

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Ресторатор»

А.Б.Ли

31 августа 2020 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ - КГМТ

В.А.Винокуров

31 августа 2020 г



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.06 Организация работы структурного
подразделения**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Кисловодск, 2020 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий: **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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и переподготовке) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению **19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания**.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими и 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;
- нормативные 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **172** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **136** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **80** часов;

из них:

лекций	– 44 ч.
практических работ	– 26 ч.
ЛПЗ	– 10 ч.
самостоятельной работы обучающегося	– 56 часов;
производственной практики	– 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
					Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	Лекции	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1 – 6.5	Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации.	60	60	22	14	-	24	-	-	-
ПК 6.3 – 6.5	Раздел 2 Организация труда и управления в общественном питании	40	40	12	12		16		-	-
ПК 6.1 – 6.5	Раздел 3 Экономические основы деятельности структурного подразделения организации.	36	36	10	10		16		-	-
ПК 6.1 – 6.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36
	Всего:	172	136	44	36	*	56	*	*	36

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	Объем часов		Уровень освоения
1	2	3		4
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации		80		
Раздел 1 Организационные основы деятельности структурного подразделения организации.		60		
Тема 1.1. Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания	Содержание			
	1	Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания		2
	2	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания		
	3	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.		
	4	Структура производства		
	5	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания		
	6	Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания		
	Лабораторные работы (не предусмотрено)			-
Практические занятия			2	
	1-2	Составление характеристики конкретного предприятия общественного питания, анализ особенности производственно-торговой деятельности и размещения в районе проживания (учебы и т.д.) данного предприятия общественного питания. Составление примерной схемы размещения ПОП.		

Тема 1.2. Планирование работы структурного подразделения (бригады) и технологическая документация	Содержание		8	
	1	Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования.		2
	2	Принципы и виды планирования работы бригады. Планирование производственной программы.		
	3	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства.		3
	4	Меню: понятие, виды, правила составления.		
	5	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.		
	6	Оперативный контроль за работой производства		
	7	Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.		
	8	Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования.		
		Лабораторные работы (не предусмотрено)		-
	Практические занятия		2	
	3-4	Составление плана – меню конкретного ПОП. Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала, общего количества блюд; разбивка их по ассортименту, определение количества блюд каждого наименования с учетом спроса на продукцию.		
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей.	Содержание		8	
	1	Производственная инфраструктура и ее характеристики. Организация рабочих мест.		3
	2	Организация работы основных заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания.		
	3	Организация работы специализированных и вспомогательных		

		цехов предприятий общественного питания.		
4		Организация работы цехов и раздач предприятий общественного питания.		
5		Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Пути улучшения качества выпускаемой продукции.		
6		Организация бракеража готовой продукции.		
7				
8				
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
	Практические занятия		10	
5		Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		
6		Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов.		
7		Разработка производственной программы доготовочных цехов.		
8		Разработка производственной программы специализированных цехов.		
9		Анализ организации работы производственных вспомогательных помещений.		
10		Расчет и подбор линии раздачи для отпуска комплексных обедов и ужинов для столовой.		
11		Разработка организации производства и расчет уровня оснащённости конкретного типа (помещения) ПОП.		
12		Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП.		
13		Анализ способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады.		
14		Заполнение бракеражного журнала.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК. 06.01			24	
Примерная тематика домашних заданий:				
<p>Подготовить реферат на тему «Характеристика кафе детское»</p> <p>Подготовить реферат на тему «Характеристика общедоступной столовой: назначение, расположение, организация работы цехов, оборудование, организация труда и рабочих мест, техника безопасности, примерное меню».</p> <p>Составить план – меню предприятия общественного питания (Вид ПОП предлагает преподаватель).</p> <p>Составить производственной программы заготовочных и доготовочных цехов.</p>				

<p>Подготовить презентацию на тему «Организация работы заготовочного цеха» (вид цеха предлагается преподавателем). Составить кроссворд «Предприятия общественного питания». Составить альбом с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые в основных производственных цехах». Подготовить реферат на тему «Характеристика закусочной общего типа: назначение, расположение, организация работы цехов, оборудование, организация труда и рабочих мест, техника безопасности, примерное меню». Подготовить презентацию на тему «Организация работы ресторана класса «Люкс» Подготовить реферат на тему «Характеристика вагона-ресторана: назначение, расположение, организация работы цехов, оборудование, организация труда и рабочих мест, техника безопасности, примерное меню» Составить таблицу «Показатели качества услуги в сфере общественного питания и критерии их оценок» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы</p>			
Раздел 2		40	
Организация труда и управления в общественном питании			
Тема 2.1.	Содержание	8	
Организация труда в общественном питании			
1	Организация труда в общественном питании.		
2	Организация труда и основные профессии работников общественного питания.		
3	Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда работников общественного питания.		
4	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности и состава работников на предприятиях общественного питания.		
5	Правила и принципы разработки графиков работы.		
6	Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.		
7	Оплата труда. Методика расчета заработной платы.		
8	Бригадная форма организации и стимулирования труда.		
	Лабораторные работы (не предусмотрено)	-	
	Практические занятия	8	
15-16	Анализ организации труда персонала на производстве ПОП. Разработка оценочных заданий для работников ПОП.		

	17-18	Расчет численности работников на различных участках ПОП. Составление графика выхода на работу.		
	19-20	Расчет заработной платы работников предприятий общественного питания.		
	21-22	Расчет возможного повышения производительности труда (на примере бригады кондитерского цеха).		
Тема 2.2. Организация управления персоналом структурного подразделения организации	Содержание		4	
	1	Основы организации управления структурным подразделением организации		2
	2	Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.		3
	3	Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений.		3
	4	Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.		
	Лабораторные работы (не предусмотрено)		-	
	Практические занятия		4	
	23-24	Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП		
	Лабораторно — практические занятия (ЛПЗ)		-	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК. 06.01			16	
Примерная тематика домашних заданий: Подготовить презентацию на тему «Бизнес планирование». Ознакомиться с примерным Положением о персонале на предприятиях общественного питания. Ознакомиться с должностными инструкциями работников предприятий общественного питания различных подразделений. Подготовить презентацию на тему «характеристика закусочной «Шашлычная» Подготовить реферат на тему «Характеристика магазина кулинарии». Подготовить реферат на тему «Характеристика закусочной-бистро: назначение, расположение, организация работы цехов, оборудование, организация труда и рабочих мест, техника безопасности, примерное меню». Разработка документов, регулирующих трудовые отношения: акта об отсутствии повара на работе; инструкции для повара об ознакомлении с работой и т.д Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы				
Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации			36	

Тема 3.1. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	Содержание		10	
	1	Производство продукции и товарооборот предприятия общественного питания. Анализ товарооборота. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.		3
	2	План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.		
	3	Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания.		
	4	Расчет и анализ издержек производства и обращения. Методы планирования издержек производства и обращения.		
	5	Прибыль: понятие и ее виды. Рентабельность, методика ее определения.		
	6	Анализ прибыли и рентабельности. Планирование прибыли.		
	7	Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов		3
	8	Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.		
	9	Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.		
10	Финансовое планирование. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности.			
Лабораторно — практические занятия (ЛПЗ)			10	
1	Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения».			
2	Разработка должностных инструкций.			
3	Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота			
4	Расчет и анализ себестоимости и валового дохода.			
5	Анализ снабжения предприятий ОП сырьем и товарами. Составление продуктового баланса.			
6	Расчет и анализ товарных запасов и оборачиваемости.			

	7	Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом.		
	8	Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения (расходов на продажу).		
	9	Расчет основных видов прибыли. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.		
	10	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК .06.01			16	
Примерная тематика домашних заданий:				
<p>Подготовить реферат на тему «Характеристика бара: назначение, расположение, организация работы цехов, оборудование, организация труда и рабочих мест, техника безопасности, примерное меню».</p> <p>Составить выписку из плана-меню.</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Закусочная «Бистро»</p> <p>Работа со Сборником рецептур по предложенным заданиям преподавателя.</p> <p>Подготовить реферат на тему «Характеристика закусочной-пиццерия».</p> <p>Подготовить презентацию на тему «Организация работы горячего цеха в столовой».</p> <p>Подготовить реферат на тему «Характеристика закусочной-пирожковая: назначение, расположение, организация работы цехов, оборудование, организация труда и рабочих мест, техника безопасности, примерное меню».</p> <p>Составить технико-технологическую карту на курицу, тушенную с грибами.</p>				
Итого по МДК 06.01			136	
Учебная практика (не предусмотрено)			-	
Производственная практика			36	
Виды работ				
<ul style="list-style-type: none"> - планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятие управленческих решений; - расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - составление графика выхода на работу; - расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения организации; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - анализ расхода сырья; - составление плана – меню и меню предприятия общественного питания; - организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 				

- организация рабочих мест в производственных помещениях; - разработка производственной программы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов; - организация работы трудового коллектива исполнителей; - разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации; - оценка результатов выполнения работ исполнителями; - заполнение бракеражного журнала; - ведение утвержденной учетно – отчетной документации.		
Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)	-	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (не предусмотрено)	-	
Всего:	172	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, учебная доска, УМК по дисциплине, учебные пособия, бланки первичных учетных документов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: бланки первичных учетных документов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

ПК, калькуляторы, бланки первичных учетных документов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

znanium.com

- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 560 с.,
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. -
- М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. - 212 с., 2013
- Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2014. - 256с
- Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2014. - 272 с
- Управление персоналом организации: Учеб. пособие / Под ред. П.Э. Шлендера. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2014. - 398 с.:
- Основы организации труда: экономические и правовые аспекты: Практическое пособие/ Под ред. В.И. Шкатуллы, Л.М. Суетиной. - М.: НОРМА, 2015. - 528 с.
- Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник – доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015 г.
- Барановский В.А. Организация производства на предприятии общественного питания. М.: Эксмо, 2014.
- Николаева ГЛ., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественные питания. - М.: 2014.
- Метелев С.Е., Калинина Н.М. и др. Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник – М.: Омск: Издатель Омский институт (филиал) РГТЭУ, 2014. – 474 с.
- Базаров Т. Ю. Управление персоналом: практикум: учебное пособие. – М.: ЮНИТИ, 2015.

Кодексы, Федеральные законы и нормативные документы:

- Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II. - М.; СПС «Консультант Плюс».
- Налоговый кодекс Российской Федерации, Части I и II. - М.; СПС «Консультант Плюс».
- Трудовой кодекс Российской Федерации, 2013
- Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г., № 129 – ФЗ (с последующими изменениями).
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с дон. и измен. от 09.01.99. № 2-ФЗ
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.00 № 29-ФЗ
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» / от 30.03.01, № 52-ФЗ
- План счетов бухгалтерского учета от 13 июня 2001 г.
- Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика предприятия» (ПБУ 1/2008), утвержденное приказом Минфина РФ от 24 ноября 2008 г. №106н.
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изм. от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007)
- Методические рекомендации «По формированию свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» / Утв. Министерством экономики 06.12.95г. № СИ-484/7-982
- Методические рекомендации по учету сырья, товаров и производства в предприятиях общественного питания различных форм собственности. Утв. Письмом Комитета РФ по торговле от 12.08.94 №1-1098/32-2
- Письмо налоговой службы РФ от 21.05.2001г. № ВГ-6-03/404 «О применении счетов-фактур при расчетах по налогу на добавленную стоимость»
- Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением. Утв. Письмом Минфина РФ от 3 0.08.93 г. № 104
- ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2008.
- ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2009.
- ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009.
- ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008.
- ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.
- 1СП 2.3.6.1079 – 01 "Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дополнительные источники:

- Волгин В.В. Склад: организация, управление, логистика. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2009.
- Гарнов А.П., Пугачева С.Н. Социально-экономические аспекты формирования

- общественного питания. М.: Наука, 2005.
- З. Дашков Л.П., Новиков С.В. Основные направления развития и совершенствования деятельности ПБО в крупных городах. М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2007.
 - Денис Лобков. Как открыть ресторан. М.: НТ пресс, 2006.
 - Ефимова Ю.А. Кафе: создание и управление. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2007.
 - Кадрина, Айситулина Тренинги персонала в ресторане. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.
 - Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. М.: Транслит, 2009
 - Лещенко М.И. Основы лизинга. Учебное пособие. М.: Финансы и статистика, 2007.
 - Литвинова Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции. М.: ИЦ «Академия», 2006.
 - Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колосс, 2010.
 - Общественное питание. Справочник руководителя. М.: Издательский дом «Экономические новости», 2007.
 - Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. М.: Экономика, 2006.
 - Организация работы предприятий общественного питания: Учебное пособие. М.: Экономика, 2010.
 - Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Эксмо, 2006.
 - Русалева Л. А. Богаченко В.М. Теория бухгалтерского учета: Учебник для среднего проф. образования – М.: Феникс, 2013 – 352 с.
 - Аграновский Е. Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2013
 - Захарьин В. Р. Теория бухгалтерского учета: Учебное пособие для студентов СПО. – М.: ИНФРА – М, 2013. - 272 с.
 - Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие Издательство: Феникс, 2013. – 352 с.
 - Сербиновский Б.Ю. Управление персоналом. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2009.
 - Степанов В.И. Логистика. М.: Проспект, 2006.
 - Шумаев В.А. Логистика товародвижения. М.: Новый век, 2010.

Интернет – ресурсы:

<http://znanium.com>

<http://lib.rus.ec>

<http://base.consultant.ru>

<http://classs.ru>

<http://ozpp.ru>

<http://kadis.ru>

<http://www.trudkodeks.ru>

4.3. Образовательные технологии

4.3.1. В соответствии с ФГОС СПО в разделе VII. п.7.1. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы указано, что «образовательное учреждение при формировании ОПОП: должно предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся».

В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.3.2 Используемые активные и интерактивные образовательные технологии:

Вид занятия	Используемые активные и интерактивные образовательные технологии
ТО	Проблемная лекция, групповые дискуссии, лекция- провокация, уроки-соревнования, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», семинар, мультимедийная презентация, коллективное взаимообучение (работа в парах, в тройках, изменяемые тройки), разыгрывание ситуаций, проектная технология, технология витагенного обучения (актуализация жизненного опыта ,сравнение объектов, работа по сопоставлению объектов, группировка и классификация, рефлексия); интерактивные технологии обучения (постановка проблемы; дискуссия,обсуждение проблемы в микрогруппах; эвристическая беседа; групповая работа с иллюстративным материалом); технология ситуационного обучения (анализ конкретных ситуаций; перенос усвоенных знаний в новую ситуацию); технология коллективного генерирования идей(«Мозговой штурм», решение эвристических задач, планирование действий, рефлексия); технология ситуационного обучения (анализ конкретных ситуаций; перенос усвоенных знаний в новую ситуацию)
ПР	Уроки-соревнования, технология контекстного обучения(разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач, имитационное моделирование); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации
ЛР	<i>не предусмотрено</i>
СР	Работа в парах, в тройках, изменяемые тройки, разыгрывание ситуаций, проектная технология

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях образовательной среды, соответствующей требованиям ФГОС как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Освоению модуля должно предшествовать освоение следующих общепрофессиональных дисциплин:

- «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
- «Правовые основы профессиональной деятельности»
- «Бухгалтерский учет в общественном питании»

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие квалификации техника-технолога с обязательной стажировкой в профильных организациях.

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	Правильность составления планов работы структурного подразделения	Практическое задание по данным конкретного хозяйствующего субъекта
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Правильность составления плана выполнения работ исполнителями. Правильность разработки оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Точность расчетов основных показателей экономической эффективности деятельности структурного	Текущий контроль в форме защиты практического задания
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Правильность организации работы структурного подразделения и рабочих мест в организациях общественного питания; Соответствие разработанных должностных инструкций исполнителей требованиям нормативных документов	Текущий контроль в форме защиты практического задания
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Точность расчета показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады; Правильность расчета показателей эффективности деятельности структурного подразделения	Текущий контроль в форме защиты практического задания
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оформление утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с требованиями нормативных документов. Правильность заполнения документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Текущий контроль в форме защиты практического задания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области управления структурным подразделением организации; - оценка эффективности и качества выполнения работ	Оценка выполнения практического задания
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области учета	Оценка выполнения самостоятельной практической работы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оценка результата поиска необходимой информации в различных источниках; - оценка умений использования информации для решения профессиональных задач и личностного развития	Оценка выполнения самостоятельной практической работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- результативность применения ПК и программных продуктов в области учета, для документирования и учета хозяйственной деятельности структурного подразделения организации	Защита практической работы в ходе учебной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- оценка способов взаимодействия обучающихся с преподавателями и мастерами п /о в ходе обучения, моделирования производственных ситуаций	Психологический тренинг Деловая игра
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- оценка способностей и умения организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций)	Тестирование Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- обоснованность плана профессионального и личностного развития и повышения квалификации; - адекватность осуществления самоанализа и коррекции собственной деятельности	Изучение и оценка результатов самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- оценка способности к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды	Анализ и оценка деятельности студента в ходе производственной практики

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.