

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной  
работы по профессиональному модулю

ПМ.06 «Организация работы структурным подразделением»

МДК 06.01 «Управление структурным подразделением»

Для студентов очной формы обучения программы подготовки специалистов  
среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2018

Аверьянова Т.Н., Гусева Т.В., Козлова Е.П.: Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2018. – 22 с.

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурным подразделением» разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г., № 384

Методические рекомендации:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания от \_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой товароведения и технологии общественного питания

Одобрены Научно-методическим советом от \_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_\_

Данные указания выпускается с целью повышения качества образования с прочной гарантией конкурентоспособности и востребованности выпускников на рынке труда.

Структура методических указаний соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Здесь представлен перечень внеаудиторной самостоятельной работы, а также общие рекомендации студенту по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.

Виды самостоятельной работы, помещенные в указаниях, помогут студентам лучше усвоить важнейшие понятия курса, осмыслить их.

Согласно требований ФГОС и плана учебного процесса каждый студент обязан выполнить по междисциплинарному курсу определенный объем внеаудиторной самостоятельной работы.

Цель методических указаний состоит в:

- обеспечении эффективности самостоятельной работы;
- определении ее содержания;
- установления требований к оформлению и результатам самостоятельной работы.

Самостоятельная работа №1 (2 часа)

Тема: Особенности организации работы коллектива исполнителей

Цели: углубленное изучение отрасли общественного питания, проверка основных понятий и терминов

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: изучить направления перспективного развития предприятий индустрии питания Форма отчета:

Рассмотреть цели, задачи, основные направления индустрии общепита. Изучить состояние и перспективы развития рынка услуг общественного питания.

Инструкция: написание сообщений

При подготовке сообщений, необходимо, изучив определенный объем информации, представить ее в форме тезисов. Информация должна быть емкой, краткой, образной, конкретной. Не следует переписывать какие-либо разделы учебников или общие фразы из интернета. Необходимо четко представлять, что Вы хотите дополнительно сообщить. При подготовке дополнительных сообщений необходимо использовать орфографические словари (для правильной постановки ударения) и словарями иностранных слов (для верного их употребления). Оформить работу в печатном виде и представить в установленный срок.

#### Самостоятельная работа №2 (2 часа)

Тема: Особенности организации работы коллектива исполнителей

Цели: анализ коллектива работников, выявление сильных и слабых сторон

Вид работы: аналитическое сопоставление действующей модели коллектива предприятия питания с требованиями, предъявляемыми в литературе

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: анализ эффективности организации работы производственных цехов, организации технологических линий и рабочих мест Форма отчета:

Изучить особенности построения коллектива и требования к отдельным его сотрудникам.

Соотнести требования с реально действующей моделью, оценить его работоспособность и результативность.

Сделать выводы о правильности формирования коллектива, его эффективности и необходимости внесения каких-либо изменений.

Инструкция: написание отчета

При подготовке отчета необходимо подготовить тезисную структуру требований, затем перечислить фактическую обстановку на производстве (базе практики), после чего сделать сравнительный анализ, на основании которого сделать выводы и заключения о верности выбранного направления работы относительно коллектива предприятия.

### Самостоятельная работа №3 (2 часа)

Тема: Особенности организации работы коллектива исполнителей

Цели: закрепление знаний относительно формирования производственной структуры предприятия питания

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений, работа с базой практики

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: разработка структуры производства конкретного предприятия

Форма отчета:

Начертить схему производственной инфраструктуры предприятия (по заданию преподавателя) с учетом всех норм и требований.

Инструкция: создание схемы

Необходимо отразить на схеме четкую взаимосвязь между структурными компонентами предприятия, соотнести масштаб и взаиморасположение, отвечающее требованиям и нормам санитарии и строительства.

#### Самостоятельная работа №4 (2 часа)

Тема: Функции и методы управления структурным подразделением

Цели: углубленное изучение основ работы руководителя предприятия Вид

работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы, Справочник руководителя предприятия питания

Задание: изучение Справочника руководителя Форма

отчета:

Рассмотреть основные моменты, требования и обязанности руководителя предприятия.

Изучить особенности его работы.

Инструкция: написание сообщений

При подготовке сообщений, необходимо, изучив определенный объем информации, представить ее в форме тезисов. Информация должна быть емкой, краткой, образной, конкретной. Не следует переписывать какие-либо разделы учебников или общие фразы из интернета. Необходимо четко представлять, что Вы хотите дополнительно сообщить. При подготовке дополнительных сообщений необходимо использовать орфографические

словари (для правильной постановки ударения) и словарями иностранных слов (для верного их употребления). Оформить работу в печатном виде и представить в установленный срок.

#### Самостоятельная работа №5 (2 часа)

Тема: Функции и методы управления структурным подразделением Цели: повторение пройденного материала, закрепление основных тезисов информации, анализ

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: проработка конспектов занятий Форма отчета:

Перечитать и проанализировать законспектированную на занятиях информацию. Инструкция:

Во время прочтения информации при необходимости различными способами выделить важные тезисы, на которые можно будет опираться при подготовке к экзамену, написании научных проектов.

#### Самостоятельная работа №6 (2 часа)

Тема: Планирование основных показателей производства

Цели: углубленное изучение базы организации обслуживания, проверка основных понятий и терминов

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы, Справочник руководителя

Задание: анализ организации работы начальников цеха, заведующего производством (на базе практики) Форма отчета:

Изучить и выделить основные моменты деятельности руководящего звена предприятия по месту практики.

Сопоставить выделенные моменты с положениями и требованиями нормативной документации.

Произвести анализ, на основе которого сделать заключение о правильности работы руководителя. Инструкция: написание отчета

При подготовке отчета необходимо подготовить тезисную структуру требований, затем перечислить фактическую обстановку на производстве (базе практики), после чего сделать сравнительный анализ, на основании которого сделать выводы и заключения о верности выбранного направления работы относительно коллектива предприятия.

#### Самостоятельная работа №7 (2 часа)

Тема: Планирование основных показателей производства

Цели: ознакомление со статьями расходов организации питания

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: изучение ПБУ «Расходы организации» Форма отчета:

Изучить и проанализировать Приказ Минфина РФ от 6 мая 1999 г. N 32н "Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету "Доходы организации"



ПБУ 9/99" (с изменениями и дополнениями от 06.04.2015 г.)

Инструкция: написание сообщений

При подготовке сообщений, необходимо, изучив определенный объем информации, представить ее в форме тезисов. Информация должна быть емкой, краткой, образной, конкретной. Не следует переписывать какие-либо разделы учебников или общие фразы из интернета. Необходимо четко представлять, что Вы хотите дополнительно сообщить. При подготовке дополнительных сообщений необходимо использовать орфографические словари (для правильной постановки ударения) и словарями иностранных слов (для верного их употребления). Оформить работу в печатном виде и представить в установленный срок.

#### Самостоятельная работа №8 (2 часа)

Тема: Планирование основных показателей производства

Цели: отработка техники планирования и расчета основных показателей для предприятия

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: произведение расчетов для разрабатываемого бизнес-плана Форма отчета:

Рассчитать посещаемость предприятия за смену и количество приготавливаемых блюд;

Составить технико-технологические карты согласно ГОСТ 31987-2012

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию

общественного питания. Общие требования к построению, содержанию, оформлению;

На блюда составить Калькуляционные карточки по форме ОП-1;

На основании карт составить план-меню по форме ОП-2 для расчета выручки от реализуемых блюд.

Инструкция: произведение расчетов (пример)

Расчёт загрузки торгового зала. Рассчитывается по формуле

$$(1) \quad N = P \frac{\%_{\text{загр}} \times \mu}{100}$$

где N – число посетителей за один час, P – число мест в зале, %<sub>загр</sub> – оборачиваемость одного места в час (число посадок), μ – коэффициент загрузки зала за один час.

Рассчитаем число посетителей зала ресторана на 50 мест за рабочую смену и сведём результаты в Таблицу №1.

Часы работы	Число посадок	Коэффициент загрузки зала	Число посетителей
11 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	1,0	20	10
12 <sup>00</sup> – 13 <sup>00</sup>	1,0	30	15
13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>	1,0	90	45
14 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	1,0	70	35
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	1,0	40	20
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	1,0	30	15
17 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	- 0,4	-	-
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	0,4	50	25
19 <sup>00</sup> – 20 <sup>00</sup>	0,4	100	50
20 <sup>00</sup> – 21 <sup>00</sup>	0,4	90	45
21 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	0,4	80	40
22 <sup>00</sup> – 23 <sup>00</sup>	0,4	40	20
23 <sup>00</sup> – 24 <sup>00</sup>	0,4	30	15
24 <sup>00</sup> – 01 <sup>00</sup>	0,4	20	10
01 <sup>00</sup> – 02 <sup>00</sup>		20	10
Всего посетителей			355

Определим количество блюд, реализуемых в предприятии. Расчёт блюд, реализуемых за день, производится по формуле

$$M = N_d \times m,$$

где  $M$  – количество блюд, реализуемых за день,  $N_d$  – число посетителей за день,  $m$  – коэффициент потребления блюд, указывающих, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека.

Далее рассчитаем количество блюд каждой категории, используя процентное соотношение к общему количеству блюд, реализуемых на предприятии за день и процентное соотношение к группе. В своих расчётах используем следующие данные:

$N_d = 355$  человек,  $m = 3,5\%$  (для городского ресторана). Таким образом

$$M = 355 \times 3,5 = 1242.$$

Все данные сведём в Таблицу №2.

Наименование блюд	Соотношение групп блюд для ресторанов			
	От общего количества, %	Количество от данной группы, %	От общего количества, шт.	Количество от данной группы, шт.
Холодные	45		559	
закуски:				
рыбные		25		140
мясные салаты		30		168
кисломолочные		40		223
		5		28

Горячие закуски	5	100	62	62
Супы:	10		124	
прозрачные		20		25
заправочные		70		87
молочные,		10		12
холодные, сладкие				
Вторые блюда:	25		311	
рыбные мясные		25		78
овощные		50 5		155
крупяные		10		16
яичные,		10		31
творожные				31
Сладкие блюда	15	100	186	186
Итого:	100		1242	1242

Далее рассчитаем количество холодных напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий и др. расчёт производится по формуле:

$$n = N_d \times m,$$

где n – количество продукции, m – норма потребления.

Произведем расчёты и результаты занесём в Таблицу №3.

Наименование	Единица измерения	Норма потребления блюд	Общее количество
Холодные напитки:	л	0,12	42,6
фруктовая вода	л	0,05	17,25
минеральная вода	л	0,04	14,2 7,1
натуральные соки	л	0,02	3,55
напитки собственного производства	л	0,01	
			17,75
Хлебобулочные изделия:	г	0,05	
ржаной хлеб	г г	0,03	10,65
		0,02	7,1
пшеничный хлеб	шт.		71
		0,2	

МКИ			2,485
Конфеты, печенье	кг	0,007	
Фрукты	кг	0,05	17,75
Виноводочные изделия	л	0,2	71
Пиво	л	0,025	8,875
Папиросы	шт.	0,1	36
Спички	шт.	0,09	32

Составим Таблицу №4 ассортиментного минимума.

Наименование ассортимента	Примерное число наименований в меню
Холодные закуски	15
Горячие закуски	3
Супы	5
Вторые блюда	30
Сладкие блюда	6
Холодные напитки и соки	
Мучные и кондитерские изделия	
Хлеб	

#### Самостоятельная работа №9 (2 часа)

Тема: Планирование выполнения работ исполнителями

Цели: изучение планирования выхода на работы и продолжительности рабочей сменны сотрудников, закрепление полученных навыков

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: изучить графики выхода на работу  
Форма отчета:

Изучить различные виды графиков и их особенности: линейный, сменный, двухбригадный и т.д.

Рассмотреть варианты построения и оформления графиков.

Инструкция: написание сообщений

При подготовке сообщений, необходимо, изучив определенный объем информации, представить ее в форме тезисов. Информация должна быть емкой, краткой, образной, конкретной. Не следует переписывать какие-либо разделы учебников или общие фразы из интернета. Необходимо четко представлять, что Вы хотите дополнительно сообщить. При подготовке дополнительных сообщений необходимо использовать орфографические словари (для правильной постановки ударения) и словарями иностранных слов (для верного их употребления). Оформить работу в печатном виде и представить в установленный срок.

Самостоятельная работа №10 (2 часа) Тема: Планирование выполнения работ исполнителями анализ коллектива работников, выявление сильных и слабых сторон Вид работы: аналитическое сопоставление действующей модели коллектива предприятия питания с требованиями, предъявляемыми в литературе Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: анализ квалифицированного состава работников производства (на базе практики)

Форма отчета:

Изучить особенности построения коллектива и требования к отдельным его сотрудникам.

Соотнести требования с реально действующей моделью, оценить его работоспособность и результативность.

Сделать выводы о правильности формирования коллектива, его эффективности и необходимости внесения каких-либо изменений.

Инструкция: написание отчета

При подготовке отчета необходимо подготовить тезисную структуру требований, затем перечислить фактическую обстановку на производстве (базе практики), после чего сделать сравнительный анализ, на основании которого сделать выводы и заключения о верности выбранного направления работы относительно коллектива предприятия.

#### Самостоятельная работа №11 (2 часа)

Тема: Методы контроля результатов выполнения работ

Цели: изучить порядок органолептической оценки продукции общественного питания

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: изучение ГОСТ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

Форма отчета:

Рассмотреть цели стандарта.

Изучить основные термины стандарта.

Рассмотреть порядок органолептического анализа продукции общепита (блюд и кулинарных изделий).

Инструкция: написание отчета

При подготовке сообщений, необходимо, изучив определенный объем информации, представить ее в форме тезисов. Информация должна быть емкой, краткой, образной, конкретной. Необходимо четко представлять, что Вы хотите дополнительно сообщить. Оформить работу в печатном виде и представить в установленный срок.

### Самостоятельная работа №12 (2 часа)

Тема: Методы контроля результатов выполнения работ

Цели: углубленное изучение методов контроля результатов работ

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: сбор и анализ информации по изучаемой теме в различных источниках

Форма отчета:

Проанализировать уже имеющуюся информацию по теме.

Изучить информацию, предоставляемую различными источниками.

Законспектировать новую информацию.

Инструкция: написание отчета

Дополнить конспекты лекций новой, необходимой информацией, дополняющей имеющуюся, в виде тезисной структуры.

### Самостоятельная работа №13 (2 часа)

Тема: Способы оценивания качества выполняемых работ



Цели: повторение пройденного материала, закрепление основных тезисов информации, анализ

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: проработка конспектов занятий Форма отчета:

Перечитать и проанализировать законспектированную на занятиях информацию. Инструкция:

Во время прочтения информации при необходимости различными способами выделить важные тезисы, на которые можно будет опираться при подготовке к экзамену, написании научных проектов.

#### Самостоятельная работа №14 (2 часа)

Тема: Основы организации труда

Цели: детальное изучение порядка организации труда на производстве Вид

работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: сбор и анализ информации по изучаемой теме Форма отчета:

Проанализировать уже имеющуюся информацию по теме.

Изучить информацию, предоставляемую различными источниками.

Законспектировать новую информацию.

Инструкция: написание отчета

Дополнить конспекты лекций новой, необходимой информацией, дополняющей имеющуюся, в виде тезисной структуры.

### Самостоятельная работа №15 (2 часа)

Тема: Основы организации труда

Цели: детальное изучение порядка организации труда на производстве Вид

работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда Форма отчета:

Изучить и проанализировать информацию, характеризующую современное состояние рынка труда в РФ;

Сделать выборку статистических данных по отрасли общественного питания.

Инструкция: написание сообщений

При подготовке сообщений, необходимо, изучив определенный объем информации, представить ее в форме тезисов. Информация должна быть емкой, краткой, образной, конкретной. Не следует переписывать какие-либо разделы учебников или общие фразы из интернета. Необходимо четко представлять, что Вы хотите дополнительно сообщить. При подготовке дополнительных сообщений необходимо использовать орфографические словари (для правильной постановки ударения) и словарями иностранных слов (для верного их употребления). Оформить работу в печатном виде и представить в установленный срок.

### Самостоятельная работа №16 (2 часа)

Тема: Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы

Цели: изучение нормативных требований относительно темы, представленных в нормативно-правовом акте (Трудовой Кодекс РФ)

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: изучение ТК РФ ст. 115, 137, 139, 143, 152, 153

Форма отчета:

Внимательно изучить каждую статью ТК РФ, указанную в задании; Выделить в информации основные тезисы, необходимые для лучшего понимания темы.

Инструкция: написание отчета

Дополнить конспекты лекций новой, необходимой информацией, дополняющей имеющуюся, в виде тезисной структуры.

### Самостоятельная работа №17 (2 часа)

Тема: Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы

Цели: изучение нормативных требований относительно темы, представленных в нормативно-правовом акте (Трудовой Кодекс РФ)

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: изучение ТК РФ ст. 238-250

Форма отчета:

Внимательно изучить каждую статью ТК РФ, указанную в задании; Выделить в информации основные тезисы, необходимые для лучшего понимания темы.

Инструкция: написание отчета

Дополнить конспекты лекций новой, необходимой информацией, дополняющей имеющуюся, в виде тезисной структуры.

#### Самостоятельная работа №18 (2 часа)

Тема: Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы

Цели: повторение пройденного материала, закрепление основных тезисов информации, анализ

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: проработка конспектов занятий  
Форма отчета:

Перечитать и проанализировать законспектированную на занятиях информацию. Инструкция:

Во время прочтения информации при необходимости различными способами выделить важные тезисы, на которые можно будет опираться при подготовке к экзамену, написании научных проектов.

#### Самостоятельная работа №19 (2 часа)

Тема: Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира

Цели: изучение нормативных требований относительно темы, представленных в нормативно-правовом акте (Трудовой Кодекс РФ) Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: детальное изучение ТК РФ, гл. 39 Форма отчета:

Внимательно изучить каждую статью ТК РФ, указанную в задании; Выделить в информации основные тезисы, необходимые для лучшего понимания темы.

Инструкция: написание отчета

Дополнить конспекты лекций новой, необходимой информацией, дополняющей имеющуюся, в виде тезисной структуры.

#### Самостоятельная работа №20 (2 часа)

Тема: Формы документов и порядок их заполнения

Цели: повторение пройденного материала, закрепление основных тезисов информации, анализ

Вид работы: работа с литературой, анализ интернет-источников, написание конспекта и сообщений

Оборудование: материалы учебной литературы, конспекты лекций, интернет-ресурсы

Задание: проработка конспектов занятий Форма отчета:

Перечитать и проанализировать законспектированную на занятиях информацию. Инструкция:

Во время прочтения информации при необходимости различными способами выделить важные тезисы, на которые можно будет опираться при подготовке к экзамену, написании научных проектов.