

**Приложение 5.3.38
к ОПОП по СПССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
профессионального модуля**

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2018г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1
от «31» 08 2018г.

Председатель Юмиф /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего по ПМ.06 – 498 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося по МДК.06.01 – 354 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

учебной практики – 72 часа.

производственной практики – 72 часа.

МДК 06.01 – ДЗ (дифференцированный зачет)

УП.06 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПП.06 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПМ.06 - Э(К) (экзамен квалификационный)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	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
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	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	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	354	236	118	20	118			
	УП.06, ПП.06	144						72	72
	Всего:	498	236	118	20	118			

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, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		498	
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		354	
Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях	Содержание	12	
	1. Основные направления развития общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	2	1
	2. Характеристика типов предприятий ОП.	2	
	3. Классификация предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	2	
	4. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Форма и способы доставки продуктов.	2	
	5. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	2	
	6. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.	2	
	Практические работы	14	
	1. Ознакомление с деятельностью ПОП. Изучение инфраструктуры предприятий. Построение организационных структур организации.	2	2
	2. Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции	2	
	3. Организация работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия общественного питания.	2	
	4. Сравнительный анализ структуры производства предприятий с различными производственными циклами.	2	
	5. Составление договора поставки на продовольственное сырьё.	2	

	6.	Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.	2	
	7.	Правила приёмки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов	2	
Тема 1.2. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание		6	
	1	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	2	1
	2	Виды меню. Правила составления.	2	
	3	Нормативная документация предприятий общественного питания.	2	
	Практические работы		28	
	1.	Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов.	2	2
	2.	Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов, птицы.	2	
	3.	Расчёт выхода овощных полуфабрикатов.	2	
	4.	Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, грибов, плодов, ягод.	2	
	5.	Составления меню комплексных обедов. Составление плана–меню предприятия.	2	
	6.	Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Установление цен на готовую кулинарную продукцию и кондитерские изделия.	2	
	7.	Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни. Дневной заборный лист.	2	
	8.	Расчет необходимого количества сырья по массе брутто и нетто.	2	
	9.	Расчет пищеварочных котлов. Расчёт теплового оборудования.	2	
	10.	Расчёт ёмкости холодильных камер. Подбор холодильников.	2	
11.	Нормы оснащения предприятий. Подбор оборудования и инвентаря.	2		
12.	Проектирование цехов в масштабе с учётом рационального размещения оборудования.	2		
13.	Расчёт численности работников по составленному плану-меню	2		
14.	Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени	2		
Тема 1.3 Организация		Содержание	22	

производства	1	Производственная инфраструктура и её характеристики.	2	1
	2	Основные требования к созданию оптимальных условий труда Организация рабочих мест		
	3	Организация работы овощного цеха	2	
	4	Организация работы мясного цеха Организация птицегольевого цеха	2	
	5	Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха	2	
	6	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов Организация работы цеха обработки зелени	2	
	7	Организация работы горячего цеха Организация работы холодного цеха	2	
	8	Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий.	2	
	9	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятий общественного питания.	2	
	10	Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздачи.	2	
	11	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.	2	
Практические работы		6		
1.	Построение организационных структур организации.	2	2	
2.	Подбор оборудования и проектирование его в цехе согласно СНИПа .	2		
3.	Расчёт площади цеха.	2		
Тема 1.4 Управление структурным подразделением организации	Содержание		36	
	1	Содержание и значение рациональной организации труда Основные задачи рациональной организации труда Основные направления рациональной организации труда	2	1
	2	Нормирование труда на предприятиях общественного питания Сущность и задачи нормирования труда Метода нормирования труда	2	

3	Классификация затрат рабочего времени Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.	2
4	Определение численности работников на предприятиях общественного питания Принципы и виды планирования работы бригады (команды) производства заготовочных предприятий	2
5	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) на предприятиях с полным циклом производства.	2
6	Основные приемы организации работы исполнителей. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; (бракераж)	2
7	Дисциплинарные процедуры в организации; (меры поощрения и наказания)	2
8	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	2
9	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; (должностная инструкция, правила внутреннего распорядка, договор о материальной ответственности)	2
10	Формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции.	2
11	Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.	
12	Разработка оценочных заданий. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.	
13	Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2
14	Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.	2
15	Методика расчета заработной платы: расчет пособий по временной нетрудоспособности. Расчеты по социальному страхованию.	2
16	Методика расчета заработной платы: удержания из заработной платы и их расчет.	2
17	Структура издержек производства и пути снижения затрат;	2
18	Методика расчета экономических показателей	2
Практические занятия		38

	1.	Анализ методов управления структурным подразделением.	2	2
	2	Принятие управленческого решения в зависимости от сложившейся ситуации. Решение конфликтных ситуаций в управлении.	2	
	3.	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей.	2	
	4.	Определение численности работников производства с учетом производственной программы.	2	
	5.	Анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением.	2	
	6.	Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения.	2	
	7.	Анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения.	2	
	8.	Составление наряд - заказа на изготовление кондитерских изделий.	2	
	9.	Расчёт примерного ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции для различных типов предприятий.	2	
	10.	Разбивка блюд по ассортименту блюд, согласно, коэффициента потребления, норм потребления.	2	
	11.	Составление плана-меню (со свободным выбором блюд, комплексного меню)	2	
	12.	Составление плана-меню (банкетного, комплексного меню)	2	
	13.	Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени	2	
	14.	Расчет заработной платы различным категориям работников	2	
	15.	Расчет удержаний из заработной платы.	2	
	16.	Составление табеля учета рабочего времени работников.	2	
	17.	Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикаты и готовую продукцию.	2	
	18.	Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оформление забора проб на лабораторный анализ. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	2	
	19.	Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества.	2	
Тема 1.5 Формы документов и порядок их заполнения	Содержание		12	
	1	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная	2	

		накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).	
2		Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).	2
3		Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).	2
4		Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).	2
5		Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Основание: дневной заборный лист (ф. № ОП-6)	2
6		Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2
Практические занятия			8
1		Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).	2
2		Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).	2
3		Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).	2
4		Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акта на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).	2
Тема 1.5			6
Содержание			6

Принципы и виды планирования работы организацией	1	Структура планов предприятия Перспективное внутрифирменное планирование	2	1
	2	Среднесрочное и текущее (бюджетное) планирование Оперативно-календарное планирование	2	
	3	Организационно-иерархическая соподчиненность планов предприятия	2	
	Практические занятия		26	2
	1.	Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования.	2	
	2.	Основы бизнес - планирования в индустрии питания.	4	
	3.	Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия	4	
	4.	Разработка бизнес-плана	4	
	5.	ЕНВД. УСН. Порядок расчетов налоговой базы и исчисление налогов для уплаты в бюджет	4	
	6.	Расчет показателей использования основных средств.	4	
7.	Расчет показателей использования оборотных средств.	4		
Дифференцированный зачет			2	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)			20	2,3
Примерная тематика курсовых работ (проектов) Проектирование холодного (горячего) цеха предприятий общественного питания . Разработка производственной программы организации работы кафе специализирующегося на русской(европейской, кавказской) кухне на 100, 60 мест Разработка производственной программы организации работы предприятия быстрого обслуживания на 20,30, 40 м. Организация работы структурного подразделения детского кафе (кондитерский цех) на 50 мест Организация работы структурного подразделения молодежного кафе (кондитерский цех) на 65 мест Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской на 30 мест Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской на 60 мест Организация работы структурного подразделения кофейни на 30 мест (кондитерский цех) Организация работы структурного подразделения кафе-мороженое на 25 мест Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа на 25 мест Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой (холодный цех) на 80 мест Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой (горячий цех) на 80 мест				
Самостоятельная работа при изучении ПМ.06			118	3
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составить концепт: «Основные направления развития общественного питания» 2. Изучить виды собственности предприятий общественного питания. 3. Создать мультимедийную презентацию: « Классификация предприятий общественного питания»				

4. Изучить рациональность расположения ПОП по месту жительства. Составить схему расположения предприятий.
5. Составить меню (по заданию преподавателя) с учётом типа предприятия.
6. Изучить нормативную документацию, правила составления для ПОП.
7. Составить кроссворд по теме: «Оперативное планирование производства и технологическая документация».
8. Начертить план овощного цеха.
9. Создать презентацию : « Организация работы овощного цеха»
10. Начертить план мясного цеха.
11. Создать презентацию: « Организация работы мясного цеха»
12. Начертить план рыбного цеха.
13. Создать презентацию : « Организация работы рыбного цеха»
14. Начертить план птицегольевого цеха.
15. Создать презентацию: « Организация работы птицегольевого цеха»
16. Начертить план кондитерского цеха.
17. Создать презентацию: « Организация работы кондитерского цеха»
18. Создать презентацию « Организация работы вспомогательных производственных помещений »
19. Начертить план горячего цеха.
20. Создать презентацию : « Организация работы горячего цеха»
21. Начертить план холодного цеха.
22. Создать презентацию : « Организация работы холодного цеха»
23. Составить конспект: « Значение рациональной организации труда в общественном питании»
24. Выписать значения : функциональное разделение труда, технологическое разделение труда, квалификационное разделение труда, пооперационное разделение труда.
25. Составить конспект: « Аттестация рабочих мест»
26. Изучить самостоятельно: « Методы нормирования в общественном питании».
27. Дать характеристику видов времени производственной работы.
28. Изучить самостоятельно: « Методы изучения затрат рабочего времени»
29. Изучение по дополнительной литературе : понятие организации, внутренняя и внешняя среда организации
30. Составить схему : Структура производственных систем в отрасли, отразить характер взаимодействия с другими подразделениями
31. Составить конспект : « Понятие и место менеджмента в рыночной экономике»
32. Составить бизнес-план предприятий общественного питания.
33. Мероприятия по предотвращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
34. Изучить самостоятельно информационные технологии в сфере управления структурными подразделениями
35. Курсовая работа

Учебная практика	72	
Производственная практика	72	
Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания. 2. Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. 10. Ознакомление с составлением ведомости учета движения посуды и приборов 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукции 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию 21. Правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счета-фактуры, товарной накладной, акта об 		

<p>установленном расхождений по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объему и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии; квалификационными требованиями к нему; организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог ,повар ,кондитер другие)</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав.производством ст.технолог)</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда; распределению обязанностей для персонала</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учета рабочего времени.</p> <p>42. Участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы.</p> <p>43. Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности.</p> <p>44. Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу.</p> <p>45. Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам.</p> <p>46. Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость.</p> <p>Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию.</p>		
Всего	498	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «социально-экономических дисциплин».

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения:

1. Компьютер
2. DVD–проигрыватель
3. Мультимедийная установка
4. Аудиоаппаратура
5. Интерактивная доска

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2016. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

Дополнительные источники:

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. + Доп. материалы (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/556212>)
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>)
3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>)

4. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667>)

Учебно-методическая литература:

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>)
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>)
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>)
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>)
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765>)
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921>)
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>)
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116>)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

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

1. Правовые основы предпринимательской деятельности.

2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
3. Экономика организации.
4. Бухгалтерский учет.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией. Самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в электронной библиотечной системе ZNANIUM.COM. и свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

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.	Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды); (предприятий с полным циклом производства, заготовочных, доготовочных предприятий)	Наблюдения во время практической работы
	Демонстрация знаний по планированию основных показателей производства.	Графический диктант
	Демонстрация знаний по правилам и принципам разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	Наблюдения по практической работе
	Демонстрация умений и знаний по формам документов, порядку их заполнения; методикам расчета выхода продукции;	Наблюдения на практической работе.
Планировать выполнение работ исполнителями	Демонстрация знаний и умений по составлению производственной программы	Наблюдения на практической работе
	Демонстрация знаний и умений по составлению заданий поварам	Наблюдения на практической работе
Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа.	Наблюдения на лабораторной работе
	Демонстрация знаний и умений при оставлении табеля учёта рабочего времени	
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Демонстрация знаний и умений по проведению лабораторных работ.	Наблюдения на лабораторной работе
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Демонстрация знаний и умений по составлению требований –накладной.	Наблюдения на практической работе
	Демонстрация знаний и умений по составлению дневного заборного листа	Наблюдения на практической работе

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию 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.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	Рубежный, итоговый контроль.
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	Защита курсовой работы.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией работы структурного подразделения	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организация работы структурного подразделения.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единое целие, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: с организацией работы структурного подразделения.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.

<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.</p>	<p>Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в раб группах</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост</p>	<p>Все виды практик.</p>