

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

_____ Ю.Н. Пророченко

«____»_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

МДК 06.01.Управление структурным подразделением организации

ПМ. 06.Организация работы структурного подразделения

г. Троицк

2020г.

Программа профессионального модуля **ПМ.06.Организация работы**
структурного подразделения

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:

Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от « __ » _____ 20 г.

Председатель комиссии _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно- технологическую документацию ;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 240 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 112 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 56 часов;

производственной практики - 72 часа.

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 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 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Коды професси нальных компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля*	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	Производственн ая (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2	Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями	69	46	32		23		-	-
ПК 3	Раздел 2. Организация работы трудового коллектива	18	12	6		6		-	-
ПК 4	Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	18	12	4		6		-	-
ПК 5	Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации	30	20	8		10		-	-
ПК 1	Раздел 5. Планирование основных показателей производства	33	22	6		11		-	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	240	112	56	0	56	0	-	72

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 работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			
Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями		69	
Тема 1.1. Структура производства	Содержание	1	2
	1. Понятия, факторы определяющие структуру производства. Влияние типа класса предприятия на структуру производства.		
	2. Цеховая структура производства: условия создания структуры, основные требования предъявляемые к производственным помещениям.		
	3. Бесцеховая структура производства, условия создания, основные требования предъявляемые к производственным помещениям, состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.		
Практические занятия	2		
1. Разработка структуры производства конкретного предприятия.			
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с литературой, дополнительными источниками; Составить схему.		2	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить схему взаимосвязи производственных помещений.			
Тема 1.2. Оперативное планирование работы	Содержание	1	2
	1. Понятие, назначение, производственной программы цехов.		

структурного подразделения (бригады) на производстве				
	2.	Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее.		
Тема 1.2.1 Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов	Содержание		2	
	1.	Разработка производственной программы овощного цеха, обработка зелени Расчет количества овощных полуфабрикатов. Составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.		3
	2.	Разработка производственной программы рыбного цеха Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.		

	<p>3. Разработка производственной программы мясо-рыбного цеха Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы, мяса. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>		
	<p>4. Разработка производственной программы птице-гольевого цеха, Составление программы, расчет сырья на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>		
Практические занятия			12
1. Составление производственной программы овощного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.			
2. Составление инструкционной карты цеха.			
3. Составление инструкционной карты цеха.			
4. Составление производственной программы мясного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.			
5. Составление инструкционной карты цеха.			
6. Составление производственной программы рыбного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.			
7. Составление инструкционной карты цеха.			
Составление производственной программы рыбного цеха			

	8.	Расчет выхода полуфабрикатов		
	9.	Составление инструкционной карты цеха.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление конспекта-рекомендации по организации цехов; Составить конспект по теме; Разработка производственной программы мясного цеха:			13	
Примерная тематика самостоятельной работы Составление конспекта-рекомендации по организации работы начальника овощного цеха. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах. Разработка производственной программы мясного цеха: -составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов; -назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка мяса; - организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда; - оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха; Составление конспекта-рекомендации по работе начальника мясного цеха. Составление конспекта- рекомендации по работе начальника рыбного цеха. Составление конспекта-рекомендации по работе начальника птице-гольевого цеха.				
Тема 1.2.2. Разработка производственной программы заготовочных цехов	Содержание		2	3
	1.	Разработка производственной программы горячего цеха (супового и соусного отделения) Составление программы, определение количество посетителей, количество блюд. Плановое меню: назначение, определение, характеристика меню. Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой, составление требование-накладной для		

	получения продуктов из кладовой.		
2.	<p>Разработка производственной программы холодного цеха:</p> <p>Составление программы цеха.</p> <p>Плановое меню цеха.</p> <p>Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составления.</p> <p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>		
	Практические занятия	6	
1.	Составление плана-меню горячего цеха для бизнес-ланча городского ресторана высшего класса, согласно ассортиментного минимума.		
2.	Организация рабочего места повара в суповом и соусном отделении.		
3.	Составление требований на склад.		
4.	Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала.		
5.	Распределение сырья по цехам, составление заданий поварам.		
6.	Составление плана-меню скомплектованного обеда, рассчитать количество сырья согласно меню.		
7.	Составление плана-меню холодного цеха городского ресторана, согласно ассортиментного минимума.		
8.	Составление инструкционной карты холодного цеха.		
	Самостоятельная внеаудиторная работа	4	
	Оформить реферат;		
	Создать презентацию		
	Примерная тематика самостоятельной работы		
	Написать реферат: «Виды меню».		
	Оформить презентацию: « Инструменты, инвентарь холодного цеха».		
Тема 1.2.3. Разработка производственной программы специализированных цехов	Содержание	2	
	1. Разработка производственной программы кондитерского цеха		3

	<p>Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p> <p>Кладовая суточного запаса сырья. Ее оснащенность инструментами, инвентарем, оборудованием.</p> <p>Тестомесильное и тестораскаточное отделения, оснащенность оборудованием, инвентарем, организация рабочих мест, безопасность и охрана труда.</p> <p>Отделение для приготовления помады, кремов, сиропов. Оснащенность рабочих мест, безопасность труда.</p> <p>Отделение выпечки, оснащенность рабочих мест, охрана труда.</p> <p>Помещение для отделки кремовых изделий, требование к инвентарю, оборудованию, согласно Сан и Пин, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.</p> <p>Применение различных приспособлений для разделки теста и оформление изделий.</p>		
2.	<p>Разработка производственной программы кулинарного цеха</p> <p>Назначение кулинарных цехов, специализированных, универсальных, технологические линии цехов. Организация и условия труда в цехах: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха ,состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.</p>		
<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить схемы: Организация работы кондитерского цеха. 2. Составить инструкционные карты кондитерского цеха. 3. Подобрать оборудование для кондитерского цеха, перерабатывающего 500 кг сырья в сутки. 		6	
Самостоятельная внеаудиторная работа		2	

	Составить конспект; Создать презентацию		
	Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Состав помещений кондитерского цеха большой мощности. Создать презентацию		
Тема 1.2.4. Организация работы производственных вспомогательных помещений	<p>Содержание</p> <p>1. Организация работы экспедиции, назначение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>2. Организация работы моечной кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест.</p> <p>3. Организация работы хлеборезки и кладовой суточного запаса сырья, назначение, оснащение, охрана труда.</p> <p>4. Организация работы раздачи. Характеристика, виды ,конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, оснащенность оборудованием, инвентарем. Основные требования к реализации продукции через раздачу.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Начертить схему: «Организация работы экспедиции на предприятии общественного питания».</p> <p>2. Проведение отпуска готовой продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.</p>	2	2
Тема 1.2.5. Информационное обеспечение оперативного планирования производства	<p>Содержание</p> <p>1. Работа с нормативной и технической документацией, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий: государственных, отраслевых, стандартов предприятий, технологических инструкций, технологических условий их составление, назначения</p>	2	2
Тема 1.2.6. Разработка фирменных блюд	<p>Содержание</p> <p>1. Особенности разработки, документальное оформление и внедрение в производство.</p> <p>Практическая работа</p> <p>1. Составление технологической карты на фирменное кулинарное блюдо</p>	2	2
Самостоятельная внеаудиторная работа			2

Работа со сборником рецептур, с литературой.			
Примерная тематика самостоятельной работы Разработать технико-технологическую карту на фирменное кондитерское изделие.			
Раздел 2. Организация работы трудового коллектива		18	
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве.	Содержание	4	2
	1. Основные понятия: труд, организация труда, производительность труда Методы измерения производительности труда.		
	2. Персонал предприятия: производственный, обслуживающий, Должностные требования производственного персонала, нормативные документы регламентирующие коды и квалификацию специалистов и профессий рабочих.		
	3. Организация труда персонала, задачи труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная, основные направления научной организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперирования труда.		
	4. Аттестация рабочих мест, внедрение передовых приемов методов труда, улучшение условий труда.		
	5. Укрепление дисциплины труда и развитие творческой активности работников. Характеристика дисциплины - трудовой, технологической, производственной.		
	6. Рационализация режима труда и отдыха, виды графиков выхода на работу, их характеристика, преимущества и недостатки. Графики линейный, ленточный, двухбригадный, комбинированный, график суммированного учета рабочего времени Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.		
	7. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников производства на предприятии общественного питания.		
	Практические занятия	4	
	1. Определение численности работников заготовочных цехов.		

	2.	Определение численности работников додотовочных цехов, согласно производственной программы.		
	3.	Составление линейного графика выхода на работу.		
	4.	Составление графиков выхода на работу заготовочных цехов.		
	5.	Составление графиков выхода на работу додотовочных цехов.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект.			4	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Основные требования, предъявляемые к производственному персоналу.				
Тема 2.2. Основные теории принятия управленческих решений	Содержание		2	2
	1.	Определение классификация, уровни, этапы рационального решения их характеристика, анализ проблем, последовательность действий, стили руководства.		
	2.	Методы управленческих решений: характеристика, виды, их характеристика Мотивация принятия управленческих решений.		
		Практические занятия		2
	1.	Расстановка исполнителей структурного подразделения по рабочим местам и организация их деятельности в соответствии с производственным план-задание.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление конспекта			2	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Классификация управленческих решений				
Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями			18	
Тема 3.1. Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация	Содержание		4	2
	1.	Документальное оформление по учету готовой продукции и характеристика контроля за выпуском продукции.		
Тема 3.2. Контроль за качеством выпускаемой продукции	Содержание		4	2
	1.	Формы, методы контроля, их характеристика		
	Практические занятия		4	

	<p>1. Заполнение бракеражного журнала.</p> <p>2. Отпуск готовых изделий. Оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости.</p>		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект; Оформление документации по учету товарных операций.		6	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Порядок списание соли и специи. Ответить на вопросы по теме: Материальная ответственность на предприятии, ее виды.			
Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации		30	
Тема 4.1. Учет товарных операций в общественном питании	<p>Содержание</p> <p>1. Организация учета товаров, тары и товарооборот.</p> <p>2. Учет поступление и реализации продукции: Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производство: порядок оформление документов акт о закупе, товарные накладные, инвентаризация товара. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Документы, регламентирующие правила реализации. Технические документы: ТУ, товарно-сопроводительные документы (удостоверение о качестве, декларация о соответствии и др). Документальное оформление операций специализированных цехов. Учетные цены производства. Отчетность о реализации (отпуска) изделий из кухни.</p> <p>3 . Товарные потери: виды, и их характеристика.</p> <p>4. Материальная ответственность: виды, характеристика, отчетность.</p>	6	2
Практические занятия	<p>1. Заполнить документ: акт о закупе.</p> <p>2. Заполнить документ: требование-накладная.</p> <p>3. Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции: порядок оформления счет-фактура, их регистрация и проверка.</p> <p>4. Составление отчетности о реализации готовой продукции, ведомости о движении продуктов и тары на производстве.</p> <p>5. Оформление инвентаризационной описи и выявление результата</p>	4	

	инвентаризации.		
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить схему; Составить конспект; Оформить презентацию; Произвести расчеты.		6	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить схему: Документальное оформление поступление продуктов на предприятия общественного питания. Составить конспект: Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве. Оформить презентацию: «Виды материальной ответственности на предприятии общественного питания». Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху. Составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары.			
Тема 4.2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания	<p>Содержание</p> <p>1. Виды оплаты труда, расчет заработной платы, надбавок, доплат, компенсаций.</p> <p>2. Порядок расчета среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности</p> <p>3. Удержание и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет заработной платы различной категории работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок</p> <p>2. Расчет удержаний из заработной платы, составление лицевых счетов и расчетно-платежной ведомости.</p>	6	2
Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект		4	
Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Расчет заработной платы работников производства с учетом КТУ, отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования.			
Раздел 5. Планирование		33	

основных показателей производства			
Тема 5.1. Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия	<p>Содержание</p> <p>1. Основные понятия: издержки производства и обращения. Классификация затрат по статьям и элементам.</p> <p>2. Показатели, используемые при планировании и анализе издержек. Расчет себестоимости: калькулирование, смета затрат.</p> <p>3. Сущность и виды цен. Методы ценообразования.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Анализ показателей издержек обращения.</p> <p>2. Составление калькуляции на продукцию общественного питания.</p>	8	2
Самостоятельная внеаудиторная работа		5	
Создание презентаций			
Примерная тематика самостоятельной работы			
Создание презентаций по теме: «Издержки ресторанов».			
Создание презентаций: «Сравнительный анализ издержек предприятий различных классов».			
Тема 5.2. Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.	<p>Содержание</p> <p>1. Показатели технического развития и организации производства, их расчет. Основные фонды предприятий питания, Показатели эффективности использования основных фондов. Показатели по производству продукции: натуральные и стоимостные. Технико-экономические показатели использования оборудования.</p> <p>2. Показатели использования оборотных активов: оборотных средств и финансовых ресурсов.</p> <p>3. Доходы и прибыль предприятий питания: экономическая сущность и источники получения, функции и виды прибыли, методика ее расчета. Рентабельность и система показателей.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет показателей эффективности использования основных фондов.</p> <p>2. Расчет показателей эффективности оборотных средств.</p> <p>3. Расчет валового дохода и прибыли.</p> <p>4. Расчет величины размера валового дохода за счет изменения основных факторов.</p>	8	2
		4	

	5. Расчет рентабельности продукции структурного подразделения.	
Самостоятельная внеаудиторная работа		6
Составить конспект по теме: «Сравнительный анализ показателей эффективности основных фондов на предприятий различного класса».		
Примерная тематика курсовых работ (проектов)		
Организация работы определенного цеха предприятия общественного питания на определенное количество посадочных мест, например, «Организация работы холодного цеха ресторана категории люкс на 75 посадочных мест»; «Организация работы специализированной закусочной «Чайная» на 20 посадочных мест»		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	0	
Производственная практика	72	
Виды работ		
1. Организация работы в производственных цехах; заготовочных, додготовочных, вспомогательных. Охрана труда и техника безопасности в цехе.		
2. Составление <i>производственной</i> программы цехов: расчет выхода полуфабрикатов, составление актов на разруб туши, актов на процентное вычисление отходов на овощи, в зависимости от сезона; составление меню, плана-меню, расчет численности работников заготовочных и додготовочных цехов.		
3. Расстановка и распределение обязанностей между работниками.		
4. Разработка фирменных блюд и изделий, работа с нормативной и технологической документацией со сборником рецептур.		
5. Составление различных графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени.		
6. Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала.		
7. Оформление инвентаризационной описи и выявление результатов инвентаризации.		
8. Расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы.		
9. Составление калькуляции на продукцию общественного питания.		
10 .Анализ показателей издержек производства и обращения.		
11. Расчет рентабельности продукции структурного подразделения.		
Всего	240	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета теоретического обучения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

-комплект учебно-методической документации; (схемы, таблицы);

-наглядные пособия;

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедиапроектор, экран, монитор, сканер, принтер, колонки;

- компьютерное обеспечение (презентации);

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: Основные источники:

1. Мальгина С.Ю.Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов СПО/ С, Ю. Мальгина, Ю. Н.Плешкова- М: «Академия» - 2016- 320 с.
2. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов учреждений СПО/Жабина С. Б, Бурдюгова О. М, Колесова А. В.- М : «Академия» 2017 – 336 с
- 3.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 160с.

4.Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 384с.

Дополнительные источники:

1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 2.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 3.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия,2014.- 416с.
- 4.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

5.Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт – Петербург, 2003 – 550 с.(Электронный вариант)

6.Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с

Интернет-ресурсы:

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://www.nlr.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль проводится в форме тестирования учебного материала, устного опроса наблюдения за практической работой, защиты по производственной практике, экзамена квалификационного после изучения профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения».

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

- Микробиология, санитария, гигиена в пищевой промышленности
- Физиология питания
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Метрология и стандартизация
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельность
- Профессиональные модули 01 - 05

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обеспечивает обучение по междисциплинарному курсу МДК 06

Преподаватель высшей категории: Исанбердина Расима Музаровна имеет высшее профессиональное образование, в 1992 г. окончила Свердловский институт народного хозяйства по специальности: Технология и организация общественного питания, стаж работы преподавателем 14 лет.

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
Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>- правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборника рецептур</p> <p>- правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями</p> <p>-правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СаНиПиН, ТЗ РФ)</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> тестирования;</p> <p>- устного опроса;</p> <p>-защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p> <p>- защиты практических работ;</p> <p>Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практических работ</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>
Планировать выполнение работ исполнителями	<p>- правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур</p> <p>-четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> тестирования;</p> <p>- устного опроса;</p> <p>-защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p>

		<p>- защиты практических работ;</p> <p>Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практических работ</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>
Организовывать работу трудового коллектива	<p>-правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных</p> <p>- правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ</p> <p>-четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ;- рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным план-заданием</p>	<p>- <i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>тестирования;</p> <p>- устного опроса;</p> <p>-защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p> <p>- защиты практических работ;</p> <p>Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практических работ</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена</p>

		квалификационного по ПМ
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом)</p> <p>-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража)</p> <p>- правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>тестирования;</p> <p>- устного опроса;</p> <p>-защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p> <p>- защиты практических работ;</p> <p>Анализа решения ситуативных задач; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практических работ</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>-правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ</p> <p>-четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>тестирования;</p> <p>- устного опроса;</p> <p>-защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</p> <p>- защиты практических работ;</p> <p>Анализа решения ситуативных задач;</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе практических работ</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>
---	--	--

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на практических работах, во время производственной практики.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения;	

	-самооценка эффективности и качества выполнения работ	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач; работа на передовых предприятиях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием;умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с преподавателями, кураторами, обучающимися в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в	- анализ инноваций в области организации работы	Отчет по поиску новых технологий в

профессиональной деятельности.	структурного подразделения	сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося