МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный N 33234).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Разницина Розалия Куттусовна, преподаватель

Согласовано:

Директор ИП Вяткин А.Ю. „Банкет Холл"

_____ / Вяткин А.Ю. /

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей 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», (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

иметь практический опыт:

- планировать основных показателей деятельности
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;
- оформление учетно-отчетной документации подразделения

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:

– сущность и характерные черты современного менеджмента;
– 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 рабочей программы профессионального модуля:

всего – 200 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 65час,

в том числе практические работы 22 час.

Самостоятельной работы обучающегося –33аса;
Производственная практика – 72 часа
Курсовая работа – 30 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**200**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**65**
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	2
дифференцированный зачёт	1
Самостоятельная работа обучающегося	**33**
Производственная практика	72
Курсовая работа	30
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**	
			Всего, часов	**в т.ч. практические занятия,** часов	**в т.ч курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов
ПК 6.1- 6.2	Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации	**16**	**12**	**4**		**6**	
ПК 6.3- 6.4	**Раздел 2.** Организация деятельности подразделения	**29**	**21**	**8**		**18**	
ПК 6.5	**Раздел 3.** Документационное обеспечение управления	**20**	**10**	**10**		**9**	
	Курсовая работа (проект),	**30**					
	Всего:	**95**	**43**	**22**		**33**	
	Производственная практика	**72**					
	Итого:	**167**				**33**	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
МДК 06.01 Управление структурным подразделением				
МДК 06.01 Раздел 1 Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации				
Тема 1.1 Основные показатели производства	**Содержание учебного материала**			
	1	Основные показатели производства	1	2
	2	Основные положения, признаки организации(предприятия)		
Тема 1.2 Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	**Содержание учебного материала**			
	1	Понятие предприятия общественного питания	1	2
	2	Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания		
	3	Ассортимент выпускаемой продукции		
	Самостоятельная работа			
	№ 1 Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет) ;Составить реферат,(презентацию) Тема: Состояние и тенденции развития предприятий общественного питания		2	3

Тема 1.3 Классификация и характеристика предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**			
	1	Классификация предприятий общественного питания в зависимостиот характера производства, ассортимента, объема и вида предоставляемых услуг	1	2
	2	Типы предприятий, факторы, учитывающие при определении типа предприятия.		
	3	Характеристика предприятий общественного питания		
	4	Отличительные особенности		
Тема 1.4 Планирование деятельности предприятия общественного питания	**Содержание учебного материала**			
	1	Планирование деятельности предприятия общественного питания	1	2
	2	Финансовый анализ, основные цели финансового анализа		
	3	Классификация видов финансового анализа		
	Практические занятия			
	1	**№1** Решение практических задач. Расчет показателей выполнения план по ассортименту продукции	1	2
Тема 1.5 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	**Содержание учебного материала**			
	1	Выпуск продукции и ее реализация	1	2
	2	Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо.		
	3	Основная деятельность предприятия общественного питания		
	Самостоятельная работа			
	№2 Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Решение производственных задач. Тема Структура производства предприятий общественного питания. Составить схему организационной структуры (по заданным условиям)		2	3
Тема 1.6 Производственная мощность предприятия	**Содержание учебного материала**			
	1	Производственная мощность предприятия	1	2
	2	Анализ производственной мощности		
	3	Пропускная способность обеденного зала		
	4	Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости		

Тема 1.7. Показатели эффективности предприятия	**Содержание учебного материала**			
	1	Показатели эффективности предприятия	1	2
	2	Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		
	Практическое занятие			
	1	**№ 2** Решение практических задач. Расчет производственной мощности и пропускной способности предприятия	**1**	2
Тема 1.8. Затраты производства Определение потребности в сырье и продуктах	**Содержание учебного материала**			
	1	Затраты производства и их факторы	1	2
	2	Классификация издержек производства и обращения		
	3	Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения		
	4	Расходы по доставке сырья и товаров		
	5	Определение потребности в сырье и продуктах ло индивидуальным нормам		
Тема 1.9. Прибыль производства Рентабельность предприятия	**Содержание учебного материала**			
	1	Прибыль производства, ее функции	1	2
	2	Виды прибыли, их характеристика.		
	3	Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности		
	4	Основные показатели рентабельности		
	Практическое занятие			
	1	**№ 3** Решение практических задач. Расчет эффективности текущих затрат	1	2
Тема 1.10. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров	**Содержание учебного материала**			
	1	Требования к организации продовольственного снабжения	1	2
	2	Требования к организации материально- технического снабжения		
Тема 1.11.Организация производства продукции	**Содержание учебного материала**			
	1	Требования к организация производства продукции	1	2
	2	Цеховая структура производства		
	3	Бесцеховая структура производства		
	1	Организация работы вспомогательных служб		
	2	Техническое, санитарное и бытовое обслужиания производства		

Тема 1.12. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	**Содержание учебного материала**			
	1	Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	2	2
	2	Организация контроля производства и качества блюд, напитков и изделий		
	Самостоятельная работа		2	**3**
	№ 3 Работа с источниками информации (учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, ресурсами Интернет); Написание реферата (конспекта). Тема Виды меню, их характеристика. Правило составления меню.			
Тема 1.13Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	**Содержание учебного материала**			
	1	Составление планового меню на неделю, декаду	1	2
	2	Разработка плана-меню, меню, расчет потребного количества сырья,,		
	3	Расчет потребности в продуктах		
	4	Оформление требования-накладной на отпуск продуктов		
	5	Распределение сырья между цехами и определение задания поварам		
	Самостоятельные работы			
	№ 4 Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Решение ситуационных задач. Тема. Разработка производственной программы доготовочных цехов		2	
	№ 5 Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Тема. Разработка производственной программы специализированных цехов и производственных вспомогательных помещений.		2	
Тема 1.14.Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие№4			
	1	Решение практических задач. Расчет выхода овощных полуфабрикатов Расчет выхода сырья на изготовление мясных полуфабрикатов Составление плана меню (по заданным условиям) Определить количество блюд различных групп.	1	2

		Расчет потребного количества сырья. Расчет потребного количества сырья (по заданным условиям)		
	Самостоятельная работа			
	№ 6 Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Решение ситуационных задач. Тема. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов		2	2
Глава 2. Организация деятельности подразделения				
Тема 2.1. Организация производства полуфабрикатов в овощном цех заготовочного предприятия и с полным производственным циклом	**Содержание учебного материала**			
	1	Организация производства полуфабрикатов в овощном цех заготовочного предприятия	1	**2**
	2	Организация работы овощного цеха па предприятиях с полным производственным циклом		
Тема 2.2 Организация производства полуфабрикатов мясном в цехе заготовочного предприятия	**Содержание учебного материала**			
	1	Характеристика цеха	1	**2**
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф		
	3	Организация труда в цехе		
Тема 2.3 Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия	**Содержание учебного материала**			
	1	Характеристика цеха	1	**2**
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф		
	3	Организация труда в цехе		
Тема 2.4 Организация работы птицегольевого цеха	**Содержание учебного материала**			
	1	Характеристика цеха	1	**2**
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф		
	3	Организация труда в цехе		
Тема 2.5 Особенности	**Содержание учебного материала**			

работы мясо-рыбного цеха	**1**	Характеристика цеха	1	**2**
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф		
	3	Организация труда в цехе		
	1	Характеристика цеха		
	2	Ассортимент вырабатываемого сырья, сроки хранения п/ф		
	3	Организация труда в цехе		
Тема 2.6.. Организация работы горячего цеха (суповое отделение) (соусное отделение)	**Содержание учебного материала**			
	1	Характеристика горячего цеха, микроклимат супового отделения цеха	**1**	2
	2	Организация работы супового отделения, подборка оборудования		
	3	Ассортимент блюд		
	4	Характеристика технологических линий соусного отделения цеха		
	5	Подборка оборудования и инвентаря.		
	6	Организация труда в цехе		
Тема 2.7.. Организация работы холодного цеха	**Содержание учебного материала**			
	1	Характеристика цеха,, подборка оборудования и инвентаря	**1**	2
	2	Ассортимент продукции холодного цеха		
Тема 2.8 Организация работы кулинарного цеха	**Содержание учебного материала**			
	1	Характеристика супового отделения цеха, подборка оборудования.	1	2
	2	Организация технологического процесса холодного отделения кулинарного цеха		
	3	Организация технологического процесса горячего отделения кулинарного цеха		
	4	Организация труда в цехе		
Тема 2.9. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста	**Содержание учебного материала**			
	1	Классификация кондитерских цехов по производительности и ассортименту выпускаемых изделий	1	2
	2	Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий		
	3	Состав помещений		
	4	Характеристика организации рабочих мест		
	5	Моечное отделение кондитерского цеха, санитарные требования обработки инвентаря		
	6	Транспортировка кондитерских изделий		
	7	Организация труда в цехе		

Тема.**2.10**.Организация работы цеха мучных изделий	**Содержание учебного материала**			
	1	Организация работы цеха мучных изделий	1	2
	2	Организация работы вспомогательных производственных помещений		
Тема.**2.11** Организация работы раздаточных. Организация работы механизированных раздаточных линий	**Содержание учебного материала**			
	1	Назначение, классификация, характеристика	1	2
	2	Классификация линий раздачи		
	3	Характеристика раздаточных линийсупового отделения цеха		
	4	Организация труда поваров - раздатчиков		
Глава 2. Тема 2.12 Планирование и выполнение работ исполнителями		**Контрольная работа № 2** Планирование и выполнение работ исполнителями **Практические занятия5** Составление единовременный план	1	2
Тема.2.13 Организация труда персонала на производстве	**Содержание учебного материала**			
	1	Сущность и задачи рациональной организации труда	1	2
	2	Функциональное разделение труда		
	3	Формы кооперации труда в общественном питаниию		
Тема.2.14. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест	**Содержание учебного материала**			
	1	Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест	1	2
	2	Улучшение условий труда		
Тема.2.15.Рационализация режимов труда и отдыха Сущность и задачи нормирования труда	**Содержание учебного материала**			
	1	Рационализация режимов труда и отдыха	1	2
	2	Требования к производственному персоналу		
	3	Сущность и задачи нормирования труда		
	4	Методы нормирования труда		
	Практические занятия			
	1	**№6** Решение практических задач. Определение нормы выработки в условных блюдах	1	2
Тема 2.16. Организация работы трудового коллектива	**Содержание учебного материала**			
	1	Понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад	1	2
	2	Принципы согласовании совместных усилий		

	3	Основные принципы планирования работы бригады		
Тема 2.17.Оценка результатов труда работников	**Содержание учебного материала**			
	1	Оценка результатов труда работников	1	2
	2	Критерии оценки результатов работы		
	3	Методы оценки результатов работы		
Тема 2.18 Правовое положение работника в организации	**Содержание учебного материала**			
	1	Правовое положение работника в организации	1	2
	2	Должностные инструкции и их содержание		
	3	Учет использования рабочего времени		
	Практическое занятие			
	1 2	№7 Решение ситуационных задач. Составление табеля учета рабочего времени Изучение должностных инструкций и их содержания	2	2
Тема 2.19 Обучение персонала на рабочем месте	**Содержание учебного материала**			
	1	Обучение персонала на рабочем месте	1	2
	2	Формы и методы обучения персонала на рабочем месте		
Тема 2.20 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	**Содержание учебного материала**			
	1	Общие положения, виды контроля	1	2
	2	Методы и формы осуществления контроля		
Тема2.21 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда	**Содержание учебного материала**			
	1	Порядок разработки и утверждения инструкции по охране труда, требования к разделам	2	2
	2	Виды инструктажей по охране труда, порядок их проведения и оформления		
	3	Ответственность за нарушение требований охраны труда		
Тема 2.22. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	**Практическое занятие**			
	1	**№8** Решение ситуационных задач. Оценка качества продукции общественного питания	2	2
	Самостоятельная работа			
	№ 7 Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);			2

	. Контроль за качеством выпускаемой продукции Технологическая документация, назначение правила ведения Журналы контроля технологических процессов, назначение правила ведения		6 8 6	
Глава 3 Документационное обеспечение управления				
Тема 3.1. Документирование управленческой деятельности	**Содержание учебного материала**			
	1	Понятие и назначения документа, виды документов	2	2
	2	Процесс делопроизводства		
	Практические занятия			
	1	**№9** Решение ситуационных задач .Национальная система стандартизации	1	2
	2	**№10** Решение ситуационных задач Разработка и утверждение ТТК	1	2
	Самостоятельные работы			
	№ 8 Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Разработка фирменных блюд		6	2
	№ 9 Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация		4	2
Тема 3.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	**Содержание учебного материала**			
	1	Виды первичной учетной документации по учету операций в общественном питании	2	2
	2	Порядок заполнения форм документации и составления калькудяционного расчетов на изделия		
	Практические занятия			
	1	**№11** Решение практических задач Составление калькуляционного расчета (по заданным условиям)	1	2
	2	**№ 12** Решение практических задач Составление калькуляционного расчета (по заданным условиям)	1	2
	3	**№13** Решение практических задач Составление меню-требования (по заданным условиям)	1	2

	4	**№14** Решение практических задач Составление меню-требования (по заданным условиям)	1	3
	5	**№15** Решение практических задач Заполнение журнала учета поступления продукции.	1	2
	6	**№16** Решение практических задач Порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения.	1	2
	7	**№17** Решение практических задач Составление наряд-заказа (по заданным условиям)	1	2
Тема 3.3..Организация оплаты труда, назначение унифицированных форм	**Содержание учебного материала**			
	1	Организация оплаты труда	2	2
	2	Назначение унифицированных форм		
	Практическое занятие			
	1	**№18** Решение практических задач. Расчет оплата труда сотрудников №19 Определение назначения унифицированных форм учета личного состава	2	2
Тема 3.4. Документационное обеспечение управления	1	Контрольная работа №5	2	3
Аудиторных часов			65	
Максимальная нагрузка			98	
Экзамен			6	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) итоговая по модулю **Тематика курсовых работ (проектов)** 1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех). 2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех). 3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы структурного подразделения ресторана при ж/д вокзале. 9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч» 10. .Организация работы структурного подразделения ресторана класса .«Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия. 11. Организация работы структурного подразделения кафе.			30	

12. Организация работы структурного подразделения детского кафе. 13. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе. 14. Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни. 15. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской. 16. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое. 17. Организация работы структурного подразделения гриль -бара. 18. Организация работы структурного подразделения фито -бара. 19. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной. 20. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной. 21. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа. 22. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой. 23. Организация работы структурного подразделения диетической столовой. 24. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе. 25. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 27. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонементам). 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни. 29. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 30. Организация работы структурного подразделения столовой при общеобразовательной школе. 31. Организация работы структурного подразделения столовой при больнице 32. Организация работы структурного подразделения (столовая в дошкольном учреждении). 33. Организация работы структурного подразделения магазин - кулинария при супермаркете. 34. Организация работы структурного подразделения пиццерии. 35. Организация работы структурного подразделения цеха полуфабрикатов (мясной цех). 36. Организация работы структурного подразделения цеха полуфабрикатов (мясо - рыбный цех). 37. Организация работы структурного подразделения цеха полуфабрикатов (мучной цех). 38. Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха (цех хлебобулочных изделий). 39. Организация работы структурного подразделения кафе при супермаркете. 40. Организация работы структурного подразделения в ПАБ (холодный цех). 41. Организация работы структурного подразделения в суши-баре. 42. Организация работы структурного подразделения закусочной (г/ц).		

43. Организация структурного подразделения кондитерского цеха. 44. Организация работы структурного подразделения ночного кафе 45. Организация структурного подразделения кафе самообслуживания (холодный цех) 46. Организация структурного подразделения ресторана хакасской кухни (горячий цех).		
Производственная практика **Виды работ** – Получение навыков руководства поварской бригадой; – Освоение постановки задач персоналу поварской бригады; – Ознакомление с организацией работы поварской бригады; – Получение навыков контроля качества технологических операций, выполняемых персоналом поварской бригады; – Анализ результатов выполнения поставленных задач персоналом поварской бригады; – Обеспечение безопасных условий труда и проведение мероприятий, способствующих охране здоровья работников поварской бригады; – Получение навыков планирования производственной деятельности вверенного производственного участка; – Получение навыков составления меню, планового меню, план-меню, наряд-заказа; – Освоение технологического расчета выхода полуфабрикатов и готовой продукции; – Освоение составления технологических карт; – Ознакомление с документационным сопровождением движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в кладовых и на производстве; – Освоение документационного сопровождения движения товаров и тары в буфете; – Освоение составления ежедневного товарного отчёта; – Освоение разработки анкет для посетителей, проведение анкетирования и анализ полученных результатов; – Получение навыков расчета заработной платы различным категориям работников внутри вверенного производственного участка; – Получение навыков расчета суммы и уровня издержек внутри вверенного производственного участка; – Освоение экономического анализа финансового состояния вверенного производственного участка; – Получение навыков расчета показателей, эффективного использования ресурсов предприятия; - Получение навыков составления меню, технологических карт, текущей документации, расчёте калорийности, формировании отчётов, при проведении инвентаризации.	72	
Итого	200	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Экономика, менеджмент и маркетинг», «Бухгалтерский учет», учебно-производственной мастерской.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Экономика, менеджмент и маркетинг»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- калькуляторы для расчетов.
- комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);

Реализация профессионального модуля предполагает учебную практику и обязательную производственную практику по профилю специальности в действующих предприятиях общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий общественного питания. С предприятиями-базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
3. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
2. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.
3. Сборник ситуационных задач по разделам модуля.
4. Материалы для промежуточной аттестации студентов и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»,
5. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов, курсовых работ и др.).

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

Основные источники:

1. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учеб. пособие / под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р.Егоровой - М. : КНОРУС, 2008 – 400с
2. И.И. Потапова Калькуляция и учет. М: Издательский центр «Академия» 2006-160с.
3. Смирнов Г.Б.. Менеджмент: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2002.

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания – М.;КНОРУС,2013-328с.
5. Белоусова С.Н.. Маркетинг. – Ростов на Дону: ФЕНИКС, 2003.

Дополнительные источники:

1. Титаренко О.Н. Основы экономики: учебник.- М.:Издательский центр «Академия»2012.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М., 2000.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач.проф.образ. – М: издательский центр «Академия» 2007 – 416 с.
4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

Справочная литература:

1. А.П. Антонова Справочник руководителя предприятия общественного питания
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания

Отечественные журналы:

1. Ресторанные ведомости.
2. Питание и общество.
3. Оборудование.

Использование ресурсов сети Интернет:

1. http://www.ecsocman.edu.ru/
2. http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp
3. http://allmedia.ru/
4. http://www.opec.ru/
5. http://www.amtv.ru/
6. http://www.ecsocman.edu.ru/
7. http://www.nlr.ru/

Информационно-методический уголок:

– график проведения промежуточного и контрольного тестирования;
– график отработок пропущенных занятий;
– виды самостоятельной внеаудиторной работы студентов;
– перечень тем для самостоятельной внеаудиторной работы студентов;

- перечень тем курсовых работ;
- график консультаций;
- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- вопросы к семинарам;
- список обязательной и дополнительной литературы и др.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля по специальностям среднего профессионального образования 260807 «Технология продукции общественного питания» реализуется в течение 2-х семестров последнего курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях основывается на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, профессионального циклов, таких как*: «* Основы философии», «История», «Иностранный язык». Для систематизации знаний по междисциплинарному комплексу МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» преподавание дисциплин профессионального цикла «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Охрана труда», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», и профессионального модуля ПМ 07. «Выполнение работ по профессии Повар» должны проводиться параллельно с освоением профессионального модуля ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе и курсовой работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных часов, составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по курсовой работе, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения», включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания, с которыми техникум заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от техникума назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение учебной практики в рамках Профессионального модуля 07 «Выполнение работ по профессии техник-технолог».

При освоении тем МДК, работе над курсовой работой (проектом) и в процессе прохождения практики по профилю специальности студентам оказываются консультации в объеме 30 часов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

– наличие высшего образования социально-экономического и гуманитарного профиля;

– опыт работы в предприятии общественного питания организациях не менее 3 лет;
– прохождение стажировки в предприятии общественного питания не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
– наличие высшего образования социально-экономического и гуманитарного профиля;
– опыт работы в предприятии общественного питания не менее 5 лет;
– прохождение стажировки в предприятии общественного питания не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	1. Оценка знаний по средствам письменного и устного опроса 2. Оценка практических занятий: - расчет показателей использования основных фондов; - расчет показателей эффективности товарооборота; - планирование потребность в оборотных средствах и определение эффективности их использования; - расчет показателей по труду и эффективность использования трудовых ресурсов; - расчет расценок для оплаты труда и планирование фонда заработной платы; - расчет показателей для анализа издержек обращения и цен на товары; - расчет показателей экономической эффективности работы предприятия общественного питания;. - решение ситуационных задач; 3. Оценка самостоятельной работы - написания конспекта, рефератов и исследовательских творческих работ по заданным темам; - создание презентаций по заданным темам; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ отчетов и подготовка к их защите. 4. Оценка учебной практики 5. Оценка контрольной работы по темам МДК 1 раздела (тестирование)
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителям	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями	1. Оценка знаний по средствам устного опроса и решения тестовых заданий: - определение мотивации деятельности;

	организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	- делегирование полномочий в подразделении организации; - выявление лидерских качеств; 2. Оценка практических занятий: - функции и роли менеджера торговой организации общественного питания; - анализ и оценка эффективности различных методов принятия управленческих решений; 3.Оценка решения ситуационных задач - контроль и оценка результатов работы исполнителей; 4. Оценка решения проблемно-ситуационных задач. - оценка социально-психологических показателей коллектива 5. Оценка построения матриц и социограммы 6. Оценка участия в ролевых и деловых играх, тренингах; - коммуникации в управлении. - деловая игра «Переговоры» - принятие управленческого решения с использованием метода «мозговой штурм». - определение стиля управления - анализ конфликтных ситуаций в управлении 7. Оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - *выполнения рефератов, докладов*; - участие в исследовательской, творческой работе; - отчеты по практическим работам. *8. Оценка учебной практики.* 9 *Оценка контрольной работы по темам МДК;*
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	
ПК 6.5 Оформлять учетно-отчетную документацию	- оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике	1. Оценка знаний по средствам устного опроса и решения тестовых заданий: 2. Оценка практических занятий по -

	организации;	составление первичной и сводной документации: - составление приходных и расходных кассовых ордеров, отчета кассира, заполнение книги кассира-операциониста, журнала-ордера № 1. - составление платежного требования, поручения. - обработка выписок банка, составление авансового отчета - составление расчета заработной платы за отпуск, за отработанное время, пособия по временной нетрудоспособности - составление расчетно-платежной ведомости - оформление приходных и расходных документов на товары и тару, - составление товарного отчета. - составление расчетов на списание естественной убыли товаров, актов на бой, лом, порчу товаров, акта о завесе тары. - составление бухгалтерского баланса организации и отчета о прибылях и убытках. *Оценка итогового контроля по профессиональному модулю:* *- зачет по производственной практике;* *- комплексный экзамен по модулю* *- защита курсовой работы.*

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

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.	– объяснение социальной значимости профессии техник-технолог; – проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. достижение высоких результатов, стабильность результатов,
ОК 2 Организовывать собственную	– организация собственной деятельности в соответствии с	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - устный и письменный экзамен; - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений;	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - *участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;*

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	- выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - *участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;* - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; - применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля.

Поурочное планирование по МДК.06.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

№ п/п	Теория	Практ. работа	Самостоят работа	Наименование темы урока
МДК 06.01 Раздел 1 Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации				
1-1	1			Основные показатели производства
1-2	2			Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания
			2	Состояние и тенденции развития предприятий общественного питания
1-3	3			Классификация и характеристика предприятий общественного питания
1-4	4			Планирование деятельности предприятия общественного питания
1-5		1		Расчет показателей выполнения план по ассортименту продукции
1-6	5			Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота
			2	Структура производства предприятий общественного питания. Составить схему организационной структуры (по заданным условиям)
1-7	6			Производственная мощность предприятия
1-8	7			Показатели эффективности предприятия
1-9		2		Расчет производственной мощности и пропускной способности предприятия
1-10	8			Затраты производства Определение потребности в сырье и продуктах
1-11	9			Прибыль производства Рентабельность предприятия
1-12		3		Расчет эффективности текущих затрат
1-13	10			Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров
1-14	11			Организация производства продукции
1-15	12			Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции
			2	Тема Виды меню, их характеристика. Правило составления меню.
1-16	13			Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
			2	Тема. Разработка производственной программы доготовочных цехов
			2	Тема. Разработка производственной программы специализированных цехов и производственных вспомогательных помещений.
1-17		4		.Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий
			2	Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа

				цехов
	13	4	12	Итого Раздел 1
Раздел 2 Организация деятельности подразделения				
2-18	1			Организация производства полуфабрикатов в овощном цех заготовочного предприятия и с полным производственным циклом
2-19	2			Организация производства полуфабрикатов мясном в цехе заготовочного предприятия
2-20	3			Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия
2-21	4			Организация работы птицегольевого цеха
2-22	5			Особенности работы мясо-рыбного цеха
2-23	6			Организация работы горячего цеха (суповое, соусное отделение)
2-24	7			Организация работы холодного цеха
2-25	8			Организация работы кулинарного цеха
2-26	9			. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста
2-27	10			Организация работы цеха мучных изделий
2-28	11			Организация работы раздаточных. Организация работы механизированных раздаточных линий
2-29 2-30		1 2		Планирование и выполнение работ исполнителями Составление единовременный план
2-31	12			Организация труда персонала на производстве
2-32	13			Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест
2-33	14			Рационализация режимов труда и отдыха Сущность и задачи нормирования труда
2-34		3		Определение нормы выработки в условных блюдах
2-35		4		Определение нормы выработки в условных блюдах
2-36	15			Организация работы трудового коллектива
2-37	16			Оценка результатов труда работников
2-38	17			Правовое положение работника в организации
2-39		5		Изучение должностных инструкций и их содержания
2-40		6		Составление табеля учета рабочего времени
2-41	18			Обучение персонала на рабочем месте
2-42	19			Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями
2-43	20			Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда
2-44	21			Виды инструктажей по охране труда, порядок их проведения и оформления
2-45		7		Оценка качества продукции общественного питания
2-46		8		Оценка качества продукции общественного питания
			3	Контроль за качеством выпускаемой продукции Технологическая документация, назначение правила ведения

			5 3	Журналы контроля технологических процессов, назначение правила ведения
	21	8	11	**Итого Раздел 2**
Раздел 3 Документационное обеспечение управления				
3-47 3-48	1 2			Документирование управленческой деятельности Процесс делопроизводства
3-49		1		Национальная система стандартизации
3-50		2		Разработка и утверждение ТТК
			6	Разработка фирменных блюд
			4	Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация
3-51	3			Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания
3-52	4			Порядок заполнения форм документации и составления калькудяционного расчетов на изделия
3-53		3		Составление калькуляционного расчета (по заданным условиям)
3-54		4		Составление калькуляционного расчета (по заданным условиям)
3-55		5		Составление меню-требования
3-56		6		Составление меню-требования
3-57		7		Заполнение журнала учета поступления продукции.
3-58	5			Виды первичной учетной документации по учету операций в общественном питании
3-59	6			Порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения.
3-60		8		Составление наряд-заказа (по заданным условиям)
3-61	7			Организация оплаты труда
3-62	8			Назначение унифицированных форм
3-63		9		Расчет оплата труда сотрудников
3-64		10		Определение назначения унифицированных форм учета личного состава
3-65	9			Документационное обеспечение управления
	9	10	10	
	43	22	33	

Консультация по написанию курсового проекта

№п/п	Кол-во час	Самост работа	Наименование тамы
1	1		Ознакомление со структурой, содержанием, оформлением курсовой работы
2	1		Сбор и систематизация материала для выполнения работы
3	1		Изучить нормативно-правовую документацию для выполнения работы
4	1		Ознакомление с основными группами нормативно – технологической документации предприятия (ГОСТ, ТУ, ОСТ, сборники рецептур блюд)
5	1		Изучение основных видов первичной учетно-отчетной документации на производстве при проведении операций с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукции и порядок их заполнения;
6	1		Порядок оперативного планирования работы структурного подразделения предприятия питания;
7	1		Составление розничного товарооборота, анализ оборота по выпуску продукции и его значение , анализ выпуска блюд;
8	1		Рассчитать процент выполнения плана: динамику, равномерность выпуска блюд в целом и в ассортименте в динамике товарооборота4
9	1		Анализ поступления сырья, Полуфабрикатов и покупных товаров, источники поступления;
10	1		Расчет основных видов прибыли. Анализ и прогнозирование прибыли.
		10	Изучение методических указаний; Изучение нормативно-технологической документации; Ознакомление с документацией и порядком заполнения; Решение производственных задач;
11	1		Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах;
12	1		Организация работы коллектива исполнителей;
13	1		Организация рабочих мест в производственных помещениях
14	1		Принципы разделения работы между поварами на предприятии питания;

15	1		Определение режима труда и отдыха работников торговых и производственных помещений;
16	1		Разработка критериев оценки результатов выполнения работ исполнителями;
17	1		Ознакомиться с должностной характеристикой технолога; сформулировать основные виды деятельности технолога;
18	1		Определение общих и специальных функций управления на предприятии общественного питания;
19	1		Определение способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригад (команд);
20	1		Разработка мероприятий по укреплению дисциплины труда и развития творческой инициативы работников
		10	Работа с документами по учету основных средств; Составление организационной структуры; Составление схемы технологического процесса с учетом расстановки производственного оборудования. Знакомство с должностными инструкциями (технолога, повара)
21	1		Ведение табеля учета рабочего времени работников: составление графиков выхода на работу.
22	1		Способы и показатели качества выполняемых работ членами бригады. Пути улучшения качества выпускаемой продукции.
23	1		Разработка организации производства и расчет уровня оснащенности конкретного цеха (помещения) предприятия общественного питания. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха.
24	1		Анализ показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады
25	1		Организация бракеража готовой продукции. Заполнение бракеражного журнала
26	1		Заполнение унифицированной учетно – отчетной документации
27	1		Мероприятия по соблюдению правил санитарии, технике безопасности, охране труда.
28	1		Выводы и предложения по написанной работе
29	1		Составление предложений по курсовой работе
30	1		Оформление курсового проекта
		10	Заполнение табеля на работников произыодства Соответствие выполненных работ исполнителями и показателей должностных инструкций Описание оснащения рабочих мест по приготовлению продукции общественного питания Сделать выводы по качеству выполненных работ Уметь проводить бракераж качества продукции

			Составить комплект учетно-отчетной документации, провести анализ курсовой работы Написание заключения, сделать выводы. Подготовить презентацию.