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 комиссиейпротокол №\_\_\_\_\_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 заСчет 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 подразделенияОзнакомление 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 предприятияОзнакомление 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.  |