

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 Организация работы структурного
подразделения**

для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

по программе базовой подготовки

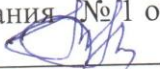
Форма обучения - очная
Профиль естественнонаучный

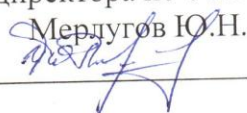
Ветлужский район
2016 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик:
ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

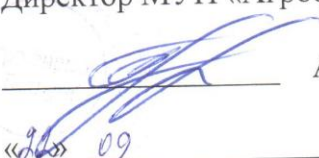
Разработчик:
Лавренова Т.А. – преподаватель ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум», 1 квалификационная категория.

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальности "Технология продукции общественного питания"
Протокол заседания №1 от 20 сентября 2016 г.
Председатель  / Т. А. Лаврёнова /

Утверждаю:
Зам.директора по УПР
 Мердугов Ю.Н.

Согласовано:

Директор МУП «Агрофирма – Ветлуга»

 А.Л.Грибанов
«24» 09 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

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

1.1. Область применения программы

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

- 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
- 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 360 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 72 часа;

учебной практики – 72 часа

производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК6. 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК6. 2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК6.5	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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене 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	360	144	48	16	72	30	72	72
Всего:		360	144	48	16	72	30	72	72

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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Управление структурным подразделением организации			360	
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации			144	
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности	Содержание		8	
	1	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Современное состояние общественного питания и перспективы развития. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним. Определение. Общие требования к услугам. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Экономические и социальные задачи общественного питания. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики. Межотраслевые связи. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли.	2	2
	2	Классификация и типизация сети предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития. Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.	2	2
	3	Характеристика типов предприятий общественного питания. Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности. Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых, чебуречных, бутербродных, сосисочных и т.п. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания (магазины-кулинарии, предприятия розничной торговли, мелкорозничная сеть): понятие, назначения, виды, особенности деятельности.	2	2

	Практические работы		2	3
	1	Урок –экскурсия на предприятие общественного питания	2	
Тема 1.2. Оперативное планирование производства	Содержание		6	
	1	Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства.	2	3
	2	Оперативный контроль за работой производства. Расчет сырья и составление заданий бригадам/командам. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира.	2	
	Практические работы		2	3
	2	Составление плана–меню предприятия.	2	
Тема 1.3. Основы организации труда	Содержание		12	
	1	Основные задачи и направления научной организации труда на предприятиях общественного питания. Организация труда персонала. Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная. Основные направления организации труда: разработка и внедрение рациональных фирм разделения и кооперации труда; создание и поддержание оптимальных условий труда; совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, внедрение передовых приемов труда; подготовка и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха: укрепление дисциплины труда: совершенствование нормирования труда.	2	2
	2	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи нормирования труда. Норма труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости. Методы нормирования труда: опытно-статистический метод, аналитический (технический) метод. Классификация затрат рабочего времени: время работы, изготовительно-заключительное время, оперативное время, основное время, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов.	2	2
	3	Основные приемы организации труда исполнителей. Улучшение условий труда. Совершенствование нормирования труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Линейный график. Ленточный (ступенчатый или скользящий) график. График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. Комбинированный график. Дисциплина труда и развитие творческой активности работников	2	2
	4	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Аттестация рабочих мест; их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности.	2	2

	5	Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждений. Фотография рабочего времени, фотография рабочего дня, фотография рабочего процесса. Хронометраж рабочего времени. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	2	2
	Практические занятия		2	3
	3	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня.	2	
	Содержание		8	
Тема 1.4. Организация производства	1	Характеристика структуры производства. Производственная структура производства. Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.	2	2
	2	Реализация продукции общественного питания. Понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия). Бракераж готовой продукции. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Раздача: назначение, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечной помещениями; оборудование посуда инвентарь. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы, метода обслуживания, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции. Организация работы раздачи и труда персонала. Основные требования к реализации продукции через раздачу.	2	2
	3	Организация работы овощного цеха. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия работающего на сырье. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в овощных цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Организация работы цеха обработки зелени.	2	2
	Практические занятия		2	3
	4	Решение производственной ситуации. Организация работы коллектива исполнителей (по заданию преподавателя).	2	
	Содержание		24	
Тема 1.5. Организация учета в общественном питании	1	Общая характеристика бухгалтерского учета. Виды хозяйственного учета. Измерители, применяемые в учете. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Закон Российской Федерации «О	2	2

		бухгалтерском учете». Объекты бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в организациях. Необходимость и условия перехода на международную систему бухгалтерского учета.		
	2	Понятие документа. Назначение бухгалтерских документов. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Классификация документов. Требования к оформлению бухгалтерских документов. Формы документов, порядок их заполнения. Документация, её сущность, значение. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов. Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Общие правила проведения инвентаризации.	4	2
	3	Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и порядок установления. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению. План-меню, его содержание и назначение. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Оценка сырья при калькуляции цен. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Порядок изменения свободных (розничных) цен в зависимости от конъюнктуры рынка за счет изменения торговой наценки.	4	2
	4	Задачи учета труда и расчетов по его оплате. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы. Особенности оплаты труда работников предприятий ОП. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Порядок и виды удержаний из заработной платы, и их расчет. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Документальное оформление расчетов по оплате труда.	4	2
	Практические работы:		10	3
	5	Составление первичных документов.	2	
	6	Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости по результатам инвентаризации.	2	
	7	Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые блюда, напитки, сладкие блюда.	2	

	8	Калькуляция свободных розничных цен на вторые блюда, соусы, гарниры.	2	
	9	Оформление табеля учета использования рабочего времени работников. Составление расчета заработной платы различным категориям работников при повременной и сдельной оплате труда, в том числе расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни.	2	
Тема 1.6. Планирование деятельности предприятий общественного питания	Содержание		8	
	1	Этапы планирования. Планирование деятельности предприятия, виды планов, их назначение, содержание. Основные этапы планирования. Принципы планирования и их взаимосвязь.	2	2
	2	Виды и методы планирования. Методы экономического обоснования планов. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания, необходимость и порядок разработки бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана предприятий общественного питания. Ответственность руководства предприятия за результаты финансово-хозяйственной деятельности.	2	2
	Практические занятия		4	3
	10-11	Изучение структуры бизнес-плана. Составление бизнес-плана.	4	
Тема 1.7. Производство продукции и товарооборот общественного питания	Содержание		8	
	1	Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.	2	2
	2	Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. Производственная программа, товарооборот понятие и состав. Прогнозирование и экономическое обоснование товарооборота предприятия питания, включая кулинарную, кондитерскую продукцию и услуги.	2	2
	3	Анализ товарооборота и производственной программы. Оценка факторов, влияющих на товарооборот. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производственной программы и товарооборота. Ёмкость рынка: понятие и расчет. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания. Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет.	2	2
	Практические занятия		2	3
	12	Планирование производственной программы и товарооборота в предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.8. Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами	Содержание		4	
	1	План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.	2	2
	Практические занятия		2	3
	13	Составление продуктового баланса предприятия общественного питания.	2	
Тема 1.9. Валовой доход	Содержание		4	
	1	Сущность валового дохода, источники его образования.	2	2

		Валовой доход предприятия общественного питания: сущность, назначение, источники образования. Состав и порядок определения валового дохода, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания.		
	Практические занятия		2	3
	14	Расчет валового дохода на предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.10. Издержки производства и обращения	Содержание		10	
	1	Структура издержек производства. Классификация издержек производства и обращения. Понятие, сущность, классификация, номенклатура. Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и обращения.	2	2
	2	Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Анализ издержек производства и обращения.	2	2
	3	Методы планирования издержек производства и обращения. Пути снижения затрат. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности.	2	2
	Практические занятия		4	3
	15-16	Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения по статьям и по предприятию в целом.	4	
Тема 1.11. Прибыль и рентабельность	Содержание		6	
	1	Экономическая природа прибыли, её виды. Сущность коммерческого расчета в предприятиях общественного питания и его основные принципы в условиях рынка. Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. Виды прибыли. Налоговая система Российской Федерации и особенности ее применения в торговле и общественном питании. Виды налогов: прямые, косвенные, федеральные, местные и др. Распределение и использование прибыли.	2	2
	2	Рентабельность. Методика расчета рентабельности, как экономического показателя. Анализ прибыли и рентабельности. Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. Планирование прибыли.	2	2
	Практические занятия		2	3
	17	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. Анализ и прогнозирование прибыли общественного питания.	2	
Тема 1.12. Основные фонды, их воспроизводство	Содержание		8	
	1	Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов.	2	2
	2	Сущность и значение капитальных вложений, их финансирование. Эффективность капитальных вложений.	2	2
	Практические занятия		4	3
	18	Расчет амортизации основных фондов.	2	
	19	Расчет показателей эффективности использования основных средств.	2	

Тема 1.13. Трудовые ресурсы	Содержание		8	
	1	Эффективность и производительность труда. Влияние трудовых факторов на товарооборот. Анализ производительности труда. Анализ численности работников. Планирование численности работников и производительности труда. Механизм стимулирования труда и его совершенствование.	2	
	2	Состав фонда заработной платы, источники его образования. Эффективность использования фонда заработной платы. Анализ фонда заработной платы. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы. Планирование фонда заработной платы.	2	
	Практические занятия		4	3
	20	Составление штатного расписания предприятия общественного питания. Расчет фонда оплаты труда.	2	
	21	Анализ и прогнозирование трудовых показателей.	2	
Тема 1.14. Оборотные средства	Содержание		4	
	1	Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Анализ оборотных средств предприятия питания. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.	2	2
	Практические занятия		2	3
	22	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.	2	
Тема 1.15. Финансовое планирование	Содержание		10	
	1	Финансовый план предприятия и основные предпосылки для его составления. Общая оценка финансового состояния предприятия. Финансовый контроль в торговле и общественном питании. Объекты и сущность финансового контроля. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана. Финансовый план и основные предпосылки для его составления. Цель и задачи анализа финансового состояния предприятия. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана и его разделы.	4	2
	2	Экономическая эффективность капитальных вложений и инвестиционных проектов. Понятие «капитальные вложения», «новое строительство», «реконструкция действующего предприятия», «техническое перевооружение». Планирование капитальных вложений и оценка их эффективности. Понятие «экономический эффект», «экономическая эффективность», «экономический эффект капитальных вложений», «экономическая эффективность новой техники». Выбор наиболее выгодного варианта новой техники. Формула приведенных затрат. Показатели сравнительной эффективности капитальных вложений. Фактор времени при оценке эффективности капитальных вложений. Метод дисконтирования и формула расчета. Бюджетная эффективность и ее показатели.	2	2
	Практические занятия		4	3
	23-24	Общая оценка финансового состояния предприятий общественного питания (анализ формы №2 "Отчет о прибылях и убытках").	4	
Учебная практика Виды работ:			72	3

Планирование работы структурного подразделения (бригады). Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. Работа с нормативными документами. Оформление различной документации. Расчет заработной платы работников структурного подразделения.		
Производственная практика Виды работ: Изучение должностных инструкций работников структурного подразделения. Работа с нормативной и технологической документацией структурного подразделения. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации. Расчет выхода продукции в ассортименте. Организация работы коллектива исполнителей. Планирование работы структурного подразделения. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Расчет показателей плана по труду. Разработка нормативно-технологической документации. Организация работы коллектива исполнителей. Организация рабочих мест в производственных помещениях. Принятие управленческих решений.	72	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.06: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка докладов, рефератов по темам модуля. Подготовка теоретического материала для проведения деловых игр. Подготовка к тестированию по темам. Проведение сравнительного анализа. Поиск информации с использованием интернет ресурсов. Разработка и представление в электронном виде презентаций. Подготовка к практическим занятиям. Составление глоссария. Составление кроссвордов по одной из выбранных тем. Подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем. Решение задач. Подготовка курсовых работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка докладов, рефератов по темам: Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений.	72	

Основной капитал. Пути повышения эффективности использования. Эффективность использования основного капитала. Сырьевая база пищевой отрасли. Трудовые ресурсы. Проблемы занятости. Оплата труда. Принципы формирования заработной платы. Пути совершенствования. Финансовые ресурсы предприятия. прибыль, порядок ее распределения, пути повышения прибыли. Налоги и платежи. Роль капитального строительства в условиях перехода к рынку. Экономический эффект капитальных вложений и пути его повышения. Инновационная и инвестиционная политика предприятий. Принципы формирования инвестиционной деятельности. пути повышения эффективности инноваций и инвестиций. Принципы и методы инвестиционной политики предприятия. Особенности размещения предприятий отрасли. Концентрация, специализация и кооперирование предприятий. Показатели снижения себестоимости продукции. Предприятия общепита в системе рыночных отношений. Организационно-правовые виды предприятий пищевой промышленности. Производственный процесс и его структура. Анализ структуры производственных процессов. Организация основного производства. Анализ и оценка уровня организации поточного производства с точки зрения пропорциональности и непрерывности. Организация материально-технического обслуживания производства. Расчеты и составление графиков планово-предупредительного ремонта оборудования. Производственная мощность предприятия и показатели ее использования. Расчеты производственной мощности предприятия, коэффициентов ее использования и резервов улучшения. Оперативное управление основным производством. Характеристика задач оперативного планирования на предприятиях с серийным типом производства. Планирование показателей финансовой деятельности предприятия. Принципы определения экономической эффективности.		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	16	
Примерная тематика курсовых работ (проектов)		
<i>Предприятия общественного питания как специфический объект хозяйствования.</i>		
Организация планирования в предприятиях общественного питания		
Себестоимость продаж в предприятиях общественного питания.		
Трудовые ресурсы предприятий общественного питания		
Экономические методы управления, используемые на предприятиях общественного питания.		
Производительность труда на предприятиях общественного питания.		
Основные средства предприятий общественного питания.		
Финансы предприятий общественного питания		
Мотивация труда на предприятиях общественного питания.		
Налоговая система России		

Валовой доход торгового предприятия.		
Оплата труда на предприятиях общественного питания		
Издержки производства и обращения		
Прибыль предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Социально-экономических дисциплин»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (преддипломную), которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

8. СанПип 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
9. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва: «Хлебпродинформ», 1и 2 части 1996, 1997 г.
11. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции», 2-ая часть, Москва: «Хлебпродинформ»-2001 г.
12. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2000.
13. «Химический состав российских пищевых продуктов» Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. Издательство ДеЛи принт Москва, 2002г., 235 с.

Учебники:

1. Бабаев Ю.А., Петорв А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие. – ИНФРА-М, 2011. – 352 с.
2. Горфинкель В.Я., Швандар В.А. Экономика организаций (предприятий): Кчебник для средних профессиональных учебных заведений. – М.ЮНИТИ-ДАНА, 2006. – 431 с.
3. Горфинкель В.Я., Чернышева Б.Н. Экономика предприятия: Тесты, задачи, ситуации: учебное пособие. – 4-е изд., перераб. и доп.. - М.ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 431 с.
4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания/ Учебное пособие для студ.вузов - 3-е изд.,испр.и доп. - Минск: Новое знание, 2006. - 347с.
5. Никуленкова Т.Т.,Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2008. – 247с.: ил. – (Учебники и учеб.пособия).
6. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика торговли и общественного питания: учебное пособие. – 2-е изд., стер. – М.КНОРУС, 2008. – 400 с.
7. Патров В.В. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. Практическое пособие. – Питер, 2009. – 100с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – Изд.9-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 384 с.

Дополнительные источники

Интернет-ресурсы:

1. www.nalog.ru
2. www.kadrovika.net

Журналы:

1. Пищевая промышленность.
2. Вопросы питания.
3. Стандарты и качество.
4. Информационный бюллетень: Продукты питания.
5. Химия и технология пищевых продуктов.
6. Оборудование пищевой промышленности.
7. Экономика отраслей пищевой промышленности.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, практические работы проводятся в кабинете информатики, учебная и производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, химия, физика, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Метрология и стандартизация, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Психология и этика профессиональной деятельности, ПМ.01 – ПМ.05.

При освоении теоретического и практического материала, выполнении самостоятельной работы, курсовой работой (проектом) студентам оказывается консультационная помощь.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение теоретического материала ПМ.06.

Задачей учебной и производственной практик является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин; совершенствование профессиональных умений и навыков в планировании работы структурного подразделения, в оценке эффективности его деятельности; приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Учебная и производственная практика является завершающим этапом обучения, организуется она с целью овладения студентами первоначального профессионального опыта, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материалов к дипломной работе.

Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий общественного питания, на которых проводится практика.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного

зачета. По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

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».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего образования направления, руководитель практики – наличие высшего образования.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- Планирует основные показатели производства продукции общественного питания. - Рассчитывает основные показатели производства. - Точно и грамотно оформляет основные показатели производства продукции общественного питания.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- Планирует работу исполнителей. - Точно и грамотно оформляет задание исполнителям.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- Организует работу коллектива в соответствии с требованиями СНиПа. - Точно и грамотно оформляет таблицы учета рабочего времени.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- Контролирует и оценивает результаты работы исполнителями.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- Точно и грамотно оформляет документацию для производства продукции питания.	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.

		Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов.
Квалификационный экзамен по профессиональному 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. - Участие в декадах, научно-практических конференциях. - Участие в органах студенческого самоуправления. - Участие в социально-проектной деятельности. - Прохождение производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Планирование и организация собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. - Умение оценить эффективность и качество своей деятельности.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Разрешение стандартных и нестандартных ситуаций, умение нести за них ответственность. - Умение принимать решения, связанные с организацией рабочего процесса в структурных подразделениях.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций.
ОК.4. Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	- Умение пользоваться нормативной документацией для нахождения необходимой информации, ее анализ.	Самостоятельная работа, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах.

задач, профессионального и личностного развития.		
ОК.5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Работа на ПК. - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. - Работа с Интернетом.	Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечить её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. - Работа в группе. - Проявление лидерских качеств, умение организовывать работу в коллективе исполнителей. - Участие в студенческом самоуправлении.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Мониторинг выполнения работ на производственной практике.
ОК.7. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Проявление ответственности за работу в команде и коллективе. - Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Лабораторные, практические занятия, все виды практик.
ОП.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Планирование повышения личностного и квалификационного уровня. - Изучение учебной и профессиональной литературы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике, проектная методика, кейс-технологии.
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности (отслеживание новостей и нововведений в профессиональной деятельности через СМИ).	Оценка и мониторинг на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.

