

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Специальность:

*19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Квалификация выпускника:

*Техник-технолог*

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г., № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации

*Разработчики:*

Московкина С.В., преподаватель кафедры экономики и инноватики Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

**Рабочая программа профессионального модуля:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры экономики и инноватики Казанского кооперативного института (филиала) от 23.03.2019, протокол № 12

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019  
© Московкина С.В., 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» .....	4
1.1. Область применения рабочей программы .....	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля .....	4
1.4 Результаты освоения профессионального модуля.....	6
1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: .....	6
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план профессионального модуля .....	8
2.3. Содержание профессионального модуля .....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению ....	15
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 384, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенции:

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.

## **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы**

«Организация работы структурного подразделения» относится профессиональным модулям (ПМ.06) и включает МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности)

## **1.3. Цели и задачи профессионального модуля**

**Целью** овладения ПМ 06 является освоение теоретических знаний в области управления структурным подразделением, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых компетенций.

**Задачи** профессионального модуля:

- усвоение основных понятий в области менеджмента и экономики;
- изучение структуры организации, ее структурных подразделений;
- анализ внешней и внутренней среды организации;
- изучение принципов, функций менеджмента, системы методов управления, процессов и методики принятия и реализации управленческих процессов;
- формирование умений применять приемы делового и управленческого общения;

- организовывать работу коллектива;
- рассмотрение основных фондов, оборотного капитала, капитальных вложений;
- рассмотрение вопросов планирования и основных экономических показателей деятельности организации, а также экономики труда в организациях;
- изучение экономики финансовой деятельности организации, приобретение умений расчета экономических показателей, анализа разделов бизнес-плана и расчета налогов.

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

## 1.4 Результаты освоения профессионального модуля

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

## 1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	<b>Очная форма</b>	<b>Заочная форма</b>
<b>Количество часов на освоение профессионального модуля</b>	320	320
<b>Максимальная нагрузка по МДК 06.01, в том числе</b>	176	176
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	118	16
самостоятельная работа	58	160
<b>Учебная практика</b>	72	72
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	72	72

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

#### *очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Всего по модулю</b>	320
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) по МДК 06.01</b>	176
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	118
в том числе: теоретическое обучение	40
практические занятия	78
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	58
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, конспектирование, написание рефератов, выполнение домашних заданий)	58
<b>Промежуточная аттестация по МДК 06.01</b> (7 семестр) – на базе основного общего образования (5 семестр) – на базе среднего общего образования	Экзамен
<b>Учебная практика</b>	72
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	72
<b>Промежуточная аттестация по ПМ06</b>	Квалификационный экзамен

#### *заочная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Всего по модулю</b>	320
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) по МДК 06.01</b>	176
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	16
в том числе: теоретическое обучение	8
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	160
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, конспектирование, написание рефератов, выполнение домашних заданий)	160
<b>Промежуточная аттестация по МДК 06.01</b> (4 курс) – на базе основного общего образования	Экзамен
<b>Учебная практика</b>	72
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	72
<b>Промежуточная аттестация по ПМ06</b>	Квалификационный экзамен

## 2.2. Тематический план профессионального модуля

### *очная форма обучения*

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			самостоятельная работа обучающегося	учебная, часов	производственная (по профилю специальности), часов
			всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. практические занятия, часов	всего, часов		
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	176	118	40	78	58		
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72

### *заочная форма обучения*

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			самостоятельная работа обучающегося	учебная, часов	производственная (по профилю специальности), часов
			всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. практические занятия, часов	всего, часов		
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	176	16	8	8	160		
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72



## 2.3. Содержание профессионального модуля

*очная форма обучения*

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 06. Организация работы структурного подразделения</b>			
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделения организации</b>			
<b>Тема 1.1. Понятие, принципы и методы планирования</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Планирование как основа экономики организаций питания. Задачи, цели, принципы и функции планирования. Этапы планирования. Виды планирования. Методы планирования и их сущность.		
	<b>Практические занятия</b>		
1 Составление разделов бизнес-плана (описание товара, план маркетинга).	2	2	
<b>Тема 1.2. Материально-техническая база и трудовые ресурсы предприятия питания</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1 Основной и оборотный капитал организации. Показатели эффективности использования материально-технической базы.		
	2 Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений. Эффективность и производительность труда. Планирование показателей по труду.		
	<b>Практические занятия</b>		
	1 Расчет показателей эффективности использования основных фондов.		
2 Оценка эффективности применения оборотных средств.	2		
<b>Тема 1.3. Производство продукции и товарооборот общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1 Сущность, состав, структура и показатели товарооборота общественного питания. Сущность запасов сырья и товаров. Товарооборачиваемость, методика ее определения. Продуктовый баланс, его показатели.		
	2 Методика планирования производственной программы, товарооборота на предприятиях общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>		
1 Планирование производственной мощности, программы, оборота предприятия	2	2	

		питания и пропускной способности зала.		
	2	Нормирование и планирование товарных запасов.	2	
	3	Определение потребности в сырье для выполнения производственной практики	2	
	4	Составление продуктового баланса.	2	
	5	Экономическое обоснование необходимой величины товарных запасов и суммы оборотного капитала на планируемый период.	2	
<b>Тема 1.4 . Эффективность и оплата труда на предприятиях питания.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. Оплата труда различных категорий работников на предприятиях питания.		
	2	Методика планирования показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	2	
	<b>Практические занятия</b>		4	2
	1	Начисление заработной платы различным категориям работников общественного питания.		
	2	Расчет и планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	4	
<b>Тема 1.5. Экономическая характеристика расходов общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Особенности состава и классификации затрат в общественном питании. Планирование издержек производства и обращения.		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
1	Планирование расходов общественного питания по общему объему и основным статьям			
<b>Тема 1.6. Доходы и прибыль предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Сущность валового дохода, источники его образования. Прибыль и рентабельность предприятия питания. Планирование прибыли.		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
1	Планирование доходов и прибыли на предприятиях общественного питания.			
<b>Тема 1.7. Оперативное планирование производства</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Оперативное планирование работы производства на предприятиях питания. Оперативный контроль за работой производства.		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
	1	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.		
	2	Составление схемы проведения контроля структурного подразделения и	2	

		сотрудников. Разработка рекомендаций по результатам контроля. Принятие управленческих решений в производственных ситуациях.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>				
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, использование интернет – ресурсов. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, проектов, отчетов и подготовка к их защите. 3. Написание рефератов и исследовательских творческих работ, создание презентаций по заданным темам.		25	3	
<b>Раздел 2. Организация деятельности подразделения</b>				
<b>Тема 2.1. Технологическая документация</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты, стандарты, технические условия.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Составление технологических карт и инструкций.	2	2
<b>Тема 2.2. Организация производства</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Производственная структура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.		
	2	Организация рабочих мест.		
<b>Тема 2.3. Основы организации труда</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Рациональная организация труда, содержание, значение. Основные задачи и направления рациональной организации труда.		
	2	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи нормирования. Методы нормирования.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>				
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, использование интернет – ресурсов. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, проектов, отчетов и подготовка к их защите. 3. Написание рефератов и исследовательских творческих работ, создание презентаций по заданным темам.		25	3	
<b>Раздел 3. Оформление учетно – отчетной документации подразделения.</b>				
<b>Тема 3.1. Основы бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Классификация хозяйственных средств организации. Бухгалтерский баланс.		
	2	Счета бухгалтерского учета. Двойная запись операций на счетах. План счетов.		
	<b>Практические занятия</b>			
			2	2

	1	Группировка хозяйственных средств предприятия по составу и размещению и источникам формирования.		
<b>Тема 3.2. Принципы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Ценообразование в общественном питании. Виды цен. План-меню, порядок составления		
	2	Определение норм вложения сырья. Калькуляция продукции общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
	1	Определение норм вложения сырья: овощи, мясо и мясопродукты, птица, рыба, гастрономические продукты. Взаимозаменяемость сырья.		
	2	Калькуляция продажных розничных цен на холодные блюда, супы.		
	3	Калькуляция продажных розничных цен на горячие вторые блюда.		
	4	Калькуляция продажных розничных цен на блюда из круп и макаронных изделий, на блюда из яиц и творога.		
	5	Калькуляция продажных розничных цен на блюда из мяса и мясных продуктов.		
	6	Калькуляция продажных розничных цен на блюда из рыбы и морепродуктов.		
7	Калькуляция продажных розничных цен на напитки, сладкие блюда, мучные кондитерские и булочные изделия.			
8	Составление плана-меню.	2		
<b>Тема 3.3. Учет сырья и готовой продукции.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Задачи учета сырья и готовой продукции. Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары. Товарные потери.		
	2	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление результатов инвентаризации.		
	3	Учет реализации и отпуска готовой продукции. Отчетность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре.		
	4	Особенности учета сырья и готовых изделий в специализированных цехах. Учет предметов материально-технического оснащения.		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
	1	Оформление приходных и расходных документов по кладовой.		
	2	Расчет естественной убыли.		
	3	Составление отчета о движении товаров.		
	4	Документальное оформление инвентаризации продуктов, товаров и тары. Составление акта на бой, порчу, лом.		
5	Составление дневных заборных листов, актов о реализации и отпуске изделий кухни.	2		

	6	Составление документов по движению товаров и тары в буфете, сдачи денежной выручки, составление отчета.	2	
	7	Документальное оформление учета сырья и готовых изделий в специализированных цехах.	2	
<b>Тема 3.4. Учет денежных средств.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Учет кассовых операций и расчетных отношений. Документальное оформление и порядок ведения кассовых операций. Инвентаризация кассы.		
	2	Понятие подотчетных лиц. Порядок оплаты командировочных расходов, составление авансового отчета.		
	3	Безналичные расчеты в РФ. Порядок открытия расчетного счета.		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
	1	Оформление кассовых документов.	2	
	2	Составление отчета кассира.	2	
	4	Документальное оформление безналичных расчетов.	2	
<b>Тема 3.5. Учет труда, и заработной платы.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Задачи учета расчетов по оплате труда. Формы и системы оплаты труда. Учет рабочего времени. Доплаты и надбавки.		
	2	Документальное оформление и расчет заработной платы за неотработанное время и пособий по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы. Порядок оформления расчетов с работниками и выплата им заработной платы.		
	<b>Практические занятия</b>		2	2
	1	Оформление табеля использования рабочего времени		
	2	Расчет заработной платы различных категорий работников при повременной и сдельной оплате труда. Расчет удержаний из заработной платы.	2	
	3	Расчет заработной платы различных категорий работников за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат. Составление расчетно-платежной ведомости.		
<b>Тема 3.6. Учетная политика предприятия</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Учет расходов, доходов и финансовых результатов.		
<b>Тема 3.7. Бухгалтерская отчетность организации.</b>	<b>Содержание</b>		2	1
	1	Бухгалтерская отчетность: понятие, виды, требования, состав.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3.</b> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			8	3

2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите. 3. Изучение нормативных документов по налоговому и бухгалтерскому учету. 4. Решение задач по изучаемым темам.		
<b>Итого по МДК 06.01.</b>	40/78/58	
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	<b>3</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>72</b>	<b>3</b>

*очная форма обучения*

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
<b>ПМ 06. Организация работы структурного подразделения</b>					
<b>МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации</b>					
<b>Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделения организации</b>					
<b>Тема 1.1. Понятие, принципы и методы планирования</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
	1.	Планирование как основа экономики организаций питания. Задачи, цели, принципы и функции планирования. Этапы планирования. Виды планирования. Методы планирования и их сущность.		2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			2	3
	1	Составление разделов бизнес-плана (описание товара, план маркетинга).	2	3	
<b>Тема 1.2. Материально-техническая база и трудовые ресурсы предприятия питания</b>	<b>Содержание</b>				
	1	Основной и оборотный капитал организации. Показатели эффективности использования материально-технической базы.		2	1
	2	Трудовые ресурсы и регулирование трудовых отношений. Эффективность и производительность труда. Планирование показателей по труду.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			2	3
	1	Расчет показателей эффективности использования основных фондов.		2	
2	Оценка эффективности применения оборотных средств.	2			
<b>Тема 1.3. Производство</b>	<b>Содержание</b>		2	1	

<b>продукции и товарооборот общественного питания</b>	1	Сущность, состав, структура и показатели товарооборота общественного питания. Сущность запасов сырья и товаров. Товарооборачиваемость, методика ее определения. Продуктовый баланс, его показатели.		
	2	Методика планирования производственной программы, товарооборота на предприятиях общественного питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1	Планирование производственной мощности, программы, оборота предприятия питания и пропускной способности зала.	2	3
	2	Нормирование и планирование товарных запасов.	2	
	3	Определение потребности в сырье для выполнения производственной практики	2	
	4	Составление продуктового баланса.	2	
5	Экономическое обоснование необходимой величины товарных запасов и суммы оборотного капитала на планируемый период.	2		
<b>Тема 1.4 . Эффективность и оплата труда на предприятиях питания.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1	Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. Оплата труда различных категорий работников на предприятиях питания.	2	3
	2	Методика планирования показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Начисление заработной платы различным категориям работников общественного питания.	4	2
	2	Расчет и планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании.	4	
<b>Тема 1.5. Экономическая характеристика расходов общественного питания.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1	Особенности состава и классификации затрат в общественном питании. Планирование издержек производства и обращения.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1	Планирование расходов общественного питания по общему объему и основным статьям	2	3
<b>Тема 1.6. Доходы и прибыль предприятий общественного питания</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	1	Сущность валового дохода, источники его образования. Прибыль и рентабельность предприятия питания. Планирование прибыли.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3

	1	Планирование доходов и прибыли на предприятиях общественного питания.		
<b>Тема 1.7. Оперативное планирование производства</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Оперативное планирование работы производства на предприятиях питания. Оперативный контроль за работой производства.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.		
2	Составление схемы проведения контроля структурного подразделения и сотрудников. Разработка рекомендаций по результатам контроля. Принятие управленческих решений в производственных ситуациях.	2		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>			25	3
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, использование интернет – ресурсов.				
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, проектов, отчетов и подготовка к их защите.				
3. Написание рефератов и исследовательских творческих работ, создание презентаций по заданным темам.				
<b>Раздел 2. Организация деятельности подразделения</b>				
<b>Тема 2.1. Технологическая документация</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты, стандарты, технические условия.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
1	Составление технологических карт и инструкций.			
<b>Тема 2.2. Организация производства</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Производственная структура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.		
	2	Организация рабочих мест.		
<b>Тема 2.3. Основы организации труда</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Рациональная организация труда, содержание, значение. Основные задачи и направления рациональной организации труда.		
	2	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи нормирования. Методы нормирования.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>			25	3
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, использование интернет – ресурсов.				
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, проектов, отчетов и подготовка к их защите.				



3. Написание рефератов и исследовательских творческих работ, создание презентаций по заданным темам.				
<b>Раздел 3. Оформление учетно – отчетной документации подразделения.</b>				
<b>Тема 3.1. Основы бухгалтерского учета</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Классификация хозяйственных средств организации. Бухгалтерский баланс.		
	2	Счета бухгалтерского учета. Двойная запись операций на счетах. План счетов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Группировка хозяйственных средств предприятия по составу и размещению и источникам формирования.		
	<b>Тема 3.2. Принципы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2
1		Ценообразование в общественном питании. Виды цен. План-меню, порядок составления		
2		Определение норм вложения сырья. Калькуляция продукции общественного питания.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3	
1				Определение норм вложения сырья: овощи, мясо и мясопродукты, птица, рыба, гастрономические продукты. Взаимозаменяемость сырья.
2				Калькуляция продажных розничных цен на холодные блюда, супы.
3				Калькуляция продажных розничных цен на горячие вторые блюда.
4				Калькуляция продажных розничных цен на блюда из круп и макаронных изделий, на блюда из яиц и творога.
5				Калькуляция продажных розничных цен на блюда из мяса и мясных продуктов.
6				Калькуляция продажных розничных цен на блюда из рыбы и морепродуктов.
7	Калькуляция продажных розничных цен на напитки, сладкие блюда, мучные кондитерские и булочные изделия.			
8	Составление плана-меню.			
<b>Тема 3.3. Учет сырья и готовой продукции.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Задачи учета сырья и готовой продукции. Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары. Товарные потери.		
	2	Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление результатов инвентаризации.		
	3	Учет реализации и отпуска готовой продукции. Ответственность материально-ответственных лиц по продуктам, товарам и таре.		
	4	Особенности учета сырья и готовых изделий в специализированных цехах. Учет предметов материально-технического оснащения.		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3	
	1	Оформление приходных и расходных документов по кладовой.	2		
	2	Расчет естественной убыли.	2		
	3	Составление отчета о движении товаров.	2		
	4	Документальное оформление инвентаризации продуктов, товаров и тары. Составление акта на бой, порчу, лом.	2		
	5	Составление дневных заборных листов, актов о реализации и отпуске изделий кухни.	2		
	6	Составление документов по движению товаров и тары в буфете, сдачи денежной выручки, составление отчета.	2		
	7	Документальное оформление учета сырья и готовых изделий в специализированных цехах.	2		
<b>Тема 3.4. Учет денежных средств.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3	
	1	Учет кассовых операций и расчетных отношений. Документальное оформление и порядок ведения кассовых операций. Инвентаризация кассы.			
	2	Понятие подотчетных лиц. Порядок оплаты командировочных расходов, составление авансового отчета.			
	3	Безналичные расчеты в РФ. Порядок открытия расчетного счета.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3	
	1	Оформление кассовых документов.	2		
	2	Составление отчета кассира.	2		
	3	Составление авансового отчета.	2		
	4	Документальное оформление безналичных расчетов.	2		
<b>Тема 3.5. Учет труда, и заработной платы.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3	
	1	Задачи учета расчетов по оплате труда. Формы и системы оплаты труда. Учет рабочего времени. Доплаты и надбавки.			
	2	Документальное оформление и расчет заработной платы за неотработанное время и пособий по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы. Порядок оформления расчетов с работниками и выплата им заработной платы.			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
		1	Оформление табеля использования рабочего времени		
	2	Расчет заработной платы различных категорий работников при повременной и сдельной оплате труда. Расчет удержаний из заработной платы.			
	3	Расчет заработной платы различных категорий работников за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат. Составление расчетно-платежной ведомости.	2		

<b>Тема 3.6. Учетная политика предприятия</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Учет расходов, доходов и финансовых результатов.		
<b>Тема 3.7. Бухгалтерская отчетность организации.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	3
	1	Бухгалтерская отчетность: понятие, виды, требования, состав.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3.</b>			8	3
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).				
2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите.				
3. Изучение нормативных документов по налоговому и бухгалтерскому учету.				
4. Решение задач по изучаемым темам.				
<b>Итого по МДК 06.01.</b>			8/8/160	
<b>Учебная практика</b>			<b>72</b>	<b>3</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>			<b>72</b>	<b>3</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие кабинета *менеджмента и управления персоналом*.

*Оборудование учебного кабинета:*

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стол письменный;

Стул;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Наглядное пособие «Межличностные способы управления конфликтами»;

Наглядное пособие «Коммуникативные барьеры»;

Наглядное пособие «Человек познает мир»;

Наглядное пособие «Школы управления»;

Наглядное пособие «Коммуникационный процесс»;

*Оборудование, технические средства обучения:*

Переносное мультимедийное оборудование

*Программное обеспечение:*

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Консультант + версия проф.

3. Система тестирования INDIGO.

4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Нормативно-правовые акты:**

1. О бухгалтерском учете: Федер. закон от 21.11.1996г. № 129-ФЗ (в ред. от 28.11.2011) // Собрание законодательства РФ. - 1996. - № 48. - Ст. 5369. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].
2. О бухгалтерском учете: Федер. закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ // Собрание законодательства РФ. –2011.– № 50.– Ст. 7344 – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].
3. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и Инструкция по его применению. Утверждены приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94н (в ред. от 08.11.2010) // Финансовая газета. - 2000. - № 46. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].
4. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Утверждено приказом Министерства Финансов Российской Федерации от 29.07.1998 г. № 34н (в ред. от 24.12.2010) // Российская газета. Ведомственное приложение. - 1998. - № 208. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].
5. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008). Утверждено приказом Министерства Финансов Российской Федерации от 06.10.2008 № 106н (в ред.от 27.04.2012) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. - 2008. - № 44. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].
6. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99). Утвержденное Приказом Минфина РФ от 06.07.99 № 43-н, с изменениями от 08.11.2010 г. № 142н // Российская газета . - 1999. - № 6. - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].
7. Положение о безналичных расчетах в Российской Федерации: утв. ЦБ РФ от 03.10.2002 № 2–П (ред. от 12.12.2011) // Вестник Банка РФ. – 2001. – № 74. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].
8. Положение о порядке ведения кассовых операций с банкнотами и монетой Банка России на территории Российской Федерации : утв. ЦБ РФ от 12.10.2011 № 373-П (ред. от 12.12.2011) // Вестник Банка РФ. – 2011. – № 64. – КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].
9. Постановление Госкомстата РФ от 24 марта 1999 г. № 20 «Об утверждении Порядка применения унифицированных форм первичной учетной документации» // Финансовая газета. - 1999. - №. 23 - КонсультантПлюс. [Электрон. ресурс].

#### **Основная литература:**

1. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: учебник / В.Д. Грибов. — Москва :

КноРус, 2018. — 280 с. - (СПО) - Режим доступа:  
<https://www.book.ru/book/927086>

#### **Дополнительная литература:**

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа:  
<https://www.book.ru/book/920629>

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. Б. Мрыхина.- М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493230>

3. Филиппов, С. Команда чемпионов продаж: Как создать идеальный отдел продаж и эффективно им управлять [Электронный ресурс] / Сергей Филиппов. - М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2016. - 170 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/913972>

#### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.buhgalteria.ru>. информационный портал Бухгалтерия.ру, содержащий аналитические и правовые материалы по различным аспектам бухучета и налогообложения.

2. <http://www.klerk.ru>. - информационный портал Клерк.Ру - все о бухгалтерском учете.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 6.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей деятельности	- Соответствие разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; - Соответствие планирования основных	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен

организации	показателей деятельности организации методике планирования; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами;	
<b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителям	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работников.	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ПК 6.3.</b> Организовать 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 в соответствии с планами работы; - демонстрация приемов делового и управленческого общения в соответствии с целями и задачами подразделения организации;	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ПК 6.4.</b> 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.) в соответствии с методикой проведения контроля; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения в соответствии с их целями и задачами;	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ПК 6.5.</b> Оформлять учетно-отчетную документацию	- оформление учетно-отчетной документации согласно учетной политики организации и законодательным актам в области бухгалтерского учета;	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей	Демонстрация интереса к будущей профессии,	Опрос, реферат, контрольная работа.

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	наличие положительных отзывов по итогам прохождения учебной практики	Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области налогов	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 5.</b> Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Опрос, реферат, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в	Проявление интереса к	Опрос, реферат,



<p>условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.</p>	<p>контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен</p>
--	---	---