

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»
«Экопродукт»
Т.И.Александрова
М.П.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А.Виноградова
29.08.2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

Специальность среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»
Е.С.Казанцева
М.П.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
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

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

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

- методики расчета экономических показателей

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 419 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 203 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов,

практические занятия – 40 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

учебной практики – 72 часов;

производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля
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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена расщепленная практика</i>		
			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 2	Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями	67	49	10		6		12	-	
ПК 3	Раздел 2. Организация работы трудового коллектива	53	29	10		12		12	-	
ПК 4	Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	49	10	4		15		24	-	
ПК 5	Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации.	69	25	6		20		24	-	
ПК 1	Раздел 5. Планирование основных показателей производства	37	22	10		15		-		
Производственная практика (по профилю специальности)		144								144
Всего:		419	135	40	0	68	0	72	144	

2. Содержание обучения по профессиональному модулю ОП.06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ШМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	419	
Тема 1.1.	Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями	67:	
Структура производства	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятия, факторы, определяющие структуру производства. Влияние типа класса предприятия на структуру производства. 2. Цеховая структура производства: условия создания структуры, основные требования, предъявляемые к производственным помещениям. 3. Бесцеховая структура производства, условия создания, основные требования, предъявляемые к производственным помещениям, состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. 	6: 2 2 2	2
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2:	
Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие, назначение, производственной программы цехов. 2. Виды планирования: стратегическое, оперативное, текущее. 	1 1	2
Тема 1.3. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов.	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка производственной программы овощного цеха, обработка зелени. Составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. 	9: 2	2

	<p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>		
2.	<p>Разработка производственной программы рыбного цеха Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>	2	
3.	<p>Разработка производственной программы мясорыбного цеха Составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка рыбы, мяса. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>	3	
4.	<p>Разработка производственной программы птице-гольевого цеха, Составление программы, расчет сырья на выпуск полуфабрикатов. Назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и</p>	2	

	охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Составление производственной программы овощного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.</p> <p>2. Составление инструкционной карты цеха.</p> <p>3. Составление производственной программы мясного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.</p> <p>4. Составление производственной программы рыбного цеха. Расчет выхода полуфабрикатов.</p>	<p>8:</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.4. Разработка производственной программы готовочных цехов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Разработка производственной программы горячего цеха (супового и соусного отделения) Составление программы, определение количество посетителей, количество блюд. Плановое меню: назначение, определение, характеристика меню. Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составление. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СанПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой, составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой.</p> <p>2. Разработка производственной программы холодного цеха: Составление программы цеха. Плановое меню цеха. Порядок расположение блюд в меню, факторы, влияющие на его составление. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению,</p>	<p>6:</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p>

	<p>согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Составление плана-меню горячего цеха для бизнес-ланча городского ресторана высшего класса, согласно ассортиментному минимуму.</p>	2	
<p>Тема 1.5. Разработка производственной программы специализированных цехов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Разработка производственной программы кондитерского цеха Назначение кондитерских цехов, их классификация по производительности и по ассортименту выпускаемой продукции. Организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно САНиПИН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда. Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха. Кладовая суточная запаса сырья. Ее оснащённость инструментами, инвентарем, оборудованием. Тестомесильное и тестораскаточное отделения, оснащённость оборудованием, инвентарем, организация рабочих мест, безопасность и охрана труда. Отделение для приготовления помады, кремов, сиропов. Оснащённость рабочих мест, безопасность труда. Отделение выпечки, оснащённость рабочих мест, охрана труда. Помещение для отделки кремовых изделий, требование к инвентарю, оборудованию, согласно Сан и Пин, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе. Применение различных приспособлений для разделки теста и оформление изделий.</p>	6:	2
2.	<p>Разработка производственной программы кулинарного цеха</p>		

	<p>Назначение кулинарных цехов, специализированных, универсальных, технологические линии цехов. Организация и условия труда в цехах: требование к помещению, согласно САНПиПН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда.</p> <p>Оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность труда в цехе.</p>	3	2
<p>Тема 1.6. Организация работы производственных вспомогательных помещений</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы экспедиции, назначение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции. 2. Организация работы моечной кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест. 3. Организация работы хлебозрезки и кладовой суточного запаса сырья, назначение, оснащение, охрана труда. 4. Организация работы раздачи. Характеристика, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, оснащение оборудованием, инвентарем. Основные требования к реализации продукции через раздачу. 	<p>6:</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>	2
<p>Тема 1.7. Информационное обеспечение оперативного планирования производства</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с нормативной и технической документацией, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, стандартами разных категорий: государственных, отраслевых, стандартов предприятий, технологических инструкций, технологических условий их составление, назначения 	2	2
<p>Тема 1.8. Разработка фирменных блюд</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности разработки, документальное оформление и внедрение в производство. 	2	2
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Составление конспекта-рекомендации по организации цехов;</p>			

<p>Составить конспект по теме;</p> <p>Разработка производственной программы мясного цеха:</p> <p>Примерная тематика самостоятельной работы</p> <p>Составление конспекта-рекомендации по организации работы начальника овощного цеха.</p> <p>Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах.</p> <p>Разработка производственной программы мясного цеха:</p> <p>-составление программы, расчет сырья, составление акта на выпуск полуфабрикатов;</p> <p>-назначение, размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, технологические линии, организация рабочих мест в цехе, механическая обработка мяса;</p> <p>- организация и условия труда в цехе: требование к помещению, согласно СаНиПиН, состав работников цеха, их расстановка и распределение обязанностей между ними, безопасность в цехе и охрана труда;</p> <p>- оснащение цеха производственным инвентарем, оборудованием, согласно производственной программе цеха;</p> <p>Составление конспекта-рекомендации по работе начальника мясного цеха.</p> <p>Составление конспекта- рекомендации по работе начальника рыбного цеха.</p> <p>Составление конспекта-рекомендации по работе начальника птице-гольевого цеха.</p>	<p>6</p>	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Управление структурными подразделениями в системе управления предприятием (организацией)</p> <p>Законодательная и нормативная база, регулирующая производственную и хозяйственную деятельность в сфере общественного питания</p> <p>Организация работы трудового коллектива</p> <p>Показатели эффективности деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Основные признаки, состав и структура основных фондов. Нематериальные активы</p> <p>Показатели эффективности использования оборотных средств</p> <p>Планирование работы структурного подразделения.</p> <p>Планирование технологического процесса производства</p> <p>Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы, табеля учёта рабочего времени</p> <p>Оценка эффективности структурного подразделения</p> <p>Документирование управленческой деятельности</p> <p>Порядок оформления и ведения документации предприятия общественного питания</p> <p>Учет выпуска продукции структурного подразделения.</p>	<p>12</p>	

Расчёт заработной платы			
Раздел 2. Организация работы трудового коллектива			53:
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве.			15:
Содержание учебного материала			2
1.	Основные понятия: труд, организация труда, производительность труда Методы измерения производительности труда.		
2.	Персонал предприятия: производственный, обслуживающий, Должностные требования производственного персонала, нормативные документы регламентирующие коды и квалификацию специалистов и профессий рабочих.		
3.	Организация труда персонала, задачи труда на производстве: экономическая, психофизиологическая, социальная, основные направления научной организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперирования труда.		
4.	Аттестация рабочих мест, внедрение передовых приемов методов труда, улучшение условий труда.		
5.	Укрепление дисциплины труда и развитие творческой активности работников. Характеристика дисциплины - трудовой, технологической, производственной.		
6.	Их характеристика, преимущества и недостатки. Графики линейный, ленточный, двухбригадный, комбинированный, график суммированного учета рабочего времени Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала.		
7.	Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников производства на предприятии общественного питания.		
Практические занятия			8:
1.	Определение численности работников заготовочных цехов.		2
2.	Определение численности работников доготовочных цехов, согласно производственной программы.		2

	3. Составление линейного графика выхода на работу. Составление графиков выхода на работу <u>заготовочных цехов.</u>	2
	4. Составление графиков выхода на работу <u>договочных цехов.</u>	2
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4:
Основные теории принятия управленческих решений	1. Определение классификация, уровни, этапы рационального решения их характеристика, анализ проблем, последовательность действий, стили руководства.	2
	2. Методы управленческих решений: характеристика, виды, их характеристика Мотивация принятия управленческих решений.	2
	Практические занятия	2
	1. Расстановка исполнителей структурного подразделения по рабочим местам и организация их деятельности в соответствии с производственным план-заданием.	2
Самостоятельная внеаудиторная работа		15
Составление конспекта		
Примерная тематика самостоятельной работы		
Составить конспект: Классификация управленческих решений		
Учебная практика		
Виды работ:		
Управление структурными подразделениями в системе управления предприятием (организацией)		
Законодательная и нормативная база, регулирующая производственную и хозяйственную деятельность в сфере общественного питания		
Организация работы трудового коллектива		
Показатели эффективности деятельности предприятия общественного питания		
Основные признаки, состав и структура основных фондов. Нематериальные активы		
Показатели эффективности использования оборотных средств		
Планирование работы структурного подразделения.		
Планирование технологического процесса производства		
Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы, табеля учёта рабочего времени		
Раздел 3.		24
Контроль и оценка		49:

результатов выполнения работ исполнителями			
Тема 3.1. Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация	Содержание учебного материала	3	
	1. Документальное оформление по учету готовой продукции и характеристика контроля за выпуском продукции.		2
Тема 3.2. Контроль за качеством выпускаемой продукции	Содержание учебного материала	3	2
	1. Формы, методы контроля, их характеристика.		
	Практические занятия	4:	
	1. Проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала.	2	
	2. Отпуск готовых изделий. Оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости.	2	
Самостоятельная внеаудиторная работа		15	
Составить конспект; Оформление документации по учету товарных операций.			
Примерная тематика самостоятельной работы			
Составить конспект: Порядок списание соли и специи. Ответить на вопросы по теме: Материальная ответственность на предприятии, ее виды.			
Учебная практика		24	
Виды работ: Управление структурными подразделениями в системе управления предприятием (организацией) Законодательная и нормативная база, регулирующая производственную и хозяйственную деятельность в сфере общественного питания Организация работы трудового коллектива Показатели эффективности деятельности предприятия общественного питания Основные признаки, состав и структура основных фондов. Нематериальные активы Показатели эффективности использования оборотных средств Планирование работы структурного подразделения. Планирование технологического процесса производства Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы, табеля учёта рабочего времени Оценка эффективности деятельности структурного подразделения			

<p>Документирование управленческой деятельности Порядок оформления и ведения документации предприятия общественного питания</p>		
<p>Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации</p>	<p>69:</p>	
<p>Тема 4.1. Учет товарных операций в общественном питании</p>	<p>10:</p>	<p>2</p>
	<p>2</p>	
	<p>4</p>	
		<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Организация учета товаров, тары и товарооборот.</p> <p>2. Учет поступления и реализации продукции: Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой на производство: порядок оформления документов акт о закупе, товарные накладные, инвентаризация товара. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Документы, регламентирующие правила реализации. Технические документы: ТУ, товарно-сопроводительные документы (удостоверение о качестве, декларация о соответствии и др). Документальное оформление операций специализированных цехов. Учетные цены производства. Отчетность о реализации (отпуска) изделий из кухни.</p>
	<p>2</p>	
	<p>2</p>	
	<p>4:</p>	
	<p>1</p>	
	<p>1</p>	
	<p>1</p>	
	<p>1</p>	
	<p>1</p>	
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Составить схему;</p>		

<p>Составить конспект; Оформить презентацию; Произвести расчеты.</p> <p>Примерная тематика самостоятельной работы Составить схему: Документальное оформление поступление продуктов на предприятия общественного питания.</p> <p>Составить конспект: Инвентаризация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве. Оформить презентацию: «Виды материальной ответственности на предприятии общественного питания».</p> <p>Составление наряда-заказа по кондитерскому цеху. Составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 4.2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды оплаты труда, расчет заработной платы, надбавок, доплат, компенсаций. 2. Порядок расчета среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности 3. Удержание и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда. <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет заработной платы различной категории работников при временной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат, надбавок 2. Расчет удержаний из заработной платы, составление лицевого счетов и расчетно-платежной ведомости. 	
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект</p> <p>Примерная тематика самостоятельной работы Составить конспект: Расчет заработной платы работников производства с учетом КТУ, отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования.</p>	

<p>Учебная практика Виды работ: Управление структурными подразделениями в системе управления предприятием (организацией) Законодательная и нормативная база, регулирующая производственную и хозяйственную деятельность в сфере общественного питания Организация работы трудового коллектива Показатели эффективности деятельности общественного питания Основные признаки, состав и структура основных фондов. Нематериальные активы Показатели эффективности использования оборотных средств Планирование работы структурного подразделения. Планирование технологического процесса производства Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы, табеля учёта рабочего времени Оценка эффективности деятельности структурного подразделения Документирование управленческой деятельности Порядок оформления и ведения документации предприятия общественного питания Учет выпуска продукции структурного подразделения. Расчёт заработной платы</p>	<p>24</p>	
<p>Раздел 5. Планирование основных показателей производства</p>	<p>37</p>	
<p>Тема 5.1. Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p>	<p>6:</p>	
<p>Содержание учебного материала</p>	<p>1. Основные понятия: издержки производства и обращения. Классификация затрат по статьям и элементам. 2. Показатели, используемые при планировании и анализе издержек. Расчет себестоимости: калькулирование, смета затрат. 3. Сущность и виды цен. Методы ценообразования.</p>	
<p>Практические занятия</p>	<p>2:</p> <p>1 1</p>	
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Создание презентаций</p>	<p>7</p>	

<p>Примерная тематика самостоятельной работы Создание презентаций по теме: «Идержки ресторанов». Создание презентаций: «Сравнительный анализ издержек предприятий различных классов».</p>			
<p>Тема 5.2. Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.</p>		6:	
<p>Содержание учебного материала</p>			2
1.	Показатели технического развития и организации производства, их расчет. Основные фонды предприятий питания, Показатели эффективности использования основных фондов. Показатели по производству продукции: натуральные и стоимостные. Технико-экономические показатели использования оборудования.	2	
2.	Показатели использования оборотных активов: оборотных средств и финансовых ресурсов.	2	
3.	Доходы и прибыль предприятий питания: экономическая сущность и источники получения, функции и виды прибыли, методика ее расчета. Рентабельность и система показателей.	2	
<p>Практические занятия</p>		8:	
1.	Расчет показателей эффективности использования основных фондов.	2	
2.	Расчет показателей эффективности оборотных средств.	2	
3.	Расчет валового дохода и прибыли.	2	
4.	Расчет рентабельности продукции структурного подразделения.	2	
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект по теме: «Сравнительный анализ показателей эффективности основных фондов на предприятий различного класса».</p>		8	
<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов) Организация работы определенного цеха предприятия общественного питания на определенное количество посадочных мест, например, «Организация работы холодного цеха ресторана категории люкс на 75 посадочных мест»; «Организация работы специализированной закусочной «Чайная» на 20 посадочных мест»</p>			
<p>Производственная практика Виды работ 1. Организация работы в производственных цехах; заготовочных, доготовочных, вспомогательных. Охрана труда и техника безопасности в цехе.</p>			

<p>2. Составление <i>производственной</i> программы цехов: расчет выхода полуфабрикатов, составление актов на разруб туши, актов на процентное вычисление отходов на овощи, в зависимости от сезона; составление меню, плана-меню, расчет численности работников заготовочных и доготовочных цехов.</p> <p>3. Расстановка и распределение обязанностей работников между работниками.</p> <p>4. Разработка фирменных блюд и изделий, работа с нормативной и технологической документацией со сборником рецептов.</p> <p>5. Составление различных графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени.</p> <p>6. Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>7. Оформление инвентаризационной описи и выявление результатов инвентаризации.</p> <p>8. Расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы.</p> <p>9. Составление калькуляции на продукцию общественного питания.</p> <p>10. Анализ показателей издержек производства и обращения.</p> <p>11. Расчет рентабельности продукции структурного подразделения.</p>	<p>144</p>
<p>Экзамен Всего</p>	<p>419</p>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета теоретического обучения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

-комплект учебно-методической документации; (схемы, таблицы);

-наглядные пособия;

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедиапроектор, экран, монитор, сканер, принтер, колонки;

- компьютерное обеспечение (презентации);

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)

2. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)

3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Электронные ресурсы:

1. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019

2. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

// База данных нормативной технической документации //

7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Текущий контроль проводится в форме тестирования учебного материала, устного опроса наблюдения за практической работой, защиты курсовой работы, защиты по производственной практике, квалификационного экзамена после изучения профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения».

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

- Микробиология, санитария, гигиена в пищевой промышленности
- 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
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельность
- Профессиональные модули 01 - 05

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> - правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборнику рецептур - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СаНиПиН, ТЗ РФ) 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение за деятельностью на практическом занятии -наблюдение за деятельностью на практическом занятии; защита курсовой работы - защита курсовой работы
Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур -четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -тестового контроля защита курсовой работы;
Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> -правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетным данным - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ -четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ; -рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным план-заданием 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -тестового контроля- защиты курсовой работы -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом) -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража) - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике -наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике Наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; нахождение и использование различных источников информации, включая электронные для выполнения профессиональных задач; работа на передовых предприятиях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с общественным питанием; умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с преподавателями, кураторами, обучающимися в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области организации работы структурного подразделения	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности, качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть применены при прохождении военной службы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>-правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ</p> <p>-четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии</p>	<p>-наблюдение за выполнением практической работы-тестового контроля</p> <p>-защита курсовой работы;</p> <p>Защита практической работы;</p> <p>отчет по практике</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
---	--	--

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на практических работах, во время производственной практики).
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения; <p>-самооценка эффективности и качества выполнения работ</p>	