

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения

2021 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии

Разработчики:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 утверждённую учётно - отчётную документацию

Программа профессионального модуля может быть использована в 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:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля по заочной форме обучения:

всего – 439 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 367 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 319 часов;

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 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 утверждённую учётно - отчётную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать 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 личного 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. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультаций часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	123	12	2	-	111		-	-
ПК 6.3. 6.4.	Раздел 2. Управление персоналом	45	10	4		35			
ПК 6.5.	Раздел 3 Бухгалтерский учёт в общественном питании	90	14	6		76			
ПК 6.1.	Раздел 4. Планирование основных показателей производства.	109	12	4		97			
ПК 6.1.ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК 06.01. - дифференцированный зачёт по ПП 06.01. - экзамен (квалификационный) по ПМ 06.									
Всего:		439	48	16	-	319		-	72

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания</p>			
<p>Тема 1.1. Классификация и характеристика предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация и характеристика предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Современное состояние общественного питания и перспективы развития. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним. Определение. Общие требования к услугам. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Экономические и социальные задачи общественного питания. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики. Межотраслевые связи. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли. <i>Нормативно - правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</i> Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания. Принципы формирования и развития. Характеристика типов предприятий общественного питания. <i>Способы организации питания. Специфика производственной деятельности организации общественного питания, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Диетические столовые. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности. Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых, чебуречных, бутербродных, сосисочных и т.п. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания (магазины-кулинарии, предприятия розничной торговли, мелкорозничная сеть): понятие, назначения, виды, особенности деятельности. Понятия о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений: инфраструктура сферы обслуживания, в т.ч. наличие и размещение предприятий розничном сети; покупательская способность населения и спрос на услуги общественного питания, учет соотношения между типами предприятий для города. Основные требования (архитектурные, экономические, технологические) к планировочным решениям предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, торговых центров или иного назначения. Основные функциональные группы помещений различных предприятий: состав назначение.</p>	2	2

<p>Тема 1.2. Производственные помещения предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание:</p> <p>2. Характеристика структуры производства. Производственные помещения. Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Заготовочный цех. Виды. Назначение. Организация рабочих мест и труда. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Организация технологических процессов. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия. Доготовочный цех. Горячий, холодный. Назначение. Расположение. Режим работы. Организация работы, взаимосвязь с другими цехами. Организация работы отделений: супового и соусного. Отличительные особенности организации работы холодного цеха. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Составление схем организации рабочего места в доготовочных цехах. Специализированные цехи. Кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий. Назначение. Размещение, режим работы. Организация труда. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Составление схем организации технологических процессов в специализированных цехах предприятия. Составление схем организации рабочего места в специализированных цехах. Производственные вспомогательные помещения. Экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья. Назначение, размещение, организация труда, связь с цехами, организация рабочего места. Виды и назначение вспомогательных помещений. Оборудование и инвентарь складских помещений. Нормы обеспеченности оборудованием и инвентарем.</p>	2	2
<p>Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p>	<p>Содержание:</p> <p>3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья. Виды поставщиков. Нормативные документы, регламентирующие договорные отношения поставки продуктов. Формы и способы доставки продуктов. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания. Правила приёмки продовольственных товаров. Организация приёмки товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия. <i>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Приёмка товаров по количеству и качеству. Ознакомление с нормативной и технической документацией. Оформление документации на различные операции с сырьём. <i>Правила составления заявок на продукты.</i> Приёмка товаров по количеству. <i>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.</i> Приёмка товаров по количеству и качеству. Ознакомление с нормативной и технической документацией. Оформление документации на различные операции с сырьём. Приёмка товаров по качеству. <i>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.</i> Организация материально – технического снабжения. Особенности материально-технического снабжения. Поставщики. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. <i>Анализ наличия и оценка потребности материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</i></p>	2	2

<p>Тема 1.4. Реализация готовой продукции общественного питания.</p>	<p>Содержание:</p> <p>4. Реализация готовой продукции общественного питания. Правила реализации готовой продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение. Правила оформления документации на различные операции с готовым блюдом. Бракераж готовой продукции. Виды бракеража. Правила заполнения бракеражного журнала. Операции с готовыми блюдами. <i>Оформления документации на различные операции с готовым блюдом.</i> Бракераж готовых блюд. Проведение бракера готовых блюд, заполнение бракеражного журнала. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. <i>Раздача. Виды, назначение, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями, оборудование, посуда, инвентарь.</i> Реализация готовой продукции общественного питания вне зала. Особенности и порядок реализации готовой продукции вне зала предприятия: в магазинах (отделах) кулинарии, розничных торговых предприятий, мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Товарно – сопроводительные документы. Принципы и правила выкладки товар. Правила реализации и оказания услуг. <i>Особенности реализации покупных товаров, в том числе алкогольных напитков, табачных изделий.</i> Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции. <i>Упаковка изделий, приём заказов на изготовление кулинарной и кондитерской продукции, комплектация наборов кулинарной продукции.</i></p>	2	2
<p>Тема 1.5. Принципы и виды планирования работы бригады/команды</p>	<p>Содержание</p> <p>5. Принципы и виды планирования работы бригады/команды Понятие, сущность, назначение. Этапы планирования. Планирование деятельности бригад. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь. Оперативное планирование. Понятие, сущность, назначение. Производственная программа. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность. Методика разработки производственной программы в заготовочных цехах. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Оперативное планирование в доготовочных предприятиях и в предприятиях с полным циклом производства. Последовательность планирования. Разработка производственной программы. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Плановое меню. Определение. Значение. План – меню. Понятие, назначение, порядок и <i>правила</i> составления и оформления меню. Факторы, учитываемые при составлении плана – меню. Виды меню, их характеристики. Порядок расположения блюд в меню. Методика расчёта сырья. Методика расчёта сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Методика расчёта выхода продукции. Требование – накладная: назначение. Получение товаров из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Стандарты разных категорий. Технологические и технико технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документального оформления в производство новых и фирменных блюд.</p> <p>6. Практическое занятие. Расчёт выхода продукции в ассортименте. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Составление производственной программы. Выполнение расчётов. Расчёт количества овощных, мясных и рыбных полуфабрикатов. Оформление документации на различные операции с полуфабрикатами. Составление план – меню предприятия с учётом типа предприятия, с указанием количества блюд заданного ассортимента. Планирование работы структурного подразделения (бригады). Составление плана меню. Определение количества потребителей по графику загрузки зала, общего количества блюд, планируемых к выпуску. Разбивка блюд по ассортименту. Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов – меню. Расчёт выхода продукции в ассортименте. Разработка нормативно – технологической документации. Ознакомление с технологическими картами (ТК), требованиями к оформлению. Составление технологических карт (ТК).</p>	2	2
		2	3
<p>Раздел 2. Управление</p>			

персоналом			
Тема 2.1.	Содержание:		
Организация труда и управление персоналом на производстве	<p>7. Персонал предприятий общественного питания. Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Персонал предприятий общественного питания административно – управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Функции управления. Структура управления и её элементы. Состав трудового коллектива Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производства. Требования к персоналу. <i>Технологии наставничества и обучения на рабочем месте. Организация обучения помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Формы организации труда. Бригадная форма организации труда. Виды бригад: комплексные, специализированные, сквозные. Права и обязанности работников. Права и обязанности бригадира. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Организация процесса отбора персонала. Критерии оценки профессиональной пригодности претендентов: профессионально-квалификационные, деловые, индивидуально-психологические, психофизиологические, личностные. Требования, предъявляемые к критериям оценки. Источники привлечения персонала: внутренние и внешние, их преимущества и недостатки. Методы привлечения подходящих кандидатур: активные и пассивные. Факторы, влияющие на процесс отбора персонала. Сбор предварительной информации о кандидатах. Методы отбора персонала. Предварительное собеседование. Сбор и анализ сведений о кандидате: изучение документов, резюме, анкеты, характеристики, автобиографии, результатов тестирования, установление испытательного срока. Методы отбора персонала: личностные опросники, тесты общих способностей, имитационные тесты, групповые методы отбора. Кадровое информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом: проверка информации, представленной кандидатом. Решение о приеме кандидата на работу. Система оценки. Процедура принятия окончательного решения. Показатели эффективности процесса отбора кадров. Ошибки, допускаемые в процессе отбора. Правовые аспекты найма на работу. Нормативно-методическое обеспечение системы управления персоналом. Стандарты организаций, регламентирующие работу разных структурных подразделений организаций торговли. Делопроизводственное обеспечение системы управления персоналом. Документирование кадровой работы.</p> <p>8. Практическое занятие. Порядок составления документов соискателя работы. Разработка и заполнение анкеты (резюме), рекламного приглашения на работу. Упражнение по приобретению умений проведения тестирования и собеседованию. Решение ситуаций.</p> <p>9. Основные приемы организации труда исполнителей. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков, правила и принципы разработки графиков работы. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Линейный график. Ленточный (ступенчатый или скользящий) график. График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. Комбинированный график. Дисциплина труда и развитие творческой активности работников. Дисциплинарные процедуры в организации. Сущность и задачи нормирования труда. Норма труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости. Методы нормирования труда: опытно-статистический метод, аналитический (технический) метод. Классификация затрат рабочего времени: время работы, изготовительно-заключительное время, оперативное время, основное время, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов.</p> <p>10. Практическое занятие. Графики выхода на работу персонала. Ознакомление с требованиями к заполнению графика выхода на работу. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов. Составление графиков выхода на работу работников различных подразделений. Заполнение табеля учёта рабочего времени. Определение численности работников на предприятиях общественного питания. <i>Оценка наличия персонала необходимого для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Составление заданий</p>	2	2
		2	3
		2	2
		2	3

		бригадам/командам. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. <i>Контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</i> Дисциплинарные процедуры в организации.		
	11.	Эффективность управления персоналом. Сущность, критерии, факторы, влияющие на её уровень. Деловая оценка персонала. Понятие, цели, задачи, методы. Процесс оценки результативности труда. Критерии оценки лично – деловых и профессионально-квалифицированных качеств, результатов, сложности труда, личного трудового вклада. Нетрадиционные подходы к оценке персонала. Разработка оценочных заданий. Составление оценочного листа. Оценка деятельности персонала	2	2
Раздел 3. Бухгалтерский учёт в общественном питании				
Тема 3.1. Организация учета в общественном питании	Содержание			
	12.	Общая характеристика бухгалтерского учета. Сущность, основные задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». Основные принципы бухгалтерского учёта и их значение. Пользователи информации бухгалтерского учёта. Роль знаний по бухгалтерскому учёту в профессиональной деятельности. Документ: понятие, назначение. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Документация хозяйственных операций: сущность, значение. Классификация документов. Требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов. Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Ознакомление с общими правилами проведения инвентаризации. Проведение инвентаризации. Решение ситуаций. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости по результатам инвентаризации.	2	2
Тема 3.2. Ценообразование в общественном питании	Содержание:			
	13.	Понятие цены. Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и порядок установления. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению. Определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Расчёт цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договора (заказа). Заказ – счёт. Акт сдачи – приёмки услуг: назначение, порядок оформления.	2	2
	14.	Практическое занятие. Калькуляция свободных розничных цен на супы и холодные закуски. Выполнение расчётов составление калькуляционных карт. Документальное оформление услуг. Составление заказа – счёта на оказываемую услугу. Составление документации	2	3
Тема 3.3. Учёт производства, готовой продукции и денежных средств	Содержание:			
	15.	Организация бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Задачи. Принципы. Учётные цены производства Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчёта и т.п. порядок составления ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Документальное оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Особенности проведения инвентаризации в буфетах и магазин. Формы отчётности буфетчиков и продавцов. Товарный отчёт. Порядок сдачи и приём выручки. Учёт расчётов по счёту, чеку, заказу – счёту. Отчётность официанта. Сдача и приём выручки. Отчётность кассира. Инвентаризация денежных средств и денежных документов в кассе. Порядок сдачи выручки в	2	2

		банк. Учёт денежных документов, переводов в пути.		
	16.	Практическое занятие. Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции. Составление отчётности о реализации и отпуске изделий из кухни, ведомости о движении продуктов на производстве. <i>Ведение учёта и составление товарного отчёта о производстве блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий</i> Оформление листа книги кассира – операциониста. Оформление приходных и расходных документов, авансового отчёта.	2	3
Тема 3.4. Учёт расчётов по оплате труда	Содержание:			
	17.	Задачи учета труда и расчетов по его оплате. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Правила и принципы разработки табеля учёта рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы. Особенности оплаты труда работников предприятий ОП. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Порядок и виды удержаний из заработной платы, и их расчет. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Документальное оформление расчетов по оплате труда.	2	2
	18.	Практическое занятие. Табель учёта рабочего времени Оформление табеля учета использования рабочего времени работников. Решение производственных задач. Расчёт заработной платы. Составление расчета заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда. Расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни.	2	3
Раздел 4. Планирование основных показателей производства				
Тема 4.1. Основные показатели производства, их характеристика	Содержание			
	19.	Товарооборот общественного питания Планирование деятельности предприятия, виды планов, их назначение, содержание. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь. Методы экономического обоснования планов. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания, необходимость и порядок разработки бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана предприятий общественного питания. Ответственность руководства предприятия за результаты финансово-хозяйственной деятельности. Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. Производственная программа, товарооборот понятие и состав. Прогнозирование и экономическое обоснование товарооборота предприятия питания, включая кулинарную, кондитерскую продукцию и услуги. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производственной программы и товарооборота. Ёмкость рынка: понятие и расчет. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания. Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет. Понятие производственной программы, планирование производственной программы. Товарооборот, планирование товарооборота. Трудовые ресурсы. Влияние трудовых факторов на товарооборот. Анализ производительности труда. Анализ численности работников. Планирование численности работников и производительности труда. Механизм стимулирования труда и его совершенствование. Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы.	2	2
	20.	Практическое занятие. Планирование производственной программы в предприятиях общественного питания Составление производственной программы. Составление плана товарооборота. Выполнение расчётов. Расчет емкости рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала. Расчет емкости рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала.	2	3

	<p>21. Основные экономические показатели деятельности предприятия. Структура издержек производства. Классификация издержек производства и обращения. Понятие, сущность, классификация, номенклатура. Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и обращения. Анализ издержек производства и обращения. Пути снижения затрат. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности. Валовой доход предприятия общественного питания: сущность, назначение, источники образования. Состав и порядок определения валового дохода, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания. Экономическая природа прибыли, её виды. Сущность коммерческого расчета в предприятиях общественного питания и его основные принципы в условиях рынка. Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. Виды прибыли. Налоговая система Российской Федерации и особенности ее применения в торговле и общественном питании. Виды налогов: прямые, косвенные, федеральные, местные и др. Распределение и использование прибыли. Методика расчета рентабельности, как экономического показателя. Анализ прибыли и рентабельности. Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. Планирование прибыли.</p>	2	2
	<p>22. Практическое занятие. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. Выполнение расчётов. Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения. Анализ и прогнозирование валового дохода и прибыли общественного питания.</p>	2	3
	<p>23. Основные и оборотные фонды, их воспроизводство. Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов. Оборотные фонды. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Анализ оборотных средств предприятия питания. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах. Выполнение расчётов.</p>	2	2
	<p>24. Финансовый план предприятия и основные предпосылки для его составления. Общая оценка финансового состояния предприятия. Финансовый контроль в торговле и общественном питании. Объекты и сущность финансового контроля. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана. Финансовый план и основные предпосылки для его составления. Цель и задачи анализа финансового состояния предприятия. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана и его разделы. Анализ формы №2 "Отчет о прибылях и убытках".</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашней контрольной работы</p>	319	3
<p>Производственная практика Виды работ и трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планирование работы структурного подразделения (бригады). - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий - Контроль выполнения помощником повара заданий - Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - Разработка меню - Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). - Принятие управленческих решений. 		72	3
<p>всего – 439 часа, в том числе:</p>			

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 367 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, и том числе практических занятий 16 ч; самостоятельной работы обучающегося – 319 часов; производственной практики – 72 часа.	
--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета маркетинга, менеджмента и управления персоналом.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Котерова, Н. П. Экономика организации [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. П. Котерова. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 288 с.
2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Гомола, А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. – М.: ИЦ "Академия", 2017. – 352 с.

Нормативные документы:

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. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/

Дополнительные источники:

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;

Интернет-ресурсы:

www.nalog.ru

www.kadrovika.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения предусмотрена производственная практика. Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу, должны иметь высшее профессионального образование, соответствующее профилю модуля.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны иметь 5-6 разряд по профессии рабочего с обязательной стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения обучающимися домашней контрольной работы.

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	Текущий	Устный опрос Оценка выполнения практических работ	Задания и вопросы для устного опроса. Задания для выполнения практических работ.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.3. 6.4	Текущий	Устный опрос Оценка выполнения практических работ	Задания и вопросы для устного опроса. Задания для выполнения практических работ.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК -6.5	Текущий	Устный опрос Оценка выполнения практических работ	Тест. Задания и вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических работ.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4.	1, 2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.1.	Текущий	Устный опрос Оценка выполнения практических работ	Задания и вопросы для устного опроса. Задания для выполнения практических работ.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

МДК 06.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.1. – 6.5.	Промежу точный контроль	Домашняя контрольная работа	Задания для выполнения домашней контрольной работы	ведомость домашней контрольно й работы. Ведомость оценки ОК, ПК	зачет/незачет Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК 06.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.1. – 6.5.	Промежу точный контроль	Экзамен	Экзаменационн ый билет	Экзаменац ионная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка знаний (2-5). Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП 06.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.1. -6.5	Текущий контроль	Оценка за выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт. Характерис тика.	Бальная (2-5). Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК
			Промежу точный контроль	Дифференцированны й зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал Ведомость дифференц ированного зачёта. Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5). Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК.
ПМ 06.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.1.- 6.5.	Промежу точный контроль	Экзамен	Экзаменационн ый билет	Ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная оценка ЗУН (2-5). Бальная или дихотомическая оценка ОК,ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы