оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;  - выполнения рефератов, докладов;  - участие в исследовательской, творческой работе;  - отчеты по практическим работам.  8. Оценка учебной практики.  9 Оценка контрольной работы по темам МДК; |
| ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива | - организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями  - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями; |
| ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | - использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);  - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших;  - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения. |
| ПК 6.5 Оформлять учетно-отчетную документацию | - оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; | 1. Оценка знаний по средствам устного опроса и решения тестовых заданий:  2. Оценка практических занятий по - составление первичной и сводной документации:  - составление приходных и расходных кассовых ордеров, отчета кассира, заполнение книги кассира-операциониста, журнала-ордера № 1.  - составление платежного требования, поручения.  - обработка выписок банка, составление авансового отчета  - составление расчета заработной платы за отпуск, за отработанное время, пособия по временной нетрудоспособности  - составление расчетно-платежной ведомости  - оформление приходных и расходных документов на товары и тару,  - составление товарного отчета.  - составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары.  - составление бухгалтерского баланса организации и отчета о прибылях и убытках.  Оценка итогового контроля по профессиональному модулю:  - зачет по производственной практике;  - комплексный экзамен по модулю  - защита курсовой работы. |

**5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * объяснение социальной значимости профессии техник-технолог; * проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; * стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.); | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;  активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. достижение высоких результатов, стабильность результатов, |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью * определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;  - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;  - устный и письменный экзамен;  - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики. |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; * проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; * оценивание последствий принятых решений; |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; |
| ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | * корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; * владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;  - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);  - выполнение исследовательской творческой работы. |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;  - положительные отзывы с производственной практики. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;  - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;  - выполнение заданий учебной и производственной практики. |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;  - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; * владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки; | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;  - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);  - выполнение исследовательской творческой работы;  - выполнение заданий учебной и производственной практики. |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;  - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);  - выполнение исследовательской творческой работы;  - выполнение заданий учебной и производственной практики. |

1. \* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. [↑](#footnote-ref-1)