



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

УТВЕРЖДЕНО
директором ГАПОУ СО «ТМК»
Приказ №272 от 31.05.2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2017

ОДОБРЕНО

Методической комиссией
специальности 19.02.10

Технология продукции
общественного питания

Председатель МК

_____ Л.Н. Ливицкая

Протокол от _____ 2017г. № _____

Составитель:

Ливицкая Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Дружинина Т.В., 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 продукции общественного питания, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

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

Содержание

| | |
|---|----|
| 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) | 24 |
| 6 Конкретизация освоения профессионального модуля | 27 |
| Приложение А- Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения | 32 |
| Приложение Б- Технологии формирования ОК | 34 |
| Лист актуализации рабочей программы | 35 |

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) | 477 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 318 |
| Курсовая работа/проект | 20 |
| Учебная практика | - |
| Производственная практика | 72 |
| Самостоятельная работа студента (всего) в том числе: | 164 |
| Промежуточная аттестация в семестре | 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

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 | 477 | 318 | 164 | 20 | 159 | - | - | | |
| | Производственная практика, (по профилю специальности), часов | 72 | | | | | | | 72 | |
| Всего: | | 545 | 318 | 164 | 20 | 159 | - | - | 72 | |

*

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 | | 477 | |
| 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 | 10 | |
| | Организационно – правовые формы предприятий общественного питания. Основные понятия и определения. | 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. | | |
| | 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 | 10 | 2 - 3 |
| | 4. Составление заявки на торгово - технологическое оборудование в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия | 2 | |
| 5. Составление акта приемки продуктов и материально – технических средств по количеству и качеству | 2 | | |
| 6. Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП | 2 | | |
| 7. Составление заявки (договора на поставку) | 4 | | |
| 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 | |
| 8. 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 | | 4 | 2 - 3 |
| | 9. Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа | 4 | |
| | 10. Составление текстовой таблицы параметры микроклимата в производственных помещениях предприятий общественного питания | | |
| Тема 6. организация процесса производства продукции | Содержание | 12 | 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 | | 4 | 2 - 3 |
| | 11 Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов | 4 | |

| | | | |
|---|---|----|-------|
| Тема 7. Реализация готовой продукции | Содержание | 16 | 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 на ПОП. Особенности реализации алкогольных напитков, табачных изделий 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 готовой продукции. Контроль выхода готовой продукции на предприятии | 2 | |
| | Практические занятия | 8 | 2 - 3 |
| | 12. Составление плана-меню с учетом типа предприятия | 2 | |
| | 13. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных видов планов-меню | 2 | |
| 14. Разработка норм выработки | 2 | | |
| 15. 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 | |
| | | 2 | |
| | Практические занятия | 12 | 2 - 3 |
| 16. Организация рабочего места в кулинарном цехе по приготовлению холодных и горячих блюд. | 2 | | |
| 17. Определение численности работников на предприятии | 4 | | |
| 18. Определение численности работников производства с учетом производственной программы | 2 | | |

| | | | |
|---|--|----|-------|
| | 19. Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени | 4 | |
| Тема 9. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании | Содержание | 10 | 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 | |
| | Учет материально производственных запасов. Документальное оформление поступления. | 2 | |
| | Нормативная документация предприятия общественного питания, их назначения и классификация. Документооборот и его организация. | 2 | |
| | Практические занятия | 4 | 2 - 3 |
| | 20. Составление документации учета реализации и отпуска готовой продукции | 2 | |
| | 21 Составление бухгалтерской отчетности предприятий общественного питания | 2 | |
| Тема 10. Особенности ценообразования в общественном питании | Содержание | 10 | 2 |
| | Понятие калькуляции. Документы необходимые для составления калькуляции: план – меню, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. | 2 | |
| | Оценка сырья при 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 |
| | 22. Расчет входной платы при оказании услуг по типу «Шведский стол» | 2 | |
| Тема 11. Нормативна – | Содержание | 16 | 2 |

| | | | | |
|---|--|---|-------|-------|
| правовая база бухгалтерского учета | Учет материально производственных запасов. Документальное оформление поступления. Счет – фактура. | 2 | | |
| | Оформление доверенностей их учет. | 2 | | |
| | Документальное оформление отпуска производственных запасов. | 2 | | |
| | Учет производственных запасов в бухгалтерской службе. Учет тары. Учет потерь и недостач товаров. | 4 | | |
| | 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 | | |
| | | 2 | | |
| Практические занятия | | 6 | 2 - 3 | |
| 23. Оформление счет – фактуры на продукцию, товарного счета | 2 | | | |
| 24. Учет товарных потерь. Учет товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи. | 2 | | | |
| 25. 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 сдельной 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 |
| | 26. Методика расчета заработной платы | 2 | | |
| | 27. Расчет заработной платы различным категориям работников | 2 | | |
| | 28. Расчет удержаний из заработной платы | 2 | | |
| 29. Расчет заработной платы при повременной и сдельной оплате труда, доплат и надбавок, | 2 | | | |
| 30. Расчет зарплаты 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 | |
| Тема 14 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании | Содержание | 22 | |
| | Материальная ответственность, договор материальной ответственности | 2 | |
| | Документальное оформление и учет поступления продуктов и тары | 2 | |
| | Документальное оформление и учет отпуска продуктов и тары | 2 | |
| | 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 | 2 | |
| | 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. | 2 | |
| | 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 | 12 | 2 - 3 |
| | 31. Составление производственной программы | 2 | |
| | 32. Структура издержек производства и пути снижения затрат | 2 | |
| 33. Методика расчета экономических показателей | 2 | | |
| 34. Расчет показателей использования основных и оборотных средств . | 2 | | |
| 35. Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия | 2 | | |
| 36. Расчёт суммы налога при упрощённой системе налогообложения | 2 | | |

| | | |
|--|-------------------|--|
| <p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06</p> <p>Подготовить реферат «Классификация предприятий общественного питания»</p> <p>Подготовить доклад: «Характеристика предприятий общественного питания</p> <p>Изучить источники и поставщиков столовой филиала ГАПОУ СО ТМК в г. Тольятти</p> <p>Изучить нормативную базу деятельности ПОП</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Производственная инфраструктура предприятия»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Продовольственное сырье, классификация и требования к качеству сырья»</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «биологически активные добавки»</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Источники снабжения и поставщики»</p> <p>Подготовить сообщение «Требования предъявляемые к транспортировке товаров»</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Приемка, размещение, хранение, отпуск сырья и готовой кулинарной продукции»</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Складские помещения, их характеристика и назначение»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Производственный процесс: понятие, сущность»</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Методы создания комфортных условий труда»</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Организация работы технологических линий, участков, рабочих мест»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Условия труда на предприятии общественного питания»</p> <p>Составить производственную программу для кулинарных и кондитерских цехов</p> <p>Разработать ассортимент и составить меню для различных типов предприятий</p> <p>Оформить меню ресторана, кафе, бара в соответствии с тематической направленностью предприятия</p> <p>Дать характеристику заготовочных и доготовочных цехов</p> <p>Рассчитать производственные площади цеха в соответствии с заданием</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Реализация продукции общественного питания на предприятии, вне зала, вне предприятия»</p> <p>Определить потребность в сырье и продукции</p> <p>Оформить документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией по образцу</p> <p>Подготовить мини-проект по организации и планированию выполнения работ в цехах</p> <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>159</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.</p> <p>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 | | |
| Производственная практика | | 72 | |
| Виды работ: | | | |
| 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности структурного подразделения. | | | |
| 2. Основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации | | | |
| 3. Организация рабочих мест в производственных помещениях, организация работы коллектива исполнителей | | | |
| 4. Осуществление бракеража готовой продукции, Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями | | | |
| Ведение учетно-отчетной документации | | | |
| 5. Расчет оценочных заданий и нормативно-технологической документации; оформление необходимой отчетно-учетной документации. | | | |
| Всего | | 545 | |

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

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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.
13. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm
16. Басовский Л.Е. Маркетинг: курс лекций / Л.Е. Басовский. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 224 с.
17. Бронникова Т.С. Маркетинг: теория, методика, практика: учеб. пособие / Т.С.Бронникова – М.: КноРус, 2013. – 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, 2013. – 440 с.
20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2014. – 320 с.
21. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для сред. проф. образования / Г.Б. Казначевская. – Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 346 с.

22. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2012.- 552 с.
23. Никуленкова Т.Т., Яснина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания: учебник – М., КолосС, 2012.-247с.
24. Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2013. – 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, 2014. – 304 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2012. – 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, 2013. – 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, 2013.- 520 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2012. – 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, 2011. – 632 с.
31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2012. – 296 с
32. Трудовое право России: учебник для высш. учеб. заведений / Под общ. ред. Ю.П. Орловского, А.Ф. Нуртдиновой. - М.: Инфра-М, 2013. – 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, 2012.- 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, 2015.- 352 с.

Дополнительные источники

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

Интернет-источники

42. <http://docs.kodeks.ru/document/>
43. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>
44. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
45. [www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

46. www.Economi.gov.ru

47. 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 профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

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

| 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 работы | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических |

| | уровня | 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 профессионального модуля

| | | |
|--|---|------------|
| <p>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.</p> | | |
| <p><i>Иметь практический опыт:</i> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений;</p> | <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 использования ресурсов предприятия; 19. Получение навыков составления меню, технологических карт, текущей документации, расчёте калорийности, формировании отчётов, при проведении инвентаризации. | 72 |
| <p><i>уметь:</i> - рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> | <p>ПЗ.1 Разработка таблицы классификации ПОП ПЗ. 2 Составление схем расположения складских помещений</p> | 164 |

| | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 отчетности предприятий общественного питания</p> <p>ПЗ. 20 Расчет входной платы при оказании услуг по типу «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</p> | |
|---|---|--|

| | | |
|---|---|-----|
| | <p>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</p> <p>Тема 2. Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура.</p> <p>Тема 3. Сырьевая и материально техническая база предприятия. Организация снабжения предприятий</p> <p>Тема 4. Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>Тема 5. Производственная структура. Производственный и технологические процессы.</p> <p>Тема 6. организация процесса производства продукции</p> <p>Тема 7. Реализация готовой продукции</p> <p>Тема 8. Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 9. Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании</p> <p>Тема 10. Особенности ценообразования в общественном питании .</p> <p>Тема 11. Нормативна – правовая база бухгалтерского учета</p> <p>Тема 12. Учет денежных средств, расчетов по оплате труда, финансовых результатов</p> | 154 |

| | | |
|--|---|------------|
| | <p>Тема 13. Бухгалтерская (финансовая) отчетность Тема 14 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании</p> | |
| <p style="text-align: center;">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»; Составить журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации; Подготовить сообщение по теме: «Учет расходов с подотчетными лицами», «Введение кассовой книги и хранение денег», Изучение правил оформления договоров об индивидуальной и коллективной материальной ответственности; Описать технологический процесс, осуществляемый в разных цехах ПОП (по заданию преподавателя); Анализ размещения действующих ПОП в районе учебы; Изучение источников и поставщиков столовой филиала ГАПОУ СО ТМК в г. Тольятти; Составить список оборудования для предприятий питания в соответствии с типом и классом предприятия; Разработать и оформить «Введение» курсовой работы; Выполнить расчеты и оформить организационную часть курсовой работы; Выполнить расчеты и оформить экономическую часть курсовой работы; Разработать и оформить «Заключение» курсовой работы; Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным</p> | | 159 |

преподавателем).

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.

Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией по образцу.

Расчет заработной платы по образцу.

Приложение А
Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

| № | Тема учебного занятия | Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке | Код формируемых компетенций |
|----------|--|---|------------------------------------|
| 1 | Классификация, основные типы и классы предприятий общественного питания | Мини-лекция | ОК 1- 5 ПК 6.1 |
| 2 | Производственная инфраструктура предприятия. | Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением | ОК 1- 6 ПК 6.1 |
| 3 | ПЗ Разработка таблицы классификации ПОП | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 9 ПК 6.1 |
| 4 | Материально техническая база: понятие, назначение. Предметы материально – технического назначения. | 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 | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 9 ПК 6.2 |
| 6 | Складское хозяйство: понятие, назначение, функции. Состав, компоновка, основные требования. | Лекция | ОК 1- 5 ПК 5.1 |
| 7 | ПЗ Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 9 ПК 6.2 |
| 8 | Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. | Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением | ОК 1- 9 ПК 6.3 |
| 9 | Планирование меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой продукции. | Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением | ОК 1- 6 ПК 6.3 |
| 10 | Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. | 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 | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 9 ПК 6.3 |
| 12 | Определение численности работников на предприятии в соответствии с | Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств | ОК 1-6 ПК 6.4 |

| | | | |
|----|--|---|--------------------|
| | установленными нормами типом производства | с обсуждением | |
| 13 | ПЗ Определение численности работников на предприятии | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 9 ПК 6.4 |
| 14 | Классификация имущества организации и источников его образования. | Мини-лекция Обратная связь | ОК 1- 5 ПК 5.2 |
| 15 | Учет материально производственных запасов. Документальное оформление поступления. | 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. | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 10 ПК 6.4 |
| 17 | Оформление счет – фактуры на продукцию, товарного счета | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 9 ПК 6.4 |
| 18 | Инвентаризация на ПОП и выявление ее результатов | 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. | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 9 ПК 6.5 |
| 20 | Товарные потери, порядок оформления, списание и учет товарных потерь | Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением | ОК 1- 7 ПК 6.5 |
| 21 | ПЗ. Расчет основных видов прибыли и рентабельности предприятия | Моделирование производственных процессов и ситуаций | ОК 1- 9 ПК 6.4 |

Приложение Б

Технологии формирования ОК

| 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 |

Лист актуализации рабочей программы

| Дата актуализации | Результаты актуализации | Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию |
|--------------------------|--------------------------------|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |