



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Профессиональный цикл

программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2015 г

ОДОБРЕНО

методической комиссией профцикла
по специальности *19.02.10 Технология
производства общественного питания*

Председатель МК _____ Л.Н. Громова

Протокол от « ___ » _____ 20 ___ № ___

Составитель: _____ Ливицкая Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: _____ Костенко Н. М., методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза: _____ Феоктистова М.М., преподаватель ГАПОУ
СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. №384.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
6. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ	34
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК ПМ 06	37

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 **Организация работы структурного подразделения** (далее программа ПМ) – является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК» в части освоении основного вида деятельности: **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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Рабочая программа составляется для заочной и очной формы обучения

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

Базовая часть:

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;

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовать работу коллектива исполнителей;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- 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;

- основные приемы организации работы исполнителей;

- формы документов, порядок их заполнения.

Вариативная часть - не предусмотрено

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	432
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	288
Курсовая работа/проект	20
Учебная практика	-
Производственная практика	36
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:	144
Итоговая аттестация в форме	Квалификационный экзамен

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК6.1.	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 ПМ. 06

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1-6.5	Раздел 1. Управление структурным подразделением организации	432	288	84	20	144	-	-		
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	36								36
Всего:		468	288	84	20	144	-	-		36

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации		432	
Тема 1 Отрасль в структуре экономики	Содержание	2	
	Введение. Отрасль в структуре экономики. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.	2	2
Тема 2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура.	Содержание	12	
	Основные понятия и определения. Организационно – правовые формы предприятий общественного питания.	2	2
	Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания	2	
	Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение.	2	
	Принципы размещения предприятий общественного питания.	2	
	Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.	2	
	Производственная инфраструктура предприятия.	2	
	Практические занятия	6	
1. Разработка таблицы классификации ПОП	2		
2. Составление схем расположения складских помещений	2		
3. Разработка структуры производства на предприятии. Составление схем	2		
Тема 3. Сырьевая и	Содержание	12	2

материально техническая база предприятия. Организация снабжения предприятий	Виды продовольственного сырья, используемые в общественном питании. Использование новых видов сырья(биологически активных и пищевых добавок, пищевых концентратов). Требования к сырью.	2	
	Материально техническая база: понятие, назначение. Предметы материально – технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально – технического назначения типу и классу предприятия.	2	
	Организация снабжения предприятия общественного питания.	2	
	Основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.	2	
	Особенности продовольственного снабжения. Требования предъявляемые к транспортировке товаров.	2	
	Практические занятия	6	2 - 3
4. Составление заявки на торгово - технологическое оборудование в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия	2		
5. Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП	2		
6. Составление заявки (договора на поставку)	2		
4. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание	8	2
	Складское хозяйство: понятие, назначение, функции. Состав, компоновка, основные требования.	2	
	Организация и технология складских операций(приемка, размещение, хранение, отпуск).	2	
	Организация тарного хозяйства.	2	
	Тара: понятие, классификация, назначение, требования, организация тарооборота	2	
Практические занятия	4	2 - 3	
7. Решение ситуационных задач по организации складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск)	4		
5. Производственная	Содержание	12	2

структура. Производственный и технологические процессы.	Структура производства: понятия, факторы ее определение. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства.	2		
	Производственный процесс: понятие, сущность. Содержание, основные элементы. Принципы организации. Производственный цикл: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.	2		
	Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.	2		
	Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах	2		
	Обслуживания, организация рабочих мест. Оптимальные условия труда на предприятии питания	2		
Практические занятия		2	2 - 3	
	8. Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа	2		
Тема 6.организация процесса производства продукции	Содержание		14	2
	Оперативное планирование работы производства. Производственная программа. Планирование меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции.	2		
	Организация работы основных производственных цехов.	2		
	Прогрессивные методы организации на основе передовых технологий и механизации производственных процессов.	2		
	Заготовочные цехи. Технологические процессы, линии и рабочие места в заготовочных цехах.	2		
	Доготовочные цехи, Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с заготовочными цехами.	2		
	Специализированные цехи. Вспомогательные производственные помещения.	2		
Практические занятия		2	2 - 3	
	9 Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых	2		

Тема 7. Реализация готовой продукции	Содержание	18	2
	Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия).	2	
	Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия.	2	
	Особенности реализации покупных товаров. В том числе алкогольных напитков, табачных изделий и т.п. на ПОП.	2	
	Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания и покупных товаров.	2	
	Качество выпускаемой продукции и организация брака.	2	
	Выход готовых изделий. Нормирование выхода продукции. Факторы, влияющие на выход хлеба. Контроль выхода на предприятии	2	
	Практические занятия	8	2 - 3
	10. Разработка норм выработки	2	
	11. Составление плана-меню с учетом типа предприятия	2	
12. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных видов планов-меню	2		
13. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Установление цен на готовую кулинарную продукцию и кондитерские изделия.	2		
Тема 8. Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания.	Содержание	14	2
	Персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал.	2	
	Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи.	2	
	Особенности организации труда производственного и обслуживающегося персонала, специалистов. Должностные обязанности.	2	
	Понятие о нормировании труда. Классификация затрат рабочего места, виды норм труда.	2	
	Табель учета рабочего времени. Штатное расписание предприятия. График выхода на работу.	2	
	Практические занятия	12	2 - 3
14. Определение численности работников на предприятии	2		
15. Определение численности работников производства с учетом производственной программы	4		
16. Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени	2		

	17. Организация рабочего места в кулинарном цехе по приготовлению первых блюд.	4	
Тема 9. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание	12	2
	Задачи бухгалтерского учета в общественном питании. Организация бухгалтерского учета.	2	
	Общая характеристика бухгалтерского учета.		
	Структура и виды бухгалтерского баланса назначение, структура, содержание и виды.	2	
	Классификация имущества организации и источников его образования.	2	
	Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения.	2	
Нормативная документация предприятия общественного питания, их назначения и классификация.	2		
Документооборот и его организация.	2		
	Практические занятия	4	2 - 3
	18 Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни. Дневной заборный лист.	2	
	19 Составление бухгалтерской отчётности предприятий общественного питания	2	
Тема 10. Особенности ценообразования в общественном питании	Содержание	18	2
	Документы необходимые для составления калькуляции: план – меню, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП.	2	
	Оценка сырья при калькуляции. Понятие калькуляции.	2	
	Способы расчета продажных цен на продукцию собственного производства: традиционный, рыночный, комбинированный.	4	
	Расчет цен на покупные товары.	4	
	Расчет цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов согласно договоров.	2	
	Практические занятия	2	2 - 3
	20. Расчет входной платы при оказании услуг по типу «Шведский стол»	2	
Тема 11. Нормативна –	Содержание	14	2

правовая база бухгалтерского учета	Учет материально производственных запасов. Документальное оформление поступления.	2		
	Счет – фактура.			
	Оформление доверенностей их учет.	2		
	Документальное оформление отпуска производственных запасов.	2		
	Учет производственных запасов в бухгалтерской службе. Учет тары. Учет потерь и недостач товаров.	2		
	Инвентаризация на ПОП и выявление ее результатов.	2		
	Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. Особенности учета материалов и их списание.	2		
Практические занятия		6	2 - 3	
21. Оформление счет – фактуры на продукцию, товарного счета	2			
22. Учет товарных потерь. Учет товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи.	2			
23. Определение издержек обращения товаров.	2			
Тема 12. Учет денежных средств, расчетов по оплате труда, финансовых результатов	Содержание		16	2
	Ведение кассовой книги и хранение денег.	2		
	Учет выручки.	2		
	Учет расчетов при обслуживании через официантов.	2		
	Учет денежных средств на расчетном счете: порядок открытия, документальное оформление операций.	2		
	Учет использования рабочего времени и норм выработки, начисление заработной платы при повременной и дельной оплате труда.	2		
	Порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.	2		
	Расчет пособий по временной нетрудоспособности.	2		
	Удержание из заработной платы и их расчет. Документальное оформление расчетов при оплате труда	2		
	Практические занятия		10	2 - 3
	24. Методика расчета заработной платы	2		
	25. Расчет заработной платы различным категориям работников	2		
	26. Расчет удержаний из заработной платы	2		
27. Расчет заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, доплат и надбавок,	2			
28. Расчет заработной платы за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности»	2			

Тема 13. Бухгалтерская (финансовая) отчетность	Содержание	12	2
	Бухгалтерская отчетность организации: понятие, значение, виды.	4	
	Основные правила составления и представление бухгалтерской отчетности.	4	
	Отчет о прибыли и убытках.	4	
	Практические занятия	4	2 - 3
	29. Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов	2	2
30. Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, грибов, плодов, ягод	2		
Тема 14 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	Содержание	20	
	Материальная ответственность, договор материальной ответственности	2	
	Документальное оформление и учет поступления продуктов и тары	2	
	Документальное оформление и учет отпуска продуктов и тары		
	Документальное оформление поступления сырья на производство	2	
	Товарные потери, порядок оформления, списание и учет товарных потерь	2	
	Инвентаризация продуктов. порядок проведения. Оформление инвентаризационных документов	2	
	Учет поступления сырья на производство. Особенности учета производства в общественном питании. Правила проведения учета, учетные цены.	2	
	Учет реализации и отпуска готовой продукции. Оформление отпуска готовых изделий. Правила составления и сроки сдачи отчета		
	Отчетность материально – ответственных лиц. Прием, проверка, кодирование и обработка отчетов. Учет продуктов в ценах предприятия	2	
	Учет предметов материально – технического оснащения. Задачи учета основных средств.	2	
	Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов. Порядок списания.		
	Учетная политика организации. Методические вопросы учетной политики, Метод определения выручки и реализации продуктов.	2	
	Финансовая отчетность предприятия. Учет валового дохода от реализации продукции собственного производства, издержек производства и обращения. Выявление финансового результата хозяйственной деятельности.	2	
Практические занятия	22	2 - 3	
31. Составление производственной программы	4		

	32. Структура издержек производства и пути снижения затрат	2	
	33. Методика расчета экономических показателей	4	
	34. Расчет показателей использования основных средств .	2	
	35. Расчет показателей использования оборотных средств	2	
	36. Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия	4	
	37. Учёт товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи	2	
	38. Расчёт суммы налога при упрощённой системе налогообложения	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06	144	
	Подготовить реферат «Классификация предприятий общественного питания»		
	Подготовить доклад: «Характеристика предприятий общественного питания		
	Изучить источники и поставщиков столовой филиала ГАПОУ СО ТМК в г. Тольятти		
	Изучить нормативную базу деятельности ПОП		
	Подготовить доклад на тему: «Производственная инфраструктура предприятия»		
	Подготовить сообщение на тему: «Продовольственное сырье, классификация и требования к качеству сырья»		
	Подготовить презентацию на тему: «биологически активные добавки»		
	Подготовить презентацию на тему «Источники снабжения и поставщики»		
	Подготовить сообщение «Требования предъявляемые к транспортировке товаров»		
	Подготовить доклад на тему: «Приемка, размещение, хранение, отпуск сырья и готовой кулинарной продукции»		
	Подготовить доклад на тему: «складские помещения, их характеристика и назначение Выполнить тестовое задание		
	Подготовить реферат на тему: «Производственный процесс: понятие, сущность»		
	Подготовить доклад на тему: «Методы создания комфортных условий труда»		
	Подготовить доклад на тему: «Организация работы технологических линий, участков, рабочих мест»		
	Подготовить реферат на тему: «Условия труда на предприятии общественного питания»		
	Составить производственную программу для кулинарных и кондитерских цехов		
	Разработать ассортимент и составить меню для различных типов предприятий		
	Оформить меню ресторана. Кафе, бара в соответствии с тематической направленностью предприятия		
	Дать характеристику заготовочных и доготовочных цехов		
	Рассчитать производственные площади цеха в соответствии с заданием		
	Подготовить сообщение на тему: «Реализация продукции общественного питания на предприятии, вне зала, вне предприятия»		
	Определить потребность в сырье и продукции		
	Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией по образцу		
	Подготовить мини-проект по организации и планированию выполнения работ в цехах		

<p>Составить сообщение по теме: «Основные задачи бухгалтерского учета»</p> <p>Подготовить реферат « Бухгалтерский баланс»</p> <p>Подготовить реферат « Учет материальных ценностей, их списание»</p> <p>Составить журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации</p> <p>Подготовить реферат по теме: «Учетная политика организации»</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Учет расходов с подотчетными лицами», «Введение кассовой книги и хранение денег»</p> <p>Подготовить реферат: «Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени»</p> <p>Расчитать заработную плату по образцу</p> <p>Подготовить доклад «Доходы и расходы организации», «прибыль и убытки», «доходы от обычных видов деятельности»</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «понятие калькуляция», «документальное оформление услуг», «Расчет цен на покупные товары», «Учет потерь и недостачи товаров»</p> <p>Изучить правила оформления договоров об индивидуальной и коллективной материальной ответственности</p> <p>Оформить документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией по образцу</p> <p>Подготовить реферат: «Учет продуктов в ценах предприятия»</p> <p>Подготовить доклад: «Учет малоценных и быстроизнашивающихся предметов»</p> <p>Оформить наряд – заказ по отпуску кондитерской продукции. Составить ведомость учета движения тары</p> <p>Оформить отчеты по практическим работам</p>		
Курсовой проект		
Содержание	20	3
<p>Введение</p> <p>Характеристика предприятия общественного питания (в соответствии с индивидуальным заданием)</p> <p>Разработка производственной программы проектируемого предприятия</p> <p>Расчет количества потребителей</p> <p>Расчет количества блюд</p> <p>Экономическая часть</p> <p>План выпуска продукции и продажи покупных товаров в натуральном выражении.</p> <p>Труд и заработная плата</p> <p>Издержки обращения и производства</p> <p>Расчет доходов и окупаемости капитальных вложений</p> <p>Оформление технологической документации. Защита курсового проекта</p>		
Самостоятельная работа	20	2 - 3
Оформить разделы курсового проекта		
Тематика курсовых работ:		

1	Организация работы холодного цеха кафе - мороженное		
2	Организация работы горячего цеха ресторана первого класса		
3	Организация работы холодного цеха ресторана, специализирующегося на европейскую кухню		
4	Организация работы горячего цеха ресторана, специализирующегося на итальянской кухне		
5	Организация работы горячего цеха кафе при гостинице		
6	Организация работы горячего цеха кафе		
7	Организация работы горячего цеха школьной столовой		
8	Организация работы холодного цеха кафе с самообслуживанием		
9	Организация работы холодного цеха кафе		
10	Организация работы холодного цеха снэк - бара		
11	Организация работы холодного цеха ресторана при гостинице		
12	Организация работы холодного цеха летнего кафе		
13	Организация работы кондитерского цеха кафе – кондитерская		
14	Организация работы холодного цеха кафе - молодежное		
15	Организация работы горячего цеха кафе		
16	Организация работы горячего цеха ресторана		
17	Организация работы холодного цеха кафе - гриль		
18	Организация работы холодного цеха кафе закусочная		
19	Организация работы горячего цеха ресторана городского		
20	Организация работы горячего цеха ресторана высшего класса		
21	Организация работы горячего цеха пивного бара		
22	Организация работы холодного цеха закусочной общего типа		
23	Организация производства и обслуживания в ресторане		
24	Организация производства и обслуживания в кафе		
25	Организация производства и обслуживания в столовой		
26	Организация производства и обслуживания в рабочей столовой		

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета,.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству обучающихся в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий;
- карты программированного контроля знаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2008. – 479 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.:

одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>

4. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>

5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

6. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.]. – <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>

7. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.

8. Российская Федерация. Министерство финансов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 31 окт. 2000 г. № 94н [в ред. Приказа Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н]. - <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>

9. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

10. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

11. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.

12. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.

13. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.

14. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 "Дополнения № 1"]. -

http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758

15. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

16. Басовский Л.Е. Маркетинг: курс лекций / Л.Е. Басовский. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 224 с.

17. Бронникова Т.С. Маркетинг: теория, методика, практика: учеб. пособие / Т.С.Бронникова – М.: КноРус, 2010. – 208 с.

18. Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник / В.Р.Веснин – М.: Проспект, 2011. – 320 с.

19. Дорофеев В.Д. Менеджмент: учеб. пособие для высш. учеб. заведений /В.Д.Дорофеев, А.Н. Шмелева, Н.Ю. Шестопал . – М.: ИНФРА-М, 2010. – 440 с.

20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.

21. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для сред. проф. образования / Г.Б. Казначевская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 346 с.
22. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
23. Никуленкова Т.Т., Яснина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания: учебник – М., КолосС, 2007.-247с.
24. Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2003. – 640 с.
25. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник для сред. проф. учеб. заведений / В.И.Подольский, О.М.Бурдюгова. - М.: Академия, 2004. – 304 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко. – 8-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
28. Сахон А.П. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учеб. пособие / А.П. Сахон, Э.Ф. Софронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова.– М.: Деловая литература, 2003.- 520 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с
32. Трудовое право России: учебник для высш. учеб. заведений / Под общ. ред. Ю.П. Орловского, А.Ф. Нуртдиновой. - М.: Инфра-М, 2008. – 608 с..

33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с.
34. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова. – 4-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 352 с.

Дополнительные источники

1. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
5. Амосова В.В. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / В.В. Амосова, Г.М. Гукасян, Г.А. Маховикова. – М.: Эксмо, 2008. – 608 с.
6. Борисов Е.Ф. Экономическая теория: учебник для высш. учеб. заведений / Е.Ф. Борисов. – 4-е изд. – М.: Высшее образование, 2008. – 391 с.
7. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"
8. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»

Интернет-источники

1. <http://docs.kodeks.ru/document/>
2. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>
3. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
4. [www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

5. [www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
6. www. Minfin.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение **учебной практики** для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экзамен по завершению ОП
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ практических работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ

	работы	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	ориентация в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ

6. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 06

<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива</p> <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p> <p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Получение навыков руководства поварской бригадой; 2. Освоение постановки задач персоналу поварской бригады; 3. Ознакомление с организацией работы поварской бригады; 4. Получение навыков контроля качества технологических операций, выполняемых персоналом поварской бригады; 5. Анализ результатов выполнения поставленных задач персоналом поварской бригады; 6. Обеспечение безопасных условий труда и проведение мероприятий, способствующих охране здоровья работников поварской бригады; 7. Получение навыков планирования производственной деятельности вверенного производственного участка; 8. Получение навыков составления меню, планового меню, план-меню, наряд-заказа; 9. Освоение технологического расчета выхода полуфабрикатов и готовой продукции; 10. Освоение составления технологических карт; 11. Ознакомление с документационным сопровождением движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в кладовых и на производстве; 12. Освоение документационного сопровождения движения товаров и тары в буфете; 13. Освоение составления ежедневного товарного отчёта; 14. Освоение разработки анкет для посетителей, проведение анкетирования и анализ полученных результатов; 15. Получение навыков расчета заработной платы различным категориям работников внутри вверенного производственного участка; 16. Получение навыков расчета суммы и уровня издержек внутри вверенного производственного участка; 17. Освоение экономического анализа финансового состояния вверенного производственного участка; 18. Получение навыков расчета показателей, эффективного 	<p>36</p>

	использования ресурсов предприятия; 19. Получение навыков составления меню, технологических карт, текущей документации, расчёте калорийности, формировании отчётов, при проведении инвентаризации.	
<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовать работу коллектива исполнителей; - оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; 	<p>ПЗ.1 Разработка таблицы классификации ПОП</p> <p>ПЗ. 2 Составление схем расположения складских помещений</p> <p>ПЗ 3 Разработка структуры производства на предприятии. Составление схем</p> <p>ПЗ. 4 Составление заявки на торгово - технологическое оборудование в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия</p> <p>ПЗ 5 Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП</p> <p>ПЗ. 6 Составление заявки (договора на поставку)</p> <p>ПЗ.7 Решение ситуационных задач по организации складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск)</p> <p>ПЗ.8 Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа</p> <p>ПЗ.9 Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых</p> <p>ПЗ. 10 Разработка норм выработки</p> <p>ПЗ. 11 Составление плана-меню с учетом типа предприятия</p> <p>ПЗ. 12 Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных видов планов-меню</p> <p>ПЗ. 13 Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Установление цен на готовую кулинарную продукцию и кондитерские изделия</p> <p>ПЗ. 14. Определение численности работников на предприятии</p> <p>ПЗ. 15 Определение численности работников производства с учетом производственной программы</p> <p>ПЗ. 16 Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени.</p> <p>ПЗ. 17 Организация рабочего места в кулинарном цехе по приготовлению первых блюд</p> <p>ПЗ. 18 Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни. Дневной заборный лист.</p> <p>ПЗ. 19 Составление бухгалтерской отчётности предприятий общественного питания</p> <p>ПЗ. 20 Расчет входной платы при оказании услуг по типу</p>	84

	<p>«Шведский стол»</p> <p>ПЗ. 21 Оформление счёта – фактуры на продукцию, товарного отчёта</p> <p>ПЗ. 22 Учет товарных потерь. Учет товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи</p> <p>ПЗ. 23. Определение издержек обращения товаров</p> <p>ПЗ. 24. Методика расчета заработной платы</p> <p>ПЗ. 25 Расчет заработной платы различным категориям работников</p> <p>ПЗ. 26 Расчет удержаний из заработной платы</p> <p>ПЗ. Расчет заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, доплат и надбавок</p> <p>ПЗ. 28 Расчет зарплаты за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности</p> <p>ПЗ. 29 Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов</p> <p>ПЗ. 30 Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, грибов, плодов, ягод</p> <p>ПЗ. 31 Составление производственной программы</p> <p>ПЗ. 32 Структура издержек производства и пути снижения затрат</p> <p>ПЗ. 33 Методика расчета экономических показателей</p> <p>ПЗ. 34 Расчет показателей использования основных средств</p> <p>ПЗ. 35 Расчет показателей использования оборотных средств</p> <p>ПЗ. 36 Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия</p> <p>ПЗ. 37 Учёт товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи</p> <p>ПЗ. 38 Расчёт суммы налога при упрощённой системе налогообложения</p>	
--	---	--

<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -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; - основные приемы организации работы исполнителей; - формы документов, порядок их заполнения. 	<p>Тема 1. Отрасль в структуре экономики Тема 2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура. Тема 3. Сырьевая и материально техническая база предприятия. Организация снабжения предприятий Тема 4. Организация складского и тарного хозяйства Тема 5. Производственная структура. Производственный и технологические процессы. Тема 6. организация процесса производства продукции Тема 7. Реализация готовой продукции Тема 8. Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания. Тема 9. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании Тема 10. Особенности ценообразования в общественном питании . Тема 11. Нормативна – правовая база бухгалтерского учета Тема 12. Учет денежных средств, расчетов по оплате труда, финансовых результатов Тема 13. Бухгалтерская (финансовая) отчетность Тема 14 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании</p>	288
<p>Самостоятельная работа</p> <p>Выполнить часть заданий практических занятий в виде домашней работы (по заданию преподавателя); Составить производственную программу для кулинарных и кондитерских цехов; Разработать ассортимент и составить меню для различных типов предприятий; Оформить меню ресторана. Кафе, бара в соответствии с тематической направленностью предприятия; Подготовить рефераты по темам: «правила этикета за столом», «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Китае, Японии», «Свадебные ритуалы», «Перспективы развития обслуживания по системе кейтеринг», «История русских праздников», «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы»; Оформить схемы расстановки продукции на шведском столе; Изучить нормативно – правовые базы, регламентирующей основы бухгалтерского учета; Составить сообщение по теме: «Основные задачи бухгалтерского учета», «основные требования к ведению бухгалтерского учета»; Подготовить реферат « Бухгалтерский баланс»; Подготовить доклад «Доходы и расходы организации»,»прибыль и убытки , «доходы от обычных видов деятельности»; Подготовить реферат по теме: «Учетная политика организации»; Подготовить доклад по теме: «калькуляция цен на продукцию, реализуемую через бары, буфеты и мелкорозничную сеть»; Подготовить сообщение по теме: «понятие калькуляция», «документальное оформление услуг», «Расчет цен на покупные товары», «Учет потерь и недостачи товаров»;</p>		144

<p>Составить журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации;</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Учет расходов с подотчетными лицами», «Введение кассовой книги и хранение денег»,</p> <p>Изучение правил оформления договоров об индивидуальной и коллективной материальной ответственности;</p> <p>Описать технологический процесс, осуществляемый в разных цехах ПОП (по заданию преподавателя);</p> <p>Анализ размещения действующих ПОП в районе учебы;</p> <p>Изучение источников и поставщиков столовой филиала ГАПОУ СО ТМК в г. Тольятти;</p> <p>Составить список оборудования для предприятий питания в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>Разработать и оформить «Введение» курсовой работы;</p> <p>Выполнить расчеты и оформить организационную часть курсовой работы;</p> <p>Выполнить расчеты и оформить экономическую часть курсовой работы;</p> <p>Разработать и оформить «Заключение» курсовой работы;</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовить материал к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформить лабораторные и практические работы, отчеты и подготовиться к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации.</p> <p>Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией по образцу.</p> <p>Расчет заработной платы по образцу.</p>	
---	--

7 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения	Дата внесения изменения:	№ страницы с изменением
БЫЛО		СТАЛО
Основание:		
Подпись лица внесшего изменения:		

Приложение 1

(обязательное)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

№	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке	Код формируемых компетенций
1	Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания	2	Мини-лекция	ОК 1- 5 ПК 6.1
2	Производственная инфраструктура предприятия.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 6.1
3	ПЗ Разработка таблицы классификации ПОП	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 6.1
4	Материально техническая база: понятие, назначение. Предметы материально – технического назначения.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 5 ПК 6.2
5	ПЗ Составление заявки на торгово - технологическое оборудование в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 10 ПК 6.2
6	Складское хозяйство: понятие, назначение, функции. Состав, компоновка, основные требования.	2	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1- 5 ПК 5.1
7	ПЗ Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 10 ПК 6.2
8	Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 9 ПК 6.3
9	Планирование меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 6.3
10	Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу.	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.2
11	ПЗ Составление плана-меню с учетом типа предприятия	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 10 ПК 6.3

12	Определение численности работников на предприятии в соответствии с установленными нормами типом производства	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1-6 ПК 6.4
13	ПЗ Определение численности работников на предприятии	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 10 ПК 6.4
14	Классификация имущества организации и источников его образования.	2	Мини-лекция Обратная связь	ОК 1- 5 ПК 5.2
15	Учет материально производственных запасов. Документальное оформление поступления.	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 7 ПК 6.4
16	ПЗ Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции: акт о реализации и отпуске изделий кухни. Дневной заборный лист.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 10 ПК 6.4
17	Товарные потери, порядок оформления, списание и учет товарных потерь	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 7 ПК 6.5
18	Инвентаризация продуктов, порядок проведения. Оформление инвентаризационных документов	2	Мини-лекция Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1- 6 ПК 6.5
19	ПЗ Учет товарных потерь. Учет товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 10 ПК 6.5

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.

Код	Наименование результата обучения
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).

Преподаватель _____/Ливицкая Л.Н./

_____ 2015 г.

Приложение 2
(обязательное)
ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК ПМ 06

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения ,
наименование профессионального модуля
представленного ГАПОУ СО «ТМК»
указывается организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание <i>(или отсылка, если объем текста велик)</i>
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС				
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно				
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)				
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК				
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК				
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)				
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК				
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля»					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно				
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание <i>(или отсылка, если объем текста велик)</i>
		да	нет	заключение отсутствует	
	целесообразно				
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен				
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям				
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
19.	Тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля <i>(пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)</i>				
20.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций				
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»					
21.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
22.	Перечисленное оборудование обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
23.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
24.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны				
25.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны <i>(пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)</i>				
26.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание <i>(или отсылка, если объем текста велик)</i>
		да	нет	заключение отсутствует	
27.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу				
28.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)				
29.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения				
30.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)				

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ <i>(следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)</i>	да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

_____ «__» _____ 20__ г.

_____ / ФИО

Техническая экспертиза программы профессионального модуля
 ПМ 06 Организация работы структурного подразделения _____,
наименование профессионального модуля
 представленного ГАПОУ СО «ТМК» _____,
указывается организация-разработчик
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и содержания			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС		
2.	Нумерация страниц в «Содержании» верна		
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»			
3.	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» имеется		
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе		
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен		
6.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля		
7.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС		
8.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен		
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС		
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен		
Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»			
11.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется		
12.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1		
13.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»			
14.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется		
15.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы		
16.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена		

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
17.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы		
18.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена		
19.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС		
20.	Наименования разделов модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают		
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»			
21.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
22.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
23.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
24.	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад		
25.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен		
26.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен		
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля(вида деятельности)»			
27.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется		
28.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1		
Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»			
29.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
30.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
31.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
32.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
33.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ		да	нет
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу			

_____ «__» _____ 20__ г.

_____ /