

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ. ЧЕРНОГОРСКИЙ ТЕХНИКУМ  
ТОРГОВЛИ И СЕРВИСА.**

**ПРОГРАММА ПО ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**  
(по профилю специальности)

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании предметно цикловой комиссии  
«Сфера обслуживания»

протокол № 1 от « 28 » августа 2012 г.

Председатель  Кочнева И. Б.

Заключение методического совета, протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ августа 20\_\_ г.

Согласовано с работодателем



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАЗРАБОТАННОЙ ПРОГРАММЫ. ТИТУЛТНЫЙ ЛИСТ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

# 1. ПАСПОРТ РАЗРАБОТАННОЙ ПРОГРАММЫ.

## Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля (далее примерная программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация работы структурного подразделения,** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее. **1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля** 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;
- 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;
- методику расчета экономических показателей.

### 1.3. Количество часов: всего - 144 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. Тематический план профессионального модуля

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. 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
ПК1-5	Производственная практика (преддипломная)	144						144	
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>		1 1 1 1					<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Ознакомление с предприятием</b>		144 ч.	
<b>Тема 1.1.</b> Структура производства. Характеристика, виды, штатное расписание.	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания; ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; ознакомиться с ГОСТом Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»; ознакомление с ГОСТомР 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Составление графиков выхода на работу производственного персонала; ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.2.</b> Оперативное планирование. Сущность, этапы планирования, должностные инструкции	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с обеспечением на предприятии слаженного и ритмичного хода всех производственных процессов, в организации слаженной работы всех подразделений предприятия (объединения) для обеспечения равномерного, ритмичного выпуска продукции в установленных объёмах и номенклатуре при полном и рациональном использовании имеющихся экономических и производственных ресурсов с целью наибольшего удовлетворения основных потребностей рынка, и максимизации получаемой прибыли	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.3</b> Основы организации труда, рабочего места, график выхода на работу.	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с организацией труда на предприятия общественного питания; организацией рабочего места; ознакомление с графиком выхода на работу и правилами его составления.	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.4</b> Хронометраж на рабочем месте.	<b>Содержание учебного материала:</b> приобретение практических навыков обработки первичных данных хронометража, разработки норм труда на выполнение исследуемых операций, а также расчета показателей ожидаемой экономической эффективности. Ознакомление с установлением норм времени и получение данных для разработки нормативов по труду; изучение и внедрение передовых приемов и методов труда; проверка качества действующих норм; выявление причин невыполнения норм отдельными работниками; совершенствование организации трудового процесса на рабочем месте.	7 ч. 12 м.	

<p><b>Тема 1.5</b> Определение факторов, влияющих на внутреннюю среду предприятия. Структура кадров.</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с организацией отбора, набора и найма персонала, необходимой квалификации и в требуемом объеме; создание эффективной системы штатных сотрудников; разработка карьерных планов сотрудников; разработка кадровых технологий. Приобретение навыков в определении содержания работ на каждом рабочем месте; стремлении к созданию более благоприятных условий труда; проведение оперативного контроля за работой персонала; осуществление краткосрочного планирования профессионально- квалификационного развития персонала.</p>	<p>7 ч. 12 м.</p>	
<p><b>Тема 1.6</b> Планирование. Поступление сырья на предприятие</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление со способами снабжение сырьем предприятий общественного питания необходимо их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в определенном количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота. Приобретение практических навыков в определении в потребность в сырье, товарах. Определение запасов сырья и товаров на начало и конец планового периода. Планирование поступления сырья и товаров. Проведение с анализа выполнения этого плана за прошлые годы и текущий период. Ознакомление с данными об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота.</p>	<p>7 ч. 12 м.</p>	
<p><b>Тема 1.7</b> Расчет рентабельности на предприятии общественного питания</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> изучение динамики прибыли и показателей рентабельности за ряд лет действующего предприятия питания; оценка степени выполнения самостоятельно установленного плана прибыли; изучение влияния на изменение прибыли и рентабельности различных факторов; оценка эффективности использования прибыли; разработка мероприятий по использованию выявленных резервов повышения конечных финансовых результатов.</p>	<p>7 ч. 12 м.</p>	
<p><b>Тема 1.8</b> Механизмы стимулирования труда</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с заработной платой, поощрениями, премиями, трудовыми и социальными льготами действующими на предприятие. Ознакомление с моральными стимулами: моральное поощрение, престиж профессии, микроклимат в трудовом коллективе. Ознакомление с подходом к организации оплаты труда на предприятие; создание эффективного мотивационного механизма трудовой активности работников; реформой системы оплаты труда; повышением материальной заинтересованности работников в высоких результатах и качестве труда; восстановление функции оплаты труда по обеспечению расширенного воспроизводства рабочей силы и постепенное приближение уровня оплаты труда к реальной стоимости рабочей силы на рынке труда; создание экономических условий для изменения пропорций в распределении вновь созданной стоимости и увеличения той ее части, которая остается в распоряжении работников;</p>	<p>7 ч. 12 м.</p>	





	обеспечение на основе тарифной сетки единого методического подхода к вопросам установления работникам тарифных ставок и окладов, применение форм и систем оплаты труда; осуществление регулирования уровня заработной платы в отраслях и на предприятиях на основе заключения тарифных соглашений и коллективных договоров; предоставление предприятиям и организациям разных форм собственности максимальной самостоятельности в решении вопросов оплаты труда и обеспечения работникам гарантий в области заработной платы.		
<b>Тема 1.9</b> Планирование и использование оборотных средств	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление со своевременным выявлением и устранением недостатков в управлении текущими активами и нахождением резервов повышения интенсивности и эффективности их использования, а так же их планированием.	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.10</b> Модели управления персоналом и их характеристика	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с планированием ресурсов: разработка плана удовлетворения будущих потребностей в людских ресурсах; набором персонала: создание резерва потенциальных кандидатов по всем должностям; отбором персонала: оценка кандидатов на рабочие места и отбор лучших из резерва, созданного в ходе набора; определением заработной платы и льгот: разработка структуры заработной платы и льгот в целях привлечения, найма и сохранения служащих; профориентацией и адаптацией: введение нанятых работников в организацию и ее подразделения, развитие у работников понимания того, что ожидает от него организация и какой труд в ней получает заслуженную оценку; обучением персонала: разработка программ для обучения трудовым навыкам, требующимся для эффективного выполнения работы; оценкой трудовой деятельности: разработка методик оценки трудовой деятельности и доведения ее до работника; повышением, понижением, переводом, увольнением персонала: разработка методов перемещения работников на должности с большей или меньшей ответственностью, развития их профессионального опыта путем перемещения на другие должности или участки работы, а также процедур прекращения договора найма; подготовлением руководящих кадров, управлением продвижением по службе: разработкой программ, направленных на развитие способностей и повышение эффективности труда руководящих кадров.	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.11</b> Служба персонала и её функции. Составление схем управления кадрами.	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с работой предприятия по привлечению из внешней среды специалистов в количестве, качестве и специализации, достаточной для организации оптимальной и эффективной работы организации; обучение, развитие и ротация специалистов для повышения эффективности функционирования и развития организации; оптимизации организационной структуры, эффективной регламентации и		



	координации деятельности подразделений организации при динамике функционирования и развития под воздействием постоянно изменяемых факторов внешней среды; организацией и усовершенствованием условий труда с целью общей оптимизации деятельности и развития ее эффективности; организацией и развитием видов деятельности, оказывающих влияние на факторы внешней среды; организацией, разработкой и внедрением мероприятий по оптимизации психологических аспектов взаимодействия и более полной реализации мотивационно-потребностных комплексов работников.		
<b>Тема 1.12</b> Стратегия и тактика работы с подчиненными. Стили руководства: виды и их преимущества.	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с привычной манерой поведения руководителя по отношению к подчиненным, чтобы оказать на них влияние и побудить их к достижению целей организации. Степень, до которой управляющий делегирует свои полномочия, типы власти, используемые им, и его заботе о человеческих отношениях или о выполнении.	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.13</b> Анализ хозяйственной деятельности на основе признаков логистики	<b>Содержание учебного материала:</b> провести анализ хозяйственной деятельности на основе признаков логистики	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.14</b> Транспортно- складские особенности	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомлением с системой транспортировки и складирования взаимодополняющих и взаимозамещающих друг друга при организации поставок в технологических целях предприятий; с затратами на хранение и транспортировку в зависимости выбора схемы снабжения и сбыта и размещения производства	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.15.</b> Выбор места складского помещения	<b>Содержание учебного материала:</b> определить роль складского хозяйства и организацию работы складского хозяйства на предприятии питания; изучить способы укладки товаров; рассмотреть направления совершенствования организации работы и технического оснащения складского хозяйства на предприятии питания. Изучить организацию надлежащего хранения материальных ценностей и бесперебойное обслуживание производственного процесса.	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.16.</b> Анализ и описание работы и рабочего места руководителя предприятия	<b>Содержание учебного материала:</b> анализ основных функций управления структурным подразделением; составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением, распределение обязанностей, прав и ответственности работников; разработка системы мотивации персонала структурного подразделения; разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей; анализ методов управления структурным подразделением; анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением; анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения; составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; оценка качеств и	7 ч. 12 м.	

	анализ требований к менеджеру структурного подразделения; анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения; анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.		
<b>Тема 1.17.</b> Факторы повышения эффективности делового общения	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомиться с созданием благоприятных условий для коллективной работы и принятия коллективного решения; организацией начала деловых совещаний и обеспечением сжатых графиков работы работникам; подготовлением к деловому совещанию и эффективному распоряжению своим временем в течение рабочего дня; созданием атмосферы непринужденности и деловитости; созданием плодотворной рабочей обстановки на совещание.	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.18.</b> Деловая переписка, виды деловых писем.	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомление с деловой перепиской предприятия общественного питания, видами деловых писем и правилами их составления.	7 ч. 12 м.	
<b>Тема 1.19.</b> Личные наблюдения эссе «Если был бы я директором предприятия ПОП»	<b>Содержание учебного материала:</b> ознакомиться с ролью и местом управленческих решений в процессах управления предприятия питания; особенности управленческих решений; признаки управленческого решения, структура и требования, предъявляемые к управленческим решениям; порядок из доведения до исполнителя	7 ч. 12 м.	
<b>Конференция. Итоговое занятие</b>		7 ч. 12 м.	
<b>Итого</b>		144 ч	

## 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, Учебного кулинарного цеха.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

##### ***Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:***

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

**Технические средства обучения.** наглядные пособия - образцы, плакаты, ОУВфильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

#### **Оборудование Учебного кулинарного цеха:**

##### ***технологическое оборудование:***

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- пароконвектомат;
- фритюрница;
- электрогриль;
- электроплиты;
- слайсер;
- куттер, блендер;
- взбивальная машина;

##### ***оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:***

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| -рабочий стол;          | -шумовка;   |
| -весы настольные;       | -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; |
| -разделочные доски;     | -гастроемкости;                                       |
| -ножи поварской тройки; | -кастрюли;  |
| -щипцы универсальные;   | -сотейники;   |
| -лопатки;               | -сковороды;   |
| -веселки;               | -сита;  |
| -венчики;               | -сита конусообразные.                                 |
| -ложки;                 |   |

**Технические средства обучения.** наглядные пособия - образцы, плакаты, БУОфильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики на предприятии общественного питания.

#### ***Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики.***

- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| весоизмерительное оборудование, | электрическая плита, |
| картофелеочистительная машина,  | электросковорода,    |
| овощерезательная машина,        | протирочная машина,  |
| пароконвектомат,                | холодильные шкафы;   |
| электрофритюрница,              |                      |

**инструменты, инвентарь, посуда:**

разделочные доски «СО», «ВО»,  
ножи поварской тройки;  
щипцы универсальные;  
лопатка;  
веселка;  
венчик;  
ложки;  
шумовка;

ножи для удаления глазков,  
ножи для экономной очистки овощей;  
гастроемкости;  
кастрюли;  
сотейники;  
сковороды;  
сито;  
сито конусообразное.

**4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**  
**Основные источники**

1. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. - М.: ЭЛИТ, 2008. - 479 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. - М.: Рид Групп, 2011. - 256 с. - (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
4. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос.Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г. ]. - <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>
7. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.
8. Российская Федерация. Министерство финансов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 31 окт. 2000 г. № 94н [в ред. Приказа Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н]. - <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>
9. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 - 07 - 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2009 - 01 - 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
11. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 2009 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
12. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.

13. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2009. - III, 10 с.
14. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2009. - III, 11 с.
15. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 "Дополнения № 1"]. - [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758)
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm)
17. Басовский Л.Е. Маркетинг: курс лекций / Л.Е. Басовский. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 224 с.
18. Бронникова Т.С. Маркетинг: теория, методика, практика: учеб.пособие / Т.С.Бронникова - М.: КноРус, 2010. - 208 с.
19. Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник / В.Р.Веснин - М.: Проспект, 2011. - 320 с.
20. Дорофеев В.Д. Менеджмент: учеб. пособие для высш. учеб. заведений /В.Д.Дорофеев, АН. Шмелева, Н.Ю. Шестопал . - М.: ИНФРА-М, 2010. - 440 с.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. - 320 с.
22. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для сред.проф. образования / Г.Б. Казначевская. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. - 346 с.
23. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред.спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
24. Общественное питание. Справочник кондитера / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2008. - 640 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. - 512 с.
26. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования / Л.А. Радченко. - 8-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. - 373 с.
27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. - 8-е изд. - СПб: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ.ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. - 10-е изд. - СПб: ПРОФИКС, 2008. - 296 с
32. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
33. Трудовое право России: учебник для высш. учеб.заведений / Под общ. ред. Ю.П. Орловского, А.Ф. Нуртдиновой. - М.: Инфра-М, 2008. - 608 с..
34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб.пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с.



35. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно- практическое пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова. - 4-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 352 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Амосова В.В. Экономическая теория: учебник для высш. учеб.заведений / В.В. Амосова, Г.М. Гукасьян, Г.А. Маховикова. - М.: Эксмо, 2008. - 608 с.
2. Борисов Е.Ф. Экономическая теория: учебник для высш. учеб.заведений / Е.Ф. Борисов. - 4-е изд. - М.: Высшее образование, 2008. - 391 с.
3. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса. Учебное пособие. - М.; Форум, 2011
4. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"
5. Ефимова О.П., Ефимова Н.А., Оллеффиренко Т.А. Экономика гостиниц и ресторанов. Учебное пособие. Минск: Новое знание, 2008
6. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учебное пособие. - Москва, «Кнорус», 2008
7. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник для сред.проф. учеб. заведений / В.И.Подольский, О.М.Бурдюгова. - М.: Академия, 2004. - 304 с
8. Сахон А.П. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учеб.пособие / А.П. Сахон, Э.Ф. Софронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова.- М.: Деловая литература, 2003.- 520 с.
9. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»

#### **Интернет-источники**

1. <http://docs.kodeks.ru/document/>
2. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>
3. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
4. [www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
5. [www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
6. [www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
7. <http://www.pitportal.ru/>
8. <http://www.creative-chef.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл обязательной части ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин.

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП.02.

Физиология питания;

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОП.05. Метрология и стандартизация;

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ОП.08. Охрана труда.

а также освоение профессиональных модулей:

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ПМ 07 Выполнение работ по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 06 предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ 06 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее, чем из 3 наименований отечественных журналов.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение заданий для лабораторных работ и практических занятий с использованием персонального компьютера и современного технологического оборудования, соответствующего требованиям работодателя.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется при выполнении и защите лабораторных (практических работ), при решении ситуационных задач, при тестировании, при выполнении контрольных работ.

Завершается освоение междисциплинарного курса экзаменом или зачетом, освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы;</li> <li>-обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж;</li> <li>-демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям;</li> <li>-правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции;</li> <li>-демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности;</li> <li>-правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес - плана;</li> <li>-обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения;</li> <li>-точность расчета выхода продукции в ассортименте.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>-при выполнении и защите и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении: тестирования,</p>
<b>ПК 2. Планировать</b>	-точность расчета численности	

<p><b>выполнение работ исполнителями</b></p>	<p>производственных работников структурного подразделения;  -правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу;  -правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт;  -точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>зачета по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</p>
<p><b>ПК 3.  Организовывать работу трудового коллектива</b></p>	<p>-демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции;  -обоснованноераспределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;  -демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений;  -правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам;  -правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением;  -демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением;  -правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками;  -обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады;  -правильность оформления договора о материальной ответственности;  -правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю;  -обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом;  -правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений;  -обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения;  -обоснованный выбор стиля управления</p>	



	<p>руководителя структурного подразделения;</p> <p>-правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения.</p>	
<p><b>ПК 4.</b> <b>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b></p>	<p>-демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг;</p> <p>-соблюдение технологического процесса приготовления блюд;</p> <p>правильность ведения бракеражного журнала;</p> <p>-правильность оформления забора проб на лабораторный анализ;</p> <p>-демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</p> <p>-демонстрация умений разработки оценочных заданий;</p> <p>-обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения; -разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения.</p>	
<p><b>ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b></p>	<p>-использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации;</p> <p>-правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени; -демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении; -правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы; -точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы;</p> <p>-обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;</p> <p>-обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>-правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации;</p> <p>-демонстрация умений проведения</p>	

таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации. \_\_\_\_\_

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
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-участие в работе научно-студенческих обществ; -выступления на научно-практических конференциях; -активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства; -активное участие в общественной жизни колледжа; -демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике; -высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>- на практических занятиях (при решении ситуационных задач, участии в деловых играх: при подготовке и участии в семинарах, при подготовке рефератов, докладов и т.д.; При выполнении и защите курсовой работы; При выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>	<p>при выполнении и защите лабораторных и практических работ;</p> <p>- при проведении: контрольных работ, тестирования, зачетов, экзамена по по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-Анализ профессиональных ситуаций; -Решение стандартных и нестандартных задач</p>	<p>(квалификационного) по модулю</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и</p>	<p>-Эффективный поиск необходимой информации; -Использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов</p>	

личностного развития	производственной практики	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-Использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие: -с обучающимися при телями, мастерами в ходе обучения; -проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов; -с преподавателями, мастерами в ходе обучения; -с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики	
<b>ОК 9.</b> Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий	-адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; -проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики	
<b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	