

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Зарицова

"18"

08

2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"18"

08

2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация разработчик:
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;

Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «03» 08 2019 г.

Председатель МК: *Н.А. Берковская*

Н.А. Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, организации;
- организовывать рабочие места в производственном помещении;
- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 375 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студентов – 303 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – 202 часа;
самостоятельной работы студентов – 101 час;
учебной практики - 48 часов;
производственной практики – 24 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов Профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 6.1 – 6.5	Раздел 1. Организация работы трудового коллектива	129	74	38	37	12	6
	Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями	90	48	26	24	12	6
	Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	45	18	8	9	12	6
	Раздел 4. Учетно-отчетная документация	105	56	28	31	12	6
	Экзамен	6	6				
	Учебная практика					48	
	Производственная практика						24
	Всего:	375	202	100	101	48	24

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива		111/74/37	
Тема 1.1 Особенности организации работы коллектива исполнителей	Содержание учебного материала	2	2
	1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.		
	2. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить терминологический словарь.	1	
Тема 1.2 Классификация предприятий питания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Классификация предприятий питания.		
	2. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных		

		предприятий и предприятий с полным циклом производства.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Дать сравнительную характеристику предприятиям питания (ulfek.ru ... v...pitanii...klassifikatsiya-predpriyatij...).	1	
Практическая работа № 1. Взаимосвязь производственных помещений с технологическими циклами		Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях общественного питания с различными технологическими циклами производства кулинарной продукции.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Состояние и тенденции развития предприятий общественного питания» (https://mgutunn.ru/work/521023/Sovremennoe-sostoyanie-i-tendencii).	1	
Практическая работа № 2. Организация работы коллектива исполнителей		Организация работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах предприятия общественного питания.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему организационной структуры предприятия общественного питания (по заданным условиям) (zinref.ru/000_uchebniki/04200produkty/000_00_Organiz...na.../005.htm).	1	
Тема 1.3 Предприятия быстрого обслуживания	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Характеристика узкоспециализированных предприятий.		
	2.	Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Предприятие питания как	1	

	хозяйствующий субъект» (https://infourok.ru »).		
Тема 1.4 Производственная инфраструктура	Содержание учебного материала	2	2
	1. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.		
	2. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему производственной структуры организации общественного питания (https://studfiles.net/preview/2099257/page:6/).	1	
Практическая работа № 3. Организация и техническое оснащение рабочих мест	Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений предприятия общественного питания для производства и реализации кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить требования к техническому оснащению рабочих мест на предприятии общественного питания (ресторан) (https://studme.org/.../organizatsiya_rabochih_mest_predpriyatiah_obschestvennogo).	1	
Тема 1.5 Организация производства	Содержание учебного материала	2	2
	1. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.		

продукции	2.	Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Способы эффективной организации производства» (productm.ru/production/.../principles-and-methods-of-organization-of-production/).	1	
Практическая работа № 4. Работа с ГОСТами и нормативными документами		Работа с ГОСТами и нормативными документами предприятия общественного питания.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Производственная деятельность в общественном питании» (900igr.net>prezentacija...v-obschestvennom-pitanii...).	1	
Тема 1.6 Организация работы специализированных цехов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Организация работы специализированных цехов.		
	2.	Организация доработки полуфабрикатов, поступающих от промышленного предприятия.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений (https://studopedia.ru/18_31479_proizvodstvennaya-infrastruktura-vzaimosvyaz-proiz...).	1	
Тема 1.7 Организация работы и техническое оснащение	Содержание учебного материала		2	
	1.	Организация работы и техническое оснащение производства.		
	2.	Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах и структурных подразделениях по		

производства		производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, их характеристика, оснащение.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Кооперация на предприятиях общественного питания» (www.riferats.ru/econ-potrebkoop.php).	1	
Практическая работа № 5. Технологический процесс производства		Составление алгоритмов технологических операций по рабочим местам. Решение производственных ситуаций по организации технологического процесса производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Изучить требования к реализации готовой продукции (https://znaytovar.ru/s/Trebovaniya-k-realizacii-kulina.html).	1	
Практическая работа № 6. Анализ структуры производства		Сравнительный анализ структуры производства предприятий с различными производственными циклами.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему: «Управление в системе производства» (lib.sale/management-otrasli-kniga/upravlenie-proizvodstvom.html).	1	
Тема 1.8 Функции управления структурным подразделением	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Основные функции управления структурным подразделением.		
	2.	Определение состава выполняемых функций.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Разработать систему мотивации персонала структурного подразделения (https://scienceforum.ru/2016/article/2016027397).	1	

Тема 1.9 Структура управления производственным подразделением	Содержание учебного материала		2
	1.	Организационная структура управления производственного подразделения.	
	2.	Категории производственного персонала.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» (docs.cntd.ru/document/1200121297).		1
Практическая работа № 7. Организационная структура управления	Анализ основных функций управления структурным подразделением. Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением. Распределение обязанностей, прав и ответственности работников.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Жизненный цикл организации (ЖЦО)» (www.hanadeeva.ru/biblioteka/Teoria_organicacii/GSO/index.html).		1
Тема 1.10 Функция организации трудовой деятельности	Содержание учебного материала		2
	1.	Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему трудовой деятельности коллектива (бригады) (https://studopedia.su/14_126308_sposob-organizatsii-sovmestnoy-deyatelnosti.html).		1
Практическая работа № 8. Структура	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		2

производства			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад на тему: «Делегирование полномочий» (https://works.doklad.ru/view/wPe93mER6jo/all.html).	1	
Тема 1.11 Делегирование полномочий	Содержание учебного материала	2	2
	1. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цехов (https://studfiles.net/preview/6325631/page:5/).	1	
Практическая работа № 9. Должностные инструкции	Изучение должностных инструкций основных категорий работников общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка должностной инструкции коллектива конечных исполнителей (на выбор) (https://www.cfin.ru/management/people/instruction_req.shtml).	1	
Практическая работа № 10. Распределение по рабочим местам	Расстановка персонала по рабочим местам. Распределение производственного задания между членами бригады.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания»	1	

	(https://allbest.ru/k-3c0b65635b2ac78b5d43a88421316d27.html).		
Тема 1.12 Формы стимулирования труда	Содержание учебного материала	2	2
	1. Содержание форм стимулирования труда.		
	2. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Способы мотивации для стимулирования быстрого выполнения задания» (https://www.ippnou.ru/print/002596/).	1	
Практическая работа № 11. Система мотивации персонала структурного подразделения	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему структурного подразделения ресторана и их назначение (https://studbooks.net/1924026/.../strukturnye_podrazdeleniya_restorana_naznacheniy..).	1	
Практическая работа № 12. Оценка эффективности работы исполнителей	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск заданной информации и ее оформление в форме опорного конспекта на тему: «Подходы к оценке эффективности труда	1	

	персонала» (https://www.samso.ru/.../ocenka-effektivnosti-truda-personala-pokazateli-i-kriterii-oc...).		
Тема 1.13 Показатели трудовой деятельности структурного подразделения	Содержание учебного материала	2	2
	1. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Процесс планирования работы структурного подразделения» (https://xreferat.com/60/2978-1-planirovanie-na-predpriyatii.html).	1	
Тема 1.14 Методы управления структурным подразделением	Содержание учебного материала	2	2
	1. Система методов управления структурным подразделением.		
	2. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников.		
	3. Методы дисциплинарного воздействия.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Использование на практике метода «Управленческая пятерня» (https://studopedia.ru/6_132455_metod-kontrolya-upravlencheskaya-pyaternya.html).	1	
Практическая работа № 13. Анализ методов управления структурным подразделением	Анализ методов управления структурным подразделением.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск заданной информации и ее оформление в форме опорного конспекта на тему: «Плановые нормативы и показатели»	1	

	(https://www.cfin.ru/ias/standard_system.shtml).		
Тема 1.15 Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений	Содержание учебного материала	2	2
	1. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему: «Последовательность процесса принятия решения» (https://works.doklad.ru/view/deHjLr1v09c.htm).	1	
Практическая работа № 14. Анализ управленческих решений в структурном подразделении	Анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить порядок разработки нормативов запасов товаров по торговой организации и её структурным подразделениям (economylit.online/predprinimatelstvo-biznes.../analiz-tovarnyih-zapasov-27086.html).	1	
Практическая работа № 15. Процесс разработки и принятия управленческих решений	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск заданной информации и ее оформление в форме опорного конспекта на тему: «Основные показатели, необходимые для принятия	1	

	управленческих решений» (studme.org ›... prinyatiya_upravlencheskih_resheniy).		
Практическая работа № 16. Анализ требований к менеджеру структурного подразделения	Оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу основных требований, предъявляемых к менеджеру (grandars.ru › college/ekonomika-firmy/menedzher.html).	1	
Тема 1.16 Формирование трудового коллектива	Содержание учебного материала	2	2
	1. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.		
	2. Стили управления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Справочника руководителя предприятия общественного питания (А. Н. Ершов, Анастасия Федоровна Юрченко).	1	
Практическая работа № 17. Анализ стилей управления	Анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Современные стили управления» (refleader.ru › jgemerpolyfsbew.html).	1	
Тема 1.17 Взаимоотношения руководителя с коллективом	Содержание учебного материала	2	2
	1. Взаимоотношения руководителя с коллективом: психология личности, мотивы поведения и деятельности.		
	2. Деловое общение.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнить тест: «Определение степени мотивации личности к успеху» (srinest.com › book_1393...stepeni...lichnosti_k_uspekhu...).	1	

Практическая работа № 18. Взаимоотношения в коллективе	Анализ взаимоотношений в коллективе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Проанализировать производственные ситуации, возникающие в коллективе и при обслуживании посетителей в предприятиях общественного питания, связанные с проявлением характера и темперамента.	1	
Тема 1.18 Управление конфликтами и стрессами	Содержание учебного материала	2	2
	1. Управление конфликтами и стрессами (решение производственных ситуаций).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности (https://novainfo.ru/article/9277).	1	
Практическая работа № 19. Решение конфликтных ситуаций	Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 1.	1	
Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями		72/48/24	
Тема 2.1 Виды и основные стадии планирования	Содержание учебного материала	2	2
	1. Роль планирования в организации.		

	2.	Виды планов.		
	3.	Основные стадии планирования.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Налогового Кодекса РФ(base.garant.ru/10900200/).		1	
Тема 2.2 Основы бизнес - планирования в индустрии питания	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Бизнес – план как одна из основных форм внутрифирменного планирования.		
	2.	Структура бизнес-плана: характеристика продукта и услуг; оценка сбыта; анализ конкуренции на рынке; стратегия маркетинга; план производства; юридический план; оценка риска и страхование; финансовый план (бюджет); стратегия финансирования инвестиций.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление резюме для бизнес – плана предприятия индустрии питания (https://www.goodstudents.ru/business-plan-samples/1205-plan-kafe.html).\		1	
Практическая работа № 20. Бизнес-план	Работа с образцами бизнес – плана. Разработка бизнес-плана.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработать схему функционирования мини-пекарни (объем производства до 1,5 тонны хлеба за смену) (https://knowledge.allbest.ru/.../3c0b65635b3bc69a4c53a88421216d36_0.html).		1	
Тема 2.3 Принципы планирования работы бригады	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Принципы и виды планирования работы бригады (команды).		
	2.	Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление требования накладной для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья для получения продуктов из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в		1	

	соответствии с производственной программой (https://poznayka.org/s34881t1.html).		
Тема 2.4 Организация и обслуживание рабочих мест	Содержание учебного материала	2	2
	1. Планировка рабочих мест.		
	2. Условия труда на рабочем месте.		
	3. Паспортизация рабочих мест.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка структуры производства конкретного предприятия (https://studme.org/1700030822947/.../proizvodstvennaya_struktura_predpriyatij).	1	
Практическая работа № 21. Организация рабочих мест	Составление алгоритмов технологических операций по рабочим местам.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Дать сравнительную характеристику теорий мотивации труда (https://studfiles.net/preview/5564457/page:8/).	1	
Тема 2.5 Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	Содержание учебного материала	2	2
	1. Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение ПБУ «Расходы организации» (https://studfiles.net/preview/5564457/page:8/).	1	

	www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12508/).		
Практическая работа № 22. Производственная программа структурного подразделения	Планирование исходных данных для обоснования производственной программы структурного подразделения и предприятия питания в целом.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной очистки овощей (индивидуальное задание) (https://www.pitportal.ru/chef2010/10921.html).	1	
Тема 2.6 Структура издержек производства	Содержание учебного материала	2	2
	1. Структура издержек производства и обращения. 2. Пути снижения затрат структурного подразделения организации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить план мероприятий по снижению затрат на предприятии (https://fd.ru/.../5623-red-snijenie-zatrat-novyuy-plan-meropriyatiy-po-povysheniyu-eff...).	1	
Тема 2.7 Издержки и себестоимость продукции	Содержание учебного материала	2	2
	1. Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Основные факторы, влияющие на себестоимость продукции» (vuzlit.ru)... factory vliyayuschie sebestoimost).	1	
Практическая работа № 23. Издержки производства	Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом и по отдельным статьям.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	

	Подготовить реферат на тему: «Издержки производства и прибыль» (bestreferat.ru>referat-68655.html)		
Практическая работа № 24. Себестоимость продукции	Планирование себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Назначение и принципы составления меню» (uchitelya.com>...prezentaciya-naznachenie...menu.html).	1	
Тема 2.8 Производственная программа	Содержание учебного материала	2	2
	1. Производственная программа.		
	2. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.		
	3. Виды меню, их характеристика, структура, порядок расположения блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов с учетом производственной программы цехов (https://studfiles.net/preview/6325631/page:5/).	1	
Практическая работа № 25. Разработка плана-меню	Разработка плана-меню структурного подразделения. Разработка различных видов меню по заданию преподавателя.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» (1-13782-uchet-i-otchetnost-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pita...).	1	
Практическая работа № 26. Составление	Составление требований на склад.	2	

требований на склад			
	Самостоятельная работа обучающихся: Произвести расчет расхода сырья по меню (www.managcel.ru/dicems-726-1.html).	1	
Практическая работа № 27. Определение количества потребителей	Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему загрузки торгового зала (elib.sfu-kras.ru/bitstream/handle/2311/31402/kalizhanova_top-11-2.pdf?...1...y).	1	
Тема 2.9 Методы расчета сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2	2
	1. Методы расчета сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания (Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания) (docs.cntd.ru/document/1200103474).	1	
Практическая работа № 28. Расчет выхода готовой продукции	Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов, птицы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания (docs.cntd.ru/document/1200069391).	1	

Практическая работа № 29. Расчет выхода готовой продукции	Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы и морепродуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (решение задач) (https://docplayer.ru/26840264-Metod-rascheta-othodov-i-poter-syrya-i-pishchevyh-p...).	1	
Практическая работа № 30. Расчет выхода готовой продукции	Расчет расхода сырья, нормы выхода полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Основные направления рациональной организации труда» (tourlib.net/books_tourism/radchenko6-3.htm).	1	
Тема 2.10 Планирование выполнения работ исполнителями	Содержание учебного материала 1. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). 2. Планирование работы бригады в форме дневных заданий.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление примерного планирования работы бригады/команды с учетом сроков исполнения (consulting.ru/econs_art_362393688).	1	
Практическая работа № 31. Организация процесса производства и реализации	Решение производственных ситуаций по организации технологического процесса производства и реализации кулинарной и кондитерской продукции.	2	

продукции			
	Самостоятельная работа обучающихся: Опорный конспект на тему: «Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства» (tourlib.net/books_tourism/radchenko4-2.htm)	1	
Тема 2.11 Численность работников и рациональные графики работы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Численность производственных работников. 2. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Определение численности производственных работников для холодного и горячего цехов (https://studfiles.net/preview/5909205/page:10/).	1	
Практическая работа № 32. Составление графика работы	Составление рациональных графиков выхода на работу производственного персонала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 2.	1	
Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями		27/18/9	
Тема 3.1 Методы контроля результатов выполнения работ	Содержание учебного материала	2	2
	1. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. 2. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы качества на кулинарные и кондитерские изделия (индивидуальное задание) (https://studopedia.su/17_25226_kontrol-kachestva-muchnih-kulinarnih-i-konditerskih.)	1	

Практическая работа № 33. Оформление забора проб на лабораторный анализ	Оформление забора проб на лабораторный анализ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Оценка полноценности рациона питания» (https://studfiles.net/preview/3832597/page:13/).	1	
Тема 3.2 Контроль физиологической полноценности питания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение Профессиональных стандартов в индустрии питания (https://docplayer.ru/27592716-Professionalnye-standarty-industrii-pitaniya).	1	
Тема 3.3 Методика оценки деятельности структурного подразделения	Содержание учебного материала	2	
	1. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). 2. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка примерных критериев оценки результатов выполняемых работ в бригаде/команде (https://www.gd.ru/articles/8413-kriterii-otsenki-personala).	1	

Практическая работа № 34. Оценка результатов выполненных работ	Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале). Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить информацию на тему: «Оценка качества работы: методы и критерии» (https://www.gd.ru/articles/9294-otsenka-kachestva-raboty).	1	
Тема 3.4 Способы оценивания качества выполняемых работ	Содержание учебного материала 1. Методы оценивания качества. 2. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды).	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей (https://cityblank.ru/catalog/komplekty_zhurnalov/komplekt_zhurnal_obshechepi)	1	
Практическая работа № 35. Оценка качества выполняемых работ	Составить наблюдательный лист групповой фотографии рабочего дня повара 4,3 разряда в цехах (мясной, холодный, горячий) методом моментных наблюдений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и рабочих мест (https://studme.org/.../organizatsiya_rabochih_mest_predpriyatiyah_obschestvennogo ...).	1	
Тема 3.5	Содержание учебного материала		

Определение качества готовых блюд и кулинарных изделий	1.	Оценочные задания.	2	2
	2.	Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач по предупреждению возможных дефектов блюд и кулинарных изделий (Методические указания).		1	
Практическая работа № 36. Разработка оценочных заданий и документации оценки качества	Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Определение перечня возможных дефектов при приготовлении блюд и кондитерских изделий.		1	
Раздел 4. Учетно-отчетная документация			87/56/31	
Тема 4.1 Основы организации труда	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Нормирование труда на предприятиях общественного питания.		
	2.	Виды норм выработки.		
	3.	Нормированный и ненормированный рабочий день.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Методы измерения производительности труда» (rushbiz.ru/upravlenie-biznesom/buxuchet...truda...).		1	
Тема 4.2 Производительность труда	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Показатели производительности труда.		
	2.	Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнить памятку: «Методы производительности труда»		1	

	(vashbiznesplan.ru)... proizvoditelnosti-truda.html).		
Практическая работа № 37. Расчет численности работающих и производительности труда	Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Формы и системы оплаты труда» (pptcloud.ru/ekonomika/formy-i-sistemy-oplaty-truda).	1	
Тема 4.3 Формы оплаты труда	Содержание учебного материала	2	2
	1. Формы и системы оплаты труда.		
	2. Тарифная система.		
	3. Состав расходов на оплату труда.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Показатели, связанные с оплатой труда персонала» (profiz.ru/peo/8_2017/pokazateli_truda/).	1	
Практическая работа № 38. Тарифная система оплаты труда	Составить таблицу тарифной системы оплаты труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить: Трудовой кодекс Российской Федерации. Статья 91. Понятие рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени (lawbook.online Учет рабочего времени).	1	
Тема 4.4 Учет рабочего времени	Содержание учебного материала	2	2
	1. Учет рабочего времени.		
	2. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить: Трудовой кодекс Российской Федерации. Статья 104. Суммированный учет рабочего времени (Consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/.../).	1	

Практическая работа № 39. Учет рабочего времени	Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить работу в виде опорного конспекта на тему: «Нормированный и ненормированный рабочий день» (WiseLawyer.ru/poleznoe...penormirovannyj-rabochij).	1	
Тема 4.5 Методика расчета заработной платы	Содержание учебного материала 1. Начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. 2. Порядок начисления среднего заработка. 3. Оплата очередного отпуска.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Задачи системы оплаты труда» (WiseEconomist.ru/...oplata...obshhestvennogo-pitaniya).	1	
Тема 4.6 Методика расчета заработной платы	Содержание учебного материала 1. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. 2. Расчеты по социальному страхованию.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение производственных задач (Методические указания).	1	
Тема 4.7 Методика расчета заработной платы	Содержание учебного материала 1. Виды удержаний. 2. Удержания из заработной платы и их расчет.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение производственных задач (Методические указания).	1	
Практическая работа № 40. Расчет заработной платы	Расчет заработной платы при повременно-премиальной и сдельно-премиальной оплате труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение производственных задач (Методические указания).	1	

Практическая работа № 41. Расчет заработной платы	Расчет заработной платы в выходные, праздничные, сверхурочные часы. Доплаты и надбавки.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение производственных задач (Методические указания).	1	
Практическая работа № 42. Расчет заработной платы	Расчет заработной платы за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности. Расчет страховых взносов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение производственных задач (Методические указания).	1	
Практическая работа № 43. Расчет заработной платы	Расчет удержаний из заработной платы, расчет зарплаты к выдаче.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Виды материальной ответственности» (lawbook.online>...materialnaya-otvetstvennost...pered...)	1	
Тема 4.8 Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	Содержание учебного материала	2	2
	1. Трудовой кодекс РФ: Глава 39. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю.		
	2. Содержание договора о материальной ответственности.		
	3. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	
Практическая работа № 44. Материальная ответственность работника	Организация и система материальной ответственности работника за причиненный ущерб на предприятии общественного питания (бригадная и персональная). Оформление бланков.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	

Тема 4.9 Документы на поступление сырья и товаров от поставщиков	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков.		
	2.	Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).		1	
Практическая работа № 45. Оформление документов	Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2).		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).		1	
Тема 4.10 Документы на приобретение сырья	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).		1	
Практическая работа № 46. Оформление документов	Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).		1	
Тема 4.11 Документы на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.		
	2.	Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).		

	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	
Практическая работа № 47. Оформление документов	Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	
Тема 4.12 Документы пореализации и отпуску изделий кухни	Содержание учебного материала	2	2
	1. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни.		
	2. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	
Практическая работа № 48. Оформление документов	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акта на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП-21).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	
Тема 4.13 Документы наотпуск готовой продукции и полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	2
	1. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.		
	2. Основание: дневной заборный лист (ф. № ОП-6).		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	
Практическая работа № 49. Оформление	Оформление документов: дневного заборного листа (ф. № ОП-6).	2	

документов			
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	
Тема 4.14 Нормативно-технологическая документация предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	1. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания.		
	2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания.		
	3. Технологические документы на продукцию общественного питания.		
	4. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (Методические указания).	1	
Практическая работа № 50. Разработка нормативно-технологической документации	Разработка нормативно-технологической документации предприятия общественного питания (технологические карты, технико – технологические карты, акты проработок).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить разделы 1-4.	4	
	Экзамен	6	
Учебная практика Виды работ: Расчет плановых основных показателей работы Планирование координации персонала структурного подразделения. Организация работы трудового коллектива. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Составление итоговой документации, анализ полученного результата. Оценка эффективности деятельности.		48	
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания. 2. Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития		24	

предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания

3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.
10. Ознакомление с составлением ведомости учета движения посуды и приборов
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию
21. Правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.

22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.
30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объему и структуре.
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения
34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии; квалификационными требованиями к нему; организацией и планированием его труда.
35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог ,повар ,кондитер другие)
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав.производством ст.технолог)
37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и

<p>стимулированию качества труда; распределению обязанностей для персонала</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учета рабочего времени.</p> <p>42. Участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы.</p> <p>43. Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности.</p> <p>44. Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу.</p> <p>45. Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам.</p> <p>46. Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость.</p> <p>47. Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию.</p>		
<p>ВСЕГО:</p>	<p>375</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета; учебного кондитерского и кулинарного цехов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кондитерского и кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;
- комплекты технологических карт;
- комплекты калькуляционных карт;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля.

Оборудование учебного кондитерского и кулинарного цехов и рабочих мест:

электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, электросковороды, фритюрницы тестораскаточная машина, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря, инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские, слайстер, пароконвектомат.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование: электропекарские шкафы, электроплита;
- механическое оборудование: тестораскаточные и тестомесильные машины, взбивальные машины;
- холодильное оборудование: низкотемпературный прилавок, холодильный шкаф;
- весоизмерительные приборы;
- производственные столы;
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря;
- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест;

- инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, скалки, сито, дуршлаг и посуда для производства и отпуска кондитерских изделий по количеству обучающихся;
- технологические карты;
- инструкционно - технологические карты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник (ГРИФ) – М.: Форум: ИНФРА-М, 2010.
2. Лопарёва А.М. Экономика организации (предприятия): рабочая тетрадь. - М.: ФиС: ИНФРА-М, 2008.
3. В.А.Рязанова, Э.Ю. Люшина. Организация и планирование производства. Учебное пособие под редакцией М.Ф.Балакина. - М.: Академия ИЦ, 2010.
4. Экономика предприятия. Учебник под редакцией В.Я. Горфинкеля, В.А. Швандара. - М.: ЮНИТИ, 2009.

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации». «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 2000 г. ФЗ-29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Федеральный закон от 10.06.93 № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг».
5. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
6. Закон города Москвы от 24.05.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
8. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
- 10.ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 11.СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 12.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 13.СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
14. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля засоблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочный портал [↗] Электронный ресурс [☐] . – Режим доступа: www.energooborudovanie.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Административно-управленческий портал [↗] Электронный ресурс [☐] . – Режим доступа: www.aup.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Справочно-информационный портал для студентов [↗] Электронный ресурс [☐] . – Режим доступа: www.twirpx.com, свободный. - Заглавие с экрана.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения раздела модуля.

Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, а также всех профессиональных модулей.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального 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 одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональны е компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- Точность и своевременность расчета плановых экономических показателей</p> <p>- Экономическая обоснованность плановых показателей</p> <p>- планирование работы бригады предприятий общественного питания различных типов и видов,</p> <p>-анализ производственных показателей в соответствии с производственным заданием (план-меню)</p>	<p>Текущий - выполнение практической работы и экспертная оценка ее защиты, экспертная оценка результатов выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация – экзамен (квалификационный) по ПМ 06</p>
<p>ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>- Соответствие выполняемых работ установленным требованиям и нормативам</p> <p>-проводить оценку качества выполняемых работ членами бригады в соответствии с производственным заданием (план-меню)</p>	<p>Текущий - выполнение практической работы и экспертная оценка ее защиты, экспертная оценка результатов выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация – экзамен (квалификационный) по ПМ 06</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>- Четкость распределения должностных обязанностей между работниками трудового коллектива согласно должностным</p>	<p>Текущий - выполнение практической работы и экспертная оценка ее защиты, экспертная оценка результатов выполнения работ на</p>

	<p>обязанностям</p> <ul style="list-style-type: none"> - Эффективность делегирования полномочий 	<p>учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация – экзамен (квалификационный) по ПМ 06</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оперативность выполнения каждого этапа работы - Анализ выполнения работы - Аргументированность оценки выполненной работы согласно разработанным критериям 	<p>Текущий - выполнение практической работы и экспертная оценка ее защиты, экспертная оценка результатов выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация – экзамен (квалификационный) по ПМ 06</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Аккуратность и правильность оформления документов согласно требованиям действующего законодательства - Своевременность и точность подсчета экономических показателей в документах 	<p>Текущий - выполнение практической работы и экспертная оценка ее защиты, экспертная оценка результатов выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация – экзамен (квалификационный) по ПМ 06</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1		2
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Активность и результативность участия в конкурсах предметных недель, профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</p>

	<p>викторинах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Системность работы над всеми видами заданий (учебная, научно-творческая, кружковая, практическая работа) - Качество выполненных работ, заданий 	практик
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность распределения времени на всех этапах решения задач; - Своевременность сдачи творческих заданий, отчетов по практическим работам, выполнения курсовой работы - Качество выполненных работ и заданий 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач; - Эффективность использования в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка – экзамен (квалификационный)</p>
<p>ОК 5. Использовать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Активность использования 	<p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

<p>информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения, профессиональной деятельности (в т.ч. во внеаудиторной работе);</p> <p>- Создание продукта деятельности в виде электронной презентации, реферата, сообщения, кроссворда</p>	<p>на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка– экзамен (квалификационный)</p> <p>.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной внеаудиторной работы.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p>	<p>- Самоанализ достижений в области профессионального и личностного развития согласно поставленным целям и задачам;</p> <p>- Положительная динамика в организации деятельности по</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

повышение квалификации.	самообразованию, участию в конкурсах	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике