

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Магнитогорск, 2018

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

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МПК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Ирина Владимировна Алдошина

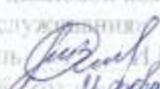
Преподаватель МПК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Марина Александровна Ильина

Мастер производственного обучения МПК ФГБОУ ВП «МГТУ»

 Ольга Юрьевна Медведева

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

«Сферы обслуживания»
председатель  И. В. Алдошина
Протокол № 6 от 12 февраля 2018г.

Методической комиссией МПК

Протокол № 4 от 1 марта 2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от 12 февраля 2018г.

Рабочая программа разработана в соответствии с МК-О-С-РП-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	36
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	39

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базового уровня подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Рабочая программа составлена для очной форм обучения.

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

С целью овладения указанным видом 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 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 акты, 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 – 498 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 354 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

практики – 144 часов, включая:

- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики (по профилю специальности) - 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: 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 стандартах и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды ПК	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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			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	ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения	354	236	86	20	118				
	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	354	236	86	20	118				
	Тема 06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении	51	34	17		17				
	Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей организации	156	104	36	20	52				
	Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания	147	98	33		49				
ПК 6.1-	Учебная практика	72						72		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								72

6.5									
	Bcero:	498	236	86	20	118		72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения		354	
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы профессионального модуля и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций	1	1
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		354	
Тема 06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении	Содержание	17\17\17	
	1.1 Документирование управленческой деятельности Государственная система документационного обеспечения управления (ГСДОУ)- свод правил, устанавливающих единые требования к документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятиях различных организационно-правовых форм. Состав управленческих документов. Понятие систем документации. Отнесение документов к той или иной системе документации, начиная с разделения всех документов на официальные документы и документы личного прохождения. Виды документов в каждой системе документации	1	1
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение «История ДОУ», «Направление развития ДОУ»	2	3
	1.2 Организация работы производства Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	выполняемых функций. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде).		
	Практические занятия №1 Составление штатного расписания, табеля учета использования рабочего времени, графиков выхода на работу.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой	2	3
	1.3 Системы материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Формы материальной ответственности. Порядок заключения договоров. Выполнение договорных обязательств.	2	1
	Практические занятия №2 Составление проекта договора о материальной ответственности.	1	2
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой	2	3
	1.4 Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Роль планирования в организации. Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой	2	3
	1.5 Меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожелания заказчика.	2	1
	Практические занятия № 3 Составление вариантов меню, карточки мероприятия, заказа счета № 4 Составление калькуляционных карточек, сырьевой ведомости	4	2
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой	2	3
	1.6 Получение сырья со склада. Оформление документов. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	2	1
	Практические занятия № 5 Составление технологической документации: требование накладной,	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	требование в кладовую. Ознакомление с маркировочными ярлыками.		
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой	2	3
	1.7 Организация труда на производстве, квалификационный и возрастной состав работников, расстановка поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95	2	1
	Практическое занятие № 6 Работа с ОСТ 28-1-95	2	2
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой	2	3
	1.8 Порядок отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.	2	1
	Практические занятия № 7 Заполнение удостоверения о качестве, заборных листов, накладных, листов бракеражного журнала.	2	2
	Практические занятия № 8 Заполнение документов по приходу и расходу на производстве (отчет о движении продуктов и тары, товарный отчет, ежедневный отчет)	2	2
	Контрольная работа	1	3
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой	2	3
	1.9 Работа инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, п/ф, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой	1	3
Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей организации	Содержание	52/ 48/ 36/ 20	
	2.1 Отрасль общественного питания. Признаки отрасли (общественного питания). Основные направления развития общественного питания. Производственная инфраструктура предприятия общественного питания.	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	Самостоятельная работа: реферат на тему «Состояние и перспективы развития общественного питания на потребительском рынке товаров и услуг»	4	3
	2.2 Место Предприятия общественного питания в экономике страны. Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания. Функции и задачи предприятий общественного питания. Формы организаций (предприятий) общественного питания, их производственная и организационная структура предприятия.	2	1
	Практическая работа №1 Анализ организации работы предприятия общественного питания	4	2
	Самостоятельная работа: Подготовка доклада на тему Значение отрасли общественного питания в условиях рыночной экономики	4	3
	2.3 Предпринимательская деятельность в отрасли общественного питания. Участники предпринимательской деятельности в общественном питании. Индивидуальное и коллективное предпринимательство. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий общественного питания.	2	1
	Самостоятельная работа: Самостоятельная работа обучающихся: реферат на тему «Малый бизнес: значение, развитие в регионе»	4	3
	2.4 Прогнозирование и планирование деятельности предприятия общественного питания. Товарная стратегия предприятия. План производства и реализации продукции Связь планирования, управления и контроля в деятельности предприятия. Структура планов предприятия, технология планирования. Производственная программа, товароборот: понятие, содержание, назначение. Покупательные фонды населения и емкость. Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания. Товарные запасы предприятия общественного питания	4	1
	Практическая работа №2 Планирование производства на предприятии. Производственная	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	программа и производственная мощность предприятия		
	2.5 Бизнес – план предприятия общественного питания, как одна из форм внутрифирменного планирования. Особенности составления производственного, маркетингового и финансового разделов бизнес плана предприятия общественного питания.	4	1
	2.6 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	4	1
	Практические занятия №3 Расчет численности населения, пользующихся услугами предприятия питания, расчет пропускной способности зала, производственной мощности кухни	4	2
	Практические занятия №4 Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота	4	2
	2.7 Товарные запасы и показатели эффективности их использования	4	1
	Практические занятия №5 Анализ и расчет товарных запасов и товарооборачиваемости на предприятии общественного питания. Составление продуктового баланса	4	2
	Самостоятельная работа: доклад на тему: «Экспорт продовольственной группы товаров»	4	3
	2.8 Себестоимость продукции (услуг) в общественном питании. Издержки производства и обращения на предприятии общественного питания. Основные направления снижения издержек производства	4	1
	Практическая работа №6 Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом	4	2
	Самостоятельная работа: Составление таблицы по теме «Расходы предприятия» (глава 25 НК РФ)	6	3
	2.9 Ценообразование в общественном питании. Ценовые стратегии общественного питания. Система скидок и наценок. Формирование цены в	4	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	общественном питании. Виды цен, порядок расчета цен в общественном питании. Валовой доход: понятие, значение, анализ и планирование		
	Самостоятельная работа: сообщение на тему: «Инфляция на современном этапе», презентация на тему: «Расчет цены на предприятии общественного питания»	6	3
	2.10 Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания. Сущность, значение, виды прибыли предприятия питания. Анализ и планирование	4	1
	Практические занятия №7 Расчет прибыли предприятия питания. Планирование прибыли и валового дохода	4	2
	Самостоятельная работа: презентация на тему: «Прибыль предприятия общественного питания»	6	3
	2.11 Формы и системы оплаты труда. Трудовые ресурсы: понятие, значение, классификация, анализ, планирование. Эффективность и оплата труда.	4	1
	Практическая работа №8 Расчет заработной платы	4	2
	Самостоятельная работа: презентация на тему: «Штатное расписание предприятия общественного питания»	6	3
	2.12 Налоги предприятий общественного питания. Налог на прибыль организаций, НДС, патентная система налогообложения	4	1
	Самостоятельная работа: таблица по теме: «Классификация налогов». Доклад по теме: «НДФЛ (стандартные налоговые вычеты)»	6	3
	2.13 Финансы организации. Источники образования финансов организации. Финансовый цикл на предприятиях общественного питания.	4	1
	Практическая работа №9 Оформление финансовых операций предприятия	4	2
	Самостоятельная работа: реферат на тему «Инвестиции на Южном Урале»	6	3
	Контрольная работа	2	3
Тема 06.01.03 Ведение	Содержание	49/65/33	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
бухгалтерского учёта в организациях общественного питания	<p>3.1 Общая характеристика бухгалтерского учета. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Особенности организации бухгалтерского учёта в общественном питании. Хозяйственный учет: понятие, возникновение, эволюция, виды. Измерители, применяемые в учете. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Предмет и метод бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учёта в Российской Федерации. Система нормативного регулирования бухгалтерского учёта. Правовая и нормативная база бухгалтерского учета: нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учёта в предприятиях</p>	3	1
	Самостоятельная работа. Составление конспекта		
	<p>3.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и значение. Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура</p>	8	1
	Самостоятельная работа Составление конспекта		
	<p>3.3 Ценообразование в общественном питании. Цена: понятие, назначение. Состав расходов, связанных с производством продукции (услуг). Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен н. продукцию собственного производства. Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные,</p>	8	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур, блюд и кулинарных изделий. Калькуляция свободных розничных цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. (Калькуляция на продукцию собственного производства)		
	Практические занятия: № 1 Калькуляция свободных розничных цен на готовую продукцию	6	2
	Самостоятельная работа Типовые расчеты/выполнение упражнений Определение норм вложения сырья различных кондиций. Расчет потребности в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд	6	2,3
	3.4 Учет сырья, товаров и тары в кладовых. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учет поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой: порядок отпуска и учета, документальное оформление. Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии. Методы учета. Ответность материально ответственных лиц по товарам и таре. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, порядок их списания. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой: цели, сроки, порядок проведения выявления результатов, документальное оформление	8	3
	Практические занятия: №2 Составление документов по движению продуктов, сырья и товаров в кладовой	8	1
	Самостоятельная работа: Поиск в интернете и оформление информации	4	2
	3.5 Учет сырья на производстве и реализация продукции. Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и	8	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Учетные цены производства. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции (отпуска) в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания и так далее. Ответственность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Особенности инвентаризации на производстве		
	Практические занятия: №3 Составление первичных документов и отчетности о движении продукции на производстве	6	1
	Самостоятельная работа: Работа с дополнительной литературой для усвоения материалов урока. Углубление, дополнение знаний по теме занятия.	6	2
	3.6 Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально ответственных лиц. Товарные отчеты. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети	6	3
	Самостоятельная работа: Поиск в интернете и оформление информации	4	1
	3.7 Учет расчетов по оплате труда. Состав фонда оплаты труда. Учет труда: задачи, расчеты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки. Расчет заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций. Порядок расчета среднего заработка. Расчет оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Депонирование зарплат. Порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда	6	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	Практические занятия: № 4 Начисления и удержания по заработной плате	8	1
	Самостоятельная работа. Типовые расчеты/выполнение упражнений Расчет зарплаты работников производства с учетом индивидуальных надбавок. Расчет страховых отчислений	6	2
	3.8 Учет денежных средств и расчетных операций. Порядок ведения и документального оформления кассовых операций. Ведение книги кассира - операциониста. Порядок сдачи выручки в банк и учет переводов в пути. Отчётность кассира Инвентаризация денежных средств и денежных документов в кассе. Безналичные расчеты в РФ. Порядок открытия расчетного счета. Документальное оформление безналичных перечислений. Проверка выписок банка. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственным расходам и командировкам, составление авансового отчета. Учет расчетов по возмещению материального ущерба. Организация учета расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учет кредитов и займов. Учет расчетов с бюджетом по налогам и сборам. Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами	6	3
	Практические занятия: № 5 Составление авансового отчета по командировке	5	1
	Самостоятельная работа: Поиск в интернете и оформление информации	4	2
	3.9 Финансовые результаты хозяйственной деятельности. Понятие, структура, порядок формирования. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99. Доходы от обычных видов деятельности. Расчет торговой наценки, относящейся к проданным товарам. Налог на добавленную стоимость и порядок его исчисления. Положения по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99. Расходы по обычным видам деятельности. Перечень статей издержек обращения. Порядок расчета расходов на продажу, приходящийся остаток	6	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
	<p>товаров. Расходы на продажу, приходящиеся на проданную продукцию. Расходы на аренду и на содержание зданий, сооружений, помещений, инвентаря. Амортизация основных средств, ее расчет. Расходы на ремонт основных средств и порядок их отнесения на расходы на продажу.</p> <p>Понятие операционных, внереализационных, чрезвычайных доходов и расходов. Порядок списания доходов и расходов на финансовый результат деятельности организации. Учет расходов, доходов и финансовых результатов.</p> <p>Понятие нераспределенной прибыли. Порядок списания нераспределенной прибыли</p>		
	Самостоятельная работа: Составление конспекта	6	3
	3.10 Бухгалтерская отчетность. Отчетность организаций ПБУ 4/2000. Бухгалтерская отчетность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки предъявления	4	1
	Самостоятельная работа: Типовые расчеты/выполнение упражнений	5	3
	Контрольная работа	2	1
<p>Тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Citybar» 2. Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Наше все» 3. Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Сударушка» 4. Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания кафе русской кухни «Восторг» 5. Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Зеленый квадрат» 6. Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания ресторана «Аура» 			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
7. Организация производства и расчет общественного питания ресторана «Главпивтрест»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
8. Организация производства и расчет общественного питания ресторана «Учкудук»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
9. Организация производства и расчет общественного питания кафе «Чайный дворик»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
10. Организация производства и расчет общественного питания ресторана «Калинка»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
11. Организация производства и расчет общественного питания детского кафе «КосмоЛенд»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
12. Организация производства и расчет общественного питания ресторана «Никеров - Риджес»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
13. Организация производства и расчет общественного питания «Voodooобар»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
14. Организация производства и расчет общественного питания кафе «Алиби»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
15. Организация производства и расчет общественного питания кафе «Галушка»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
16. Организация производства и расчет общественного питания бара «ThePub»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
17. Организация производства и расчет общественного питания ресторана «Верона»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
18. Организация производства и расчет общественного питания кафе-бара «Две чашки»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
19. Организация производства и расчет общественного питания кофейни «Кофе Хаус»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		
20. Организация производства и расчет общественного питания пиццерии «Зорро»	техничко-экономических показателей деятельности предприятия		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
21. Организация производства и расчет технико-экономических показателей деятельности предприятия общественного питания бара «Сити бар»			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе		20	
Учебная практика Виды работ		72	
<ul style="list-style-type: none"> - Составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная) - разработка ТТК в соответствии с планом-меню; - Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания: - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего времени, - ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров; - Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию: - заполнение бракеражного журнала; - Ведение утверждённой учётно-отчётной документации: - заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья; - заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов; - Ознакомление с порядком отпуска и возврата. - заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров. 		72	
Всего		72	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ			
<p>Ознакомление с материально-технической базой предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, 			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
закусочная); - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню;		18	
- Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания: - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего времени, - ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров; - ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию: - заполнение бракеражного журнала; - ведение утверждённой учётно-отчётной документации: - заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья; - заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов; - ознакомление с порядком отпуска и возврата. - заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.		54	
Всего			72
Всего		498	

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 ПМ требует наличия учебных кабинетов - Социально-экономических дисциплин, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением (переносной),
- мультимедиа проектор (переносной)
- экран (переносной);

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики:

- компьютерные программы (обучающие, контролирующие);
- методические учебные материалы на электронных носителях;
- справочные материалы.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, оснащенные персональными компьютерами с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кнышова, Е. Н., Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 336 с. - Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=337088>
2. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений. - 2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2016. - 256 с. - Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=336425>
3. Быкова, Т.А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учеб. пособие (Высшее образование: Бакалавриат). / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. - Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=352307>
4. Петров, А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс]: учебное пособие/А.М. Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. - Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=329185>

5. Бабаев, Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=481654>

Дополнительные источники:

1. Фридман, А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс]: учебник ср. спец. учебных заведений / А.М. Фридман - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - Режим доступа <https://new.znanium.com/read?id=355049>

2. Боков, М. И. Учет товарных операций в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Found.asp>
<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true> . – Макрообъект.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
3. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

Нормативно-правовые источники:

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете»
2. Приказ Минфина России от 06.10.2008 N 106н «Об утверждении положений по бухгалтерскому учету»
3. [Приказ Минфина России от 29.07.1998 N 34н "Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации"](#)

4. Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора ¹	Срок действия лицензий ²
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
<u>Шеф Эксперт</u>	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
<u>Система расчётов для общественного питания</u>	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ Организация работы структурного подразделения производится в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания.

График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации, включающих в себя как теоретические, так и практические занятия.

Освоению ПМ предшествует изучение учебных дисциплин: П00.02 Обществознание (включая экономику), ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.10 Основы предпринимательской деятельности.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего, контроля знаний, практического опыта студентов. С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатывается учебно-методический комплекс, проводятся консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Организация работы структурного подразделения является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ,с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года

Мастера:

наличие среднего /или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года.

**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	ОПОР 6.1.1 составления плана-меню и меню предприятия ОПОР 6.1. расчет сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд ОПОР 6.1.3 владение методиками расчёта экономических показателей	Оценка выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ. Текущий контроль в форме: тестирования; контрольных работ; реферирования, докладов, составление схем и таблиц, решения ситуативных задач. Выполнение и защита курсовой работы. Отчет о выполнении заданий по учебной и производственной практике. Дифференцированный зачет по МДК.06.01. Комплексный зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) Экзамен квалификационный по профессиональному модулю
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	ОПОР 6.2.1 организация технологических процессов на производстве ОПОР 6.2.2 решение производственных задач по организации работы производственных цехов ОПОР 6.2.3 обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов	Оценка выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ. Текущий контроль в форме: тестирования; контрольных работ; реферирования, докладов, составление

		<p>схем и таблиц, решения ситуативных задач.</p> <p>Отчет о выполнении заданий по учебной и производственной практике.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК.06.01.</p> <p>Комплексный зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>ОПОР 6.3.1 составление графика выхода на работу и оформления табеля учета рабочего времени</p> <p>ОПОР 6.3.2 проведение анализа производственных ситуаций</p> <p>ОПОР 6.3.3 составление плана работы коллектива (бригады/команды)</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования; контрольных работ; реферирования, докладов, составление схем и таблиц, решения ситуативных задач.</p> <p>Отчет о выполнении заданий по учебной и производственной практике.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК.06.01.</p> <p>Комплексный зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты</p>	<p>ОПОР 6.4.1 оценка качества готовой продукции и оформление результатов</p> <p>ОПОР 6.4.2 решение производственных</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий,</p>

<p>выполнения работ исполнителями</p>	<p>ситуаций, связанных соблюдением безопасных условий ОПОР 6.4.3 оценка качества поступившего сырья</p>	<p>внеаудиторных самостоятельных работ. Текущий контроль в форме: тестирования; контрольных работ; реферирования, докладов, составление схем и таблиц, решения ситуативных задач. Отчет о выполнении заданий по учебной и производственной практике. Дифференцированный зачет по МДК.06.01. Комплексный зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>ОПОР 6.5.1 составления и оформления основных реквизитов документов ОПОР 6.5.2 составления учетно-отчетной документации ОПОР 6.5.3 расчет заработной платы в соответствии с принятой методикой</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий, внеаудиторных самостоятельных работ. Текущий контроль в форме: тестирования; контрольных работ; реферирования, докладов, составление схем и таблиц, решения ситуативных задач. Выполнение и защита курсовой работы. Отчет о выполнении заданий по учебной и производственной практике. Дифференцированный зачет по МДК.06.01. Комплексный зачет по учебной практике и</p>

		производственной практике (по профилю специальности) Экзамен квалификационный 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	ОПОР 1 1 демонстрация интереса к будущей профессии;	наблюдение и оценивание результатов деятельности на самостоятельной работе, практических занятиях, выполнении и защите курсовой работы, реферирование
	ОПОР 1 2 факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	анализ портфолио студента; наличие грамот, сертификатов, благодарственных писем; метод проектов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОПОР 2 1 обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;	наблюдение и оценивание результатов деятельности на самостоятельной работе, практических занятиях, на учебной практике, анализ практико-ориентированных ситуаций задач
	ОПОР 2 2 демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	защита результатов деятельности на практических занятиях, подготовка и защита отчетов по практике, ВКР
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОПОР 3 1 демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;	наблюдение и оценивание результатов деятельности на самостоятельной работе, практических занятиях, подготовка и защита отчетов по практике, ВКР
	ОПОР 3 2 демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	наблюдение и оценивание результатов деятельности на самостоятельной работе, практических занятиях,

		реферирование, доклады, составление схем
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ОПОР 4 1 демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	наблюдение и оценивание результатов деятельности на самостоятельной работе, практических занятиях, на учебной практике, выполнении и защите курсовой работы внеучебной деятельности, при выполнении ВКР
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 5 1 демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	наблюдение и оценивание результатов деятельности на самостоятельной работе, практических занятиях, на учебной практике, выполнении и защите курсовой работы внеучебной деятельности, при выполнении ВКР, подготовке к защите курсовой работы и отчетов по практике
	ОПОР 5 2 факт участия в проектной деятельности	наблюдение и оценивание результатов деятельности на самостоятельной работе, практических занятиях, на учебной практике, выполнении и защите курсовой работы внеучебной деятельности, при выполнении ВКР, подготовке отчетов по практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОПОР 6 1 демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;	наблюдение и оценивание навыков межличностного общения, результатов коллективной деятельности обучающихся на практических занятиях, в ходе деловых и ролевых игр, на учебной практике, при выполнении коллективных проектов
	ОПОР 6 2 демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями	наблюдение и оценивание навыков межличностного общения, результатов коллективной деятельности

		обучающихся на практических занятиях, в ходе деловых и ролевых игр, на учебной практике, при выполнении коллективных проектов оценивание коммуникативной культуры при взаимодействии с преподавателями и сотрудниками колледжа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	ОПОР 7 1 демонстрация личной ответственности за работу членов команды;	наблюдение и оценивание результатов коллективной деятельности на практических занятиях, на учебной практике, выполнение коллективных проектов; формы и методы группового взаимодействия: ролевая и деловая игра, решение стандартных и нестандартных ситуаций, групповые проекты
	ОПОР 7 2 демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОПОР 8 1 демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	наблюдение и оценивание результатов деятельности на самостоятельной работе, практических занятиях, реферирование, доклады, составление схем, анализ практико-ориентированных ситуаций задач при выполнении ВКР, на учебной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОПОР 9 1 обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач	наблюдение и оценивание результатов деятельности на практических занятиях, на всех видах практики, внеучебной и научно-исследовательской деятельности; при выполнении ВКР

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Т.06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении организации		
Тема 1.1 Документирование управленческой деятельности	Лекция-визуализация.	Передача информации о системе ДОУ показом структурно-логических схем, слайдов с помощью ТСО
Тема 1.2 Организация работы производства	Лекция-визуализация.	Лекция с применением мультимедийной системы и структурно-логической схемы, показом слайдов с содержанием основного состава реквизитов документов. Отличительных признаков бланков документов
Тема 1.6 Получение сырья со склада	Лекция с разбором конкретных ситуаций по применению организационно-распорядительных документов	Вопросы для обсуждения заменены ситуациями: особенности составления организационно-распорядительных документов в профессиональной деятельности, предлагаемых для анализа в устной или письменной форме
Тема 1.7 Организация труда на производстве, квалификационный и возрастной состав работников, расстановка поваров.	Анализ конкретных ситуаций по применению договорно-правовой документации	Коллективное обсуждение обобщенного вывода в целом по всем рассмотренным типовым ситуациям. Определение, какой информации, каких знаний недостает для решения проблемы, и восполнение пробелы на основе поиска информации в научных источниках, изучения практического опыта или проведения исследования в области ДОУ
Т.06.01.02 Расчет экономических показателей в организациях		
Тема 2.3 Предпринимательская деятельность в отрасли общественного питания	Анализ конкретной ситуации. Положительные и отрицательные моменты развития современного бизнеса.	Обучающиеся должны проанализировать ситуацию развития малого бизнеса в регионе. Коллективное обсуждение путей развития предпринимательства в России, направления развития малого бизнеса в городе
Тема 2.6. Экономическое обоснование производственной программы и плана	Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод) Решение ситуаций (задач)	Обучающиеся должны проанализировать ситуацию, решить задачи, предложить возможные способы увеличения численности потребителей пользующихся услугами ПОП

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
товарооборота.		
2.12 Налоги предприятий общественного питания	Анализ конкретной ситуации. «Особенности налоговой системы»	Вопрос: совершенна ли современная налоговая система? Проблема: платить налоги или не платить; нужно ли увеличивать ставки налогов; какая система налогообложения приемлема для предприятия питания?
Т.06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания		
Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
3.4 Учет сырья, товаров и тары в кладовых	Анализ конкретной ситуаций по поступлению сырья и товаров в кладовую ПОП, их документальное отражение	Вопросы для обсуждения заменены ситуациями: особенности и источники поступления товаров в кладовую ПОП, порядок их приемки и составления соответствующих документов предлагаемых для анализа в устной или письменной форме
3.5 Учет сырья на производстве и реализация продукции	Групповая-дискуссия с разбором конкретных ситуаций по учету сырья на производстве и реализация продукции	Вопросы для обсуждения заменены ситуациями связанными с учетом сырья на производстве и реализация продукции, организацией материальной ответственности, зависящей от места нахождения реализации и способов продажи (отпуска) готовой продукции
3.6 Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	Деловая игра по инвентаризации товаров	Деловая игра - средство имитационного моделирования разнообразных условий встречающихся при проведении инвентаризации товаров. Решает вопросы наличие общей цели у всей группы; распределение ролей между участниками игры; различие ролевых целей при выработке решений; взаимодействие участников, исполняющих те или иные роли; групповая выработка решений участниками игры;
3.7 Учет расчетов по оплате труда	Анализ конкретной ситуации Оформление соответствующих документов, по расчетам заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций	Студенты упражняются в решении нетрудных задач, связанных с расчетами заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций
3.8 Учет денежных средств и расчетных	Анализ конкретной ситуации. Возмещение	Обучающимся предлагается конкретная ситуация, выполняя которую они могут

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
операций	расходов по командировке	<p>размышлять и предлагать варианты решения поставленной задачи, как в микрогруппах, так и индивидуально. Выполнение задания требует от студента воспроизведение полученной ранее информации по теме: Учет расчетов с подотчетными лицами и требующей творческого подхода:</p> <p>подборка примеров из практики (использование подотчетных сумм, порядок их выдачи) подборка материала по данной теме</p>

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

МДК 06.01 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ

Разделы/темы	Темы практических занятий	Кол-во часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
ТЕМА 06.01.01 ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ОРГАНИЗАЦИИ		17	
1.2 Организация работы производства	№1 Составление штатного расписания, табеля учета использования рабочего времени, графиков выхода на работу.	2	У2, У3
1.3 Системы материальной ответственности на поп	№2 Составление проекта договора о материальной ответственности.	1	У7, У8
1.5 Меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожелания заказчика, установленной суммы на 1 гостя.	№ 3 Составление вариантов меню, карточки мероприятия, заказа счета	2	У1, У3, У7, У8
	№ 4 Составление калькуляционных карточек, сырьевой ведомости	2	У2, У3
1.6 Получение сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	№ 5 Составление технологической документации: требование накладной, требование в кладовую. Ознакомление с маркировочными ярлыками	4	У2, У3
1.7 Организация труда на производстве, квалификационный и возрастной состав работников, расстановка поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95	№ 6 Работа с ОСТ 28-1-95	2	У2, У3
1.8 Порядок отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации	№ 7 Заполнение удостоверения о качестве, заборных листов, накладных, бракеражного журнала.	2	У2, У3

	№ 8 Заполнение документов по приходу и расходу на производстве (отчет о движении продуктов и тары, товарный отчет, ежедневный отчет)	2	У7, У8
ТЕМА 06.01.02 РАСЧЕТ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ		36	
2.2. Предприятие в условиях рыночной экономики	№1 Анализ организации работы предприятия общественного питания	4	У5, У6
2.4. Прогнозирование и планирование деятельности предприятия общественного питания	№2 Планирование производства на предприятии	4	У4
2.6 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	№ 3 Расчет численности населения, пользующихся услугами предприятия питания, расчет пропускной способности зала, производственной мощности кухни	4	У4
	№ 4 Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота	4	У4
2.7 Товарные запасы и показатели эффективности их использования	№ 5 Анализ и расчет товарных запасов и товарооборачиваемости на предприятии общественного питания Составление продуктового баланса	4	У4
2.8. Себестоимость продукции (услуг) в общественном питании	№6 Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом	4	У4
2.10 Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания.	№ 7 Расчет прибыли предприятия питания. Планирование прибыли и валового дохода	4	У4
2.11. Формы и системы оплаты труда	№8 Расчет заработной платы	4	У3, У4
2.13. Финансы организации	№9 Оформление финансовых операций предприятия	4	У4
ТЕМА 06.01.03 ВЕДЕНИЕ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЁТА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТА		33	
3.3 Ценообразование в общественном питании.	№ 1 Калькуляция свободных розничных цен на готовую продукцию	6	У1, У8
3.4 Учет сырья, товаров и тары в кладовых.	№ 2 Составление документов по движению продуктов, сырья и товаров в кладовой	8	У8
3.5 Учет сырья на производстве и реализация продукции.	№ 3 Составление первичных документов и отчетности о движении продукции на производстве	6	У8

3.7 Учет расчетов по оплате труда.	№ 4 Начисления и удержания по заработной плате	8	У2, У3
3.8 Учет денежных средств и расчетных операций.	№ 5 Составление авансового отчета по командировке	5	У8
	ВСЕГО	86	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	4.2 Информационное обеспечение обучения	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblionline.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=138952 2. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=304341 3. Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=303113 4. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Петров. - 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=329185 5. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-9558-0185-8. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=44207 <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садыкова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=336336 2. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=243662 3. Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Гущина, Н. А. Зайцева. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=116067 	11.09.2019 г. Протокол № 1	

	1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции: всего – 498 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 354 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов; в форме практической подготовки – 0 часов; самостоятельной работы обучающегося – 118 часа; учебной практики – 72 часа; в форме практической подготовки – 72 часа; производственной (по профилю специальности) практики – 72 часа. в форме практической подготовки – 72 часа</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	
3	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол № 1	
		<p>МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации Кабинет Социально-экономических дисциплин Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ) Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно УП.06.01 Учебная практика Кабинет Социально-экономических дисциплин Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>		

	<p>Условия реализации профессионального модуля</p>	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p style="text-align: center;">Основная литература</p> <p>6. Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=138952</p> <p>7. Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=304341</p> <p>8. Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=303113</p> <p>9. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Петров. - 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=329185</p> <p>10. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-9558-0185-8. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=44207</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>4. Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садькова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=336336</p> <p>5. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=243662</p> <p>Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Гущина, Н. А. Зайцева. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=116067</p>	<p>16.09.2020 г. Протокол № 1</p> 
	<p>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</p>	<p>На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью:</p> <p>«Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».</p>	<p>16.09.2020 г. Протокол № 1</p> 