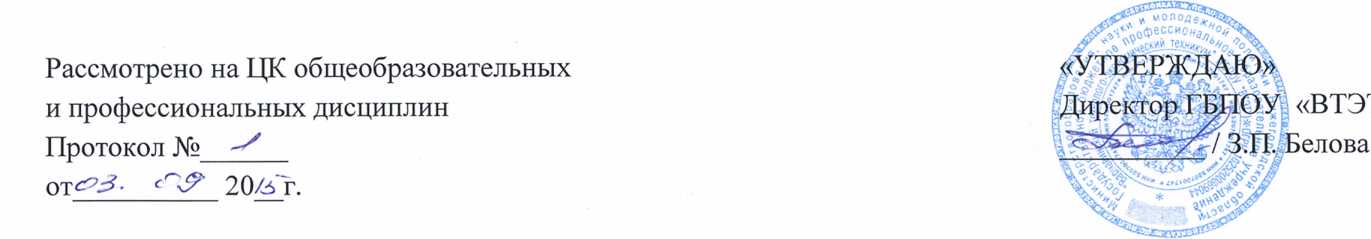
Министерство образования Нижегородской области  
 Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»**

Специальность: **19.02Л0 «Технология продукции общественного питания»**

**(заочная форма обучения)**

**2015г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |  |

**Разработчики:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7**

**3.СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 24**

**( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее 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 и углубленной 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.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

В результата изучения профессионального модуля обучающийся 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 работы 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 рабочего времени;
* нормативно-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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**Всего – 504 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 360часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

из них лабораторных и практических работ – 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 316 часов;

учебной практики – 72 часа ;

производственной практики – 72 часа.

**2.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 1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 2 | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 3 | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |
| ПК 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 нестандартных 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. |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | |  | **Практика** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,** часов | **Производственная**  **(по профилю специальности)**,часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч.**  **лабораторные работы и**  **практические занятия,** часов | **в т.ч.,**  **контрольн. работа** | **Всего,**  часов | **в т.ч.,**  **контр. работа** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 6.1-6.5** | **Раздел 1.** Управление структурным подразделением организации | **504** | **44** | **22** |  | **316** | 1 | **72** | **72** |
| **Всего:** | | **504** | **44** | **22** |  | **316** | **1** | **72** | **72** |

**3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля**  **(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **МДК 06.01.Организация работы структурного подразделения** |  | | **504** |  |
| **Раздел 1. Организация работы структурного подразделения** |  | |  |
| **Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности** | **Содержание** | | **2** |
| .1 | Современное состояние общественного питания и перспективы развития.  Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним. Определение. Общие требования к услугам. | 2 | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | **24** |  |
| 1. | Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. | 2 |  |
| 2. | Экономические и социальные задачи общественного питания. | 2 |  |
| 3. | Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики. Межотрослевые связи. | 2 |  |
| 4. | Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли. | 2 |  |
| 5. | Классификация предприятий по характеру оказываемых услуг. | 2 |  |
| 6. | Классификация предприятий по характеру производства. | 2 |  |
| 7. | Классификация предприятий ассортименту выпускаемой продукции. | 2 |  |
| 8. | Классификация предприятий объему и качеству предоставляемых услуг. | 2 |  |
| 9. | Классификация предприятий времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания. | 2 |  |
| 10. | Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов. | 2 |  |
| 11. | Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности. | 2 |  |
| 12. | Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых, чебуречных, бутербродных. сосисочных и т.п. | 2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.2. Оперативное планирование производства** | **Содержание** | | **2** | 2 |
| 1. | Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства. | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа** | **22** |  |
| 1. | Оперативный контроль за работой производства. | 2 |  |
| 2. | Расчет сырья и составление заданий бригадам(командам).  Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады(команды). Дисциплинарные процедуры в организации. | 2 |  |
| 3. | Нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира. | 2 |  |
| 4. | Характеристика технологических процессов. | 2 |  |
| 5. | Функциональное назначение производственных помещений. | 2 |  |
| 6. | Цеховая структура производства. | 2 |  |
| 7. | Подбор и расстановка оборудования. | 2 |  |
| 8. | Организация работы в доготовочных цехах. | 2 |  |
| 9. | Организация работы в подсобных помещениях. | 2 |  |
| 10. | Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр. | 2 |  |
| 11. | Поиск информации с использованием интернет ресурсов. | 2 |  |
| **Практические работы** | | **2** | 3 |
| 2 | Составление плана–меню предприятия. | 2 |
| **Тема 1.3. Основы организации труда** | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве. эко Основные направления организации труда. | 2 | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | **28** |  |
| 1. | Сущность и задачи нормирования труда. | 2 |  |
| 2. | Норма труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости. | 2 |  |
| 3. | Методы нормирования труда: опытно-статистический метод, аналитический (технический) метод. | 2 |  |
| 4. | Классификация затрат рабочего времени: время работы, изготовительно-заключительное время, оперативное время, основное время, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов. | 2 |  |
| 5. | Улучшение условий труда. Совершенствование нормирования труда. | 2 |  |
| 6. | Рационализация режимов труда и отдыха. | 2 |  |
| 7. | Режимы труда и отдыха работников производства. | 2 |  |
| 8. | Графики выхода на работу, виды графиков. | 2 |  |
| 9. | Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Линейный график. | 2 |  |
| 10. | Ленточный (ступенчатый или скользящий) график. | 2 |  |
| 11. | График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. | 2 |  |
| 12. | Комбинированный график. | 2 |  |
| 13. | Дисциплина труда и развитие творческой активности работников | 2 |  |
| 14. | Аттестация рабочих мест; их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности. | 2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.4. Организация производства** | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и без цеховая структура. понятие, назначение, сравнительный анализ. | 2 | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | **24** |  |
| 1. | Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. | 2 |  |
| 2. |  | 2 |  |
| 3. | Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. | 2 |  |
| 4. | Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. | 2 |  |
| 5. | Понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия). Бракераж готовой продукции. | 2 |  |
| 6. | Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. | 2 |  |
| 7. | Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятие , метода обслуживания, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции.  Организация работы раздачи и труда персонала. Основные требования к реализации продукции через раздачу. | 2 |  |
| 8. | Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия работающего на сырье. | 2 |  |
| 9. | Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в овощных цехах, нормы оснащенности цехов. | 2 |  |
| 10. | Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. | 2 |  |
| 11. | Квалификационный состав работников. Организация работы цеха обработки зелени. | 2 |  |
| **Тема 1.5. Организация учета в общественном питании** | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Виды хозяйственного учета. Измерители, применяемые в учете. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Виды хозяйственного учета. Измерители, применяемые в учете. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. | 2 | **2** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Самостоятельная работа** | **34** |  |
| 1. | Назначение бухгалтерских документов. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. | 2 |  |
| 2. | Классификация документов. Требования к оформлению бухгалтерских документов. | 2 |  |
| 3. | Формы документов, порядок их заполнения. | 2 |  |
| 4. | Документация, еѐ сущность, значение. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов. | 2 |  |
| 5. | Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Общие правила проведения инвентаризации. | 2 |  |
| 6. | Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, еѐ назначение и порядок установления. | 2 | **2** |
| 7. | Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению. | 2 |  |
| 8. | План-меню, его содержание и назначение. | 2 |  |
| 9. | Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Оценка сырья при калькуляции цен. | 2 |  |
| 10. | Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. | 2 |  |
| 11. | Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. | 2 |  |
| 12. | Порядок изменения свободных (розничных) цен в зависимости от конъюнктуры рынка за  Счет изменения торговой наценки. | 2 |  |
| 13. | Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. | 2 |  |
| 14. | Методика расчета заработной платы. Оплата труда работников предприятий ОП. | 2 |  |
| 15. | Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. | 2 |  |
| 16. | Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Порядок и виды удержаний из  заработной платы, и их расчет. | 2 |
| 17. | Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Документальное оформление расчетов по оплате труда. | 2 |  |
| **Практические работы:** | | **2** | **3** |
| 1 | Составление первичных документов.Составление калькуляций на блюда. | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.6. Планирование деятельности предприятий общественного питания** | **Содержание** | | **2** |  |
| 1. | Планирование деятельности предприятия, виды планов, их назначение, содержание. | 2 | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | **22** |  |
| 1. | Основные этапы планирования. | 2 |  |
| 2. | Принципы планирования и их взаимосвязь. | 2 |  |
| 3. | Виды планирования. |  |  |
| 4. | Роль и значение экономического анализа в процессе планирования. |  |  |
| 3. | Методы экономического обоснования планов. | 2 |  |
| 4. | Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания, необходимость и порядок разработки бизнес-плана. | 2 |  |
| 5. | Основные разделы бизнес-плана предприятий общественного питания. | 2 |  |
| 6. | Ответственность руководства предприятия за результаты финансово-хозяйственной деятельности. | 2 |  |
| 7. | Анализ товарооборота и производственной программы. | 2 |  |
| 8. | Оценка факторов, влияющих на товарооборот. | 2 |  |
|  | 9. | Планирование производственной программы. | 2 |  |
| **Тема 1.7. Производство продукции и товарооборот общественного питания** | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Производственная программа, товарооборот понятие и состав. | 2 | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | **24** |  |
| 1. | Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. |  |  |
| 2. | Прогнозирование и экономическое обоснование товарооборота предприятия питания,  Включая кулинарную, кондитерскую продукцию и услуги. | **2** |  |
| 3. | Анализ товарооборота и производственной программы. | 2 |  |
| 4. | Оценка факторов, влияющих на товарооборот. | 2 |  |
| 5. | Планирование производственной программы, товарооборота общественного питания. |  |  |
| 6. | Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производственной программы и товарооборота. | 2 |  |
| 7. | Ёмкость рынка: понятие и расчет. | 2 |  |
| 8. | Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятии питания. | 2 |  |
| 9. | Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет. | 2 |  |
| 10. | Конспектирование заданного преподавателем материала. | 2 |  |
| 11. | Проведение сравнительного анализа. | 2 |  |
| 12. | Обработка текста конспекта. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | **2** | **3** |
| 1. | Планирование производственной программы и товарооборота в предприятиях общественного питания. | 2 |
| **Тема 1.8. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами** | **Содержание** | |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** | **8** |  |
| 1. | План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. | 2 |  |
| 2. | Определение потребности в сырье и продуктах. | 2 |  |
| 3. | Конспектирование заданного преподавателем материала. | 2 |  |
| 4. | Проведение сравнительного анализа. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | **2** | **3** |
| 1. | Составление продуктового баланса предприятия общественного питания. | 2 |
| **Тема 1.9. Валовой доход** | **Содержание** | |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** | **8** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1. | Валовой доход предприятия общественного питания: сущность, назначение, источники образования. | 2 |  |
| 2. | Состав и порядок определения валового дохода, экономическое обоснование размера валового дохода. | 2 |  |
| 3. | Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания. | 2 |  |
| 4. | Подготовка к письменному опросу. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | **2** | 3 |
| 1. | Расчет валового дохода на предприятиях общественного питания | 2 |
| **Тема 1.10. Издержки производства и обращения** | **Содержание** | |  |  |
| **Самостоятельная работа** | | **24** |  |
| 1 | Понятие, сущность, классификация, номенклатура. | 2 |  |
| 2. | Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и обращения. | 2 |  |
| 3. | Анализ издержек производства и обращения. | 2 |  |
| 4. | Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. | 2 |  |
| 5. | Контроль, за издержками в ходе коммерческой деятельности. | 2 |  |
| 6. | Повторная работа над учебным материалом и составление на его основе таблиц. | 2 |  |
| 7. | Выполнение работ над ошибками. | 2 |  |
| 8. | Составление плана ответа. | 2 |  |
| 9. | Чтение текста учебника, дополнительной литературы. | 2 |  |
| 10. | Разработка и представление в электронном виде презентаций. | 2 |  |
| 11. | Доработка материала урока составлением таблиц. | 2 |  |
| 12. | Обработка текста конспакта. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | **2** | 3 |
| 1. | Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения по статьям и по предприятию в целом. | 2 |
| **Тема 1.11. Прибыль и рентабельность** | **Содержание** | |  |  |
|  | **Самостоятельная работа** | **24** |  |
| 1. | Сущность коммерческого расчета в предприятиях общественного питания и его основные принципы в условиях рынка. | 2 |  |
| 2. | Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. | 2 |  |
| 3. | Виды прибыли. | 2 |  |
| 4. | Налоговая система Российской Федерации и особенности ее применения в торговле и общественном питании. | 2 |  |
| 5. | Виды налогов: прямые, косвенные, федеральные, местные и др. | 2 |  |
| 6. | Распределение и использование прибыли. | 2 |  |
| 7. | Анализ прибыли и рентабельности. | 2 |  |
| 8. | Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. | 2 |  |
| 9. | Планирование прибыли. | 2 |  |
| 10. | Решение нестандартных задач. | 2 |  |
| 11. | Составление плана отчета. | 2 |  |
| 12. | Проработка специальной литературы. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | **2** | 3 |
| 1. | Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. Анализ и прогнозирование прибыли общественного питания. | 2 |  |
| **Тема 1.12. Основные фонды, их воспроизводство** | **Содержание** | | **2** |  |
| 1 | Показатели оценки состояния основных фондов. | 2 | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | **22** |  |
| 1. | Показатели эффективности использования основных фондов.Анализ основных фондов | 2 |  |
| 2. | Сущность и значение капитальных вложений, их финансирование. | 2 |  |
| 3. | Эффективность капитальных вложений. | 2 |  |
| 4. | Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | 2 |  |
| 5. | Подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем. | 2 |  |
| 6. | Поиск информации по темам. | 2 |  |
| 7. | Подготовка к практическим занятиям. | 2 |  |
| 8. | Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр. | 2 |  |
| 9. | Проведение сравнительного анализа. | 2 |  |
| 10. | Подготовка к тестированию по темам. | 2 |  |
| 11. | Решение ситуационных производственных задач. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | **2** | 3 |
| 1. | Расчет амортизации основных фондов. Расчет показателей эффективности использования основных средств. | 2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.13. Трудовые ресурсы** | **Содержание** | | | **2** | **2** |
| 1 | Эффективность и производительность труда. | | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа** | | **22** |  |
| 1. | Влияние трудовых факторов на товарооборот. | | 2 |  |
| 2. | Анализ производительности труда. | | 2 |  |
| 3. | Анализ численности работников. | | 2 |  |
| 4. | Планирование численности работников и производительности труда. | | 2 |  |
| 5. | Механизм стимулирования труда и его совершенствование. | | 2 |  |
| 6. | Состав фонда заработной платы, источники его образования. | | 2 |  |
| 7. | Эффективность использования фонда заработной платы. | | 2 |  |
| 8. | Анализ фонда заработной платы. | | 2 |  |
| 9. | Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы. | | 2 |  |
| 10. | Планирование фонда заработной платы. | | 2 |  |
| 11. | Анализ и прогнозирование трудовых показателей. | | 2 |  |
| **Практические занятия** | | | **2** | 3 |
| 1. | Составление штатного расписания предприятия общественного питания. Расчет фонда оплаты труда. | | 2 |
| **Тема 1.14. Оборотные средства** | **Содержание** | | | **2** |  |
| 1 | Сущность, состав и структура оборотных средств. | | 2 | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | | **8** |  |
| 1. | Показатели эффективности использования оборотных средств. | | 2 |  |
| 2. | Анализ оборотных средств предприятия питания. | | 2 |  |
| 3. | Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах. | | 2 |  |
| 4. | Оформление отчетов по результатам работ. | | 2 |  |
| **Практические занятия** | | | **2** | 3 |
| 1. | Расчет показателей эффективности использования оборотных средств. | | 2 |
| **Тема 1.15. Финансовое планирование** | **Содержание** | | | **2** |  |
| 1 | Финансовый план предприятия и основные предпосылки для его составления. | | 2 | **2** |
|  | **Самостоятельная работа** | | **22** |  |
| 1. | Общая оценка финансового состояния предприятия. | | 2 |  |
| 2. | Финансовый контроль в торговле и общественном питании. | | 2 |  |
| 3. | Объекты и сущность финансового контроля. | | 2 |  |
| 4. | Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. | | 2 |  |
| 5. | Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. | | 2 |  |
| 6. | Составление финансового плана. | | 2 |  |
| 7. | Финансовый план и основные предпосылки для его составления. | | 2 |  |
| 8. | Цель и задачи анализа финансового состояния предприятия. | | 2 |  |
| 9. | Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. | | 2 |  |
| 10. | Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. | | 2 |  |
| 11. | Составление финансового плана и его разделы. | | 2 |  |
| **Практические занятия** | | | **2** | 3 |
| 1. | | Общая оценка финансового состояния предприятий общественного питания (анализ формы №2 "Отчет о прибылях и убытках"). | 2 |
| **Учебная практика** **Виды работ:** | | | | **72** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения.  Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба.  Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов.  Ознакомление с порядком составления меню.  Ознакомление с организацией работы в бригадах. Изучение должностной инструкции работников подразделения  Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ |  |  |
| **Производственная практика** **Виды работ:**  Изучение особенностей планирования технологического процесса структурного подразделения.  Ознакомление с организацией производства.  Ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание.  Ознакомление с порядком составления технологических карт на продукцию.  Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  Расчет выхода продукции в ассортименте.  Составление табеля учета рабочего времени работников.  Расчет заработной платы.  Анализ показателей деятельности предприятия  Ознакомление с действующей системой контроля за соблюдением работниками требований охраны труда, требований безопасности готовой продукции; производства, контроля за качеством приготовления продукции производства.  Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.  Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда, изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития.  . | **72** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «**Социально-экономических дисциплин**»:**

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;

**Технические средства обучения:**

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (преддипломную), которую рекомендуется проводить концентрированно.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПип 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
9. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безпасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/
10. В.В. Патров « Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании» – Питер: Изд. дом БИНФА, 2014. – 100с.
11. И.И. Потапова «Калькуляция и учет в общественном питании» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 – 176 с.
12. И.А. Самулевич «Управление структурным подразделением в общественном питании» - М.: Изд. решения Ridero,2018 – 399 с.
13. М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова « Технология и организация услуг питания» - М.: Изд. центр «Академия»,2012 – 240 с.
14. О.А. Батраева «Экономика предприятия общественного питания» - М.: Изд. Юрайт,2017 – 390 с.
15. В.Д. Грибов «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - М.: КНОРУС,2016 – 224 с.

**Интернет-ресурсы:**

* 1. www.nalog.ru
  2. www.kadrovika.net

**Журналы:**

1. Пищевая промышленность.
2. Вопросы питания.
3. Стандарты и качество.
4. Информационный бюллетень: Продукты питания.
5. Химия и технология пищевых продуктов.
6. Оборудование пищевой промышленности.
7. Экономика отраслей пищевой промышленности.

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

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин. Освоение данного модуля имеет практическую направленность. Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кабинете или на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | ***Формы и методы контроля и оценки*** |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | * Планирует основные показатели производства продукции общественного питания. * Рассчитывает основные показатели производства. * Точно и грамотно оформляет основные показатели производства продукции общественного питания. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК.   Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями | * Планирует работу исполнителей. * Точно и грамотно оформляет задание исполнителям. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК.   Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | * Организует работу коллектива в соответствии с требованиями СНиПа. * Точно и грамотно оформляет табели учета рабочего времени. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК.   Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | - Контролирует и оценивает результаты работы исполнителями. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК.   Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | - Точно и грамотно оформляет документацию для производства продукции питания. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК. |

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. * Участие в декадах, научно-практических конференциях. * Участие в органах студенческого самоуправления. * Участие в социально-проектной деятельности. * Прохождение производственной практики. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике. |
| ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * Планирование и организация собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. * Умение оценить эффективность и качество своей деятельности. | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * Разрешение стандартных и нестандартных ситуаций, умение нести за них ответственность. * Умение принимать решения, связанные с организацией рабочего процесса в структурных подразделениях. | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций. |
| ОК.4. Осуществлять поиск, и использование  информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных | - Умение пользоваться нормативной документацией для нахождения необходимой информации, ее анализ. | Самостоятельная работа, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| задач, профессионального и личностного развития. |  |  |
| ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * Работа на ПК. * Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. * Работа с Интернетом. | Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, о эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. * Работа в группе. * Проявление лидерских качеств, умение организовывать работу в коллективе исполнителей. * Участие в студенческом самоуправлении. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Мониторинг выполнения работ на производственной практике. |
| ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения задания | * Проявление ответственности за работу в команде и коллективе. * Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами. руководством, потребителями. | Лабораторные, практические занятия, все виды практик. |
| ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * Планирование повышения личностного и квалификационного уровня. * Изучение учебной и профессиональной литературы. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике, проектная методика. |
| ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности (отслеживание новостей и нововведений в профессиональной деятельности через СМИ). | Оценка и мониторинг на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. |