**Методические указания для обучающихся**

**по выполнению самостоятельной**

**внеаудиторной работы**

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения**

**МДК 06.01 ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**43.02.15**

**Поварское и кондитерское дело.**

**Ульяновск**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНЫ**  на заседании МК общепрофессионального и общеобразовательного цикла  Протокол № 2 от 25.10. 22 г  Председатель  МК\_\_\_\_\_\_Т.Н. Еграшкина | **РАССМОТРЕНЫ**  на заседании МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_ от \_\_20\_\_ г  Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **РАССМОТРЕНЫ**  на заседании МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_ от \_\_\_\_20\_\_ г  Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Составитель: преподаватель высшей квалификационной категории ОГБПОУ УТПиТ

Еграшкина Татьяна Николаевна

**Содержание**

**Введение**

1. **Структура и общие требования**
2. **Перечень внеаудиторной самостоятельной работы**
3. **Характеристика и описание заданий**

**3.1 Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы *для овладения знаниями***

3.1.1. Работа с нормативными источниками. Подготовка

информационного сообщения

**3.2 Методические указания по выполнению внеаудиторной**

**самостоятельной работы *для закрепления систематизации знаний***

3.2.1 Решение задач

**3.3 Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы *для формирования умений, компетенций***

3.3.1 Создание презентаций

**3.4 Методические указания по выполнению выполнения**

**внеаудиторной самостоятельной работы студентов при написании**

**курсовой работой**

**4. Рекомендуемая литература (основная и дополнительная)**

**Введение**

Методические указания по выполнению самостоятельной работы являются частью учебно-методического комплекса по учебной дисциплине

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Разработаны в соответствии с ФГОС СПО по программе подготовке специалистов

среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составлены в соответствии с содержанием рабочей программы, в соответствии с локальным актом техникума «Положение о самостоятельной работе» от 05. 09.2018г

Рабочей программой учебной дисциплины **МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала работы структурного подразделения**

Предусмотрены следующие виды аудиторной самостоятельной работы:

**1**. Презентации.

**2**. Подготовка информационного сообщения.

3. Аналитическая работа с текстом

4.Работа над конспектом

5.Решение задач

6. Написание эссе

**Цели самостоятельной работы:**

* *Обеспечить систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний по темам:*
* Отраслевые особенности организаций питания
* Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню
* Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
* Управление персоналом в организациях питания
* Текущее планирование деятельности подчиненного персонала
* Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения
* Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями
* Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
* Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха
* *Обеспечить формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся:*

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте |
| уметь | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  организовывать документооборот |
| знать | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов |

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ВНЕАУДИТОРНОЙ**

**САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование**  **разделов и тем занятий** | **Аудиторная**  **самостоятельная**  **работа** | **Внеаудиторная самостоятельная работа** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 10 ч.** | | | | |
| **1** | **Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания. |  | Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). | **1** |
| **2** | **Тема 1.1.**  Отраслевые особенности организаций питания |  | Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции | **1** |
| **3** | **Тема 1.2.**  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. |  | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. | **1** |
| **4** | **Тема 1.2.**  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. |  | Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. | **1** |
| **5** | **Тема 1.2.**  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. |  | Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. | **1** |
| **6** | **Тема 1.2.**  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. |  | Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента | **1** |
| **7** | **Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания. |  | Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. | **1** |
| **8** | **Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания. |  | Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам. | **1** |
| **9** | **Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. |  | Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). | **1** |
| **10** | **Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. |  | Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. | **1** |
| **Итого:** | | | | **10** |

**1.Структура и общие требования**

Самостоятельная работа обучающихся по изучению учебной дисциплины МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала предполагает:

* систематизации и закрепления полученных теоретических знаний, практических умений, формированию общих и профессиональных компетенций студентов;
* углубления и расширения теоретических знаний;
* формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
* развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
* формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

Методические указания ориентируют обучающихся на самостоятельный разбор изучаемого материала и поиск возможных вариантов ответа на обозначенные контрольные вопросы по каждой из тем.

**Структурные элементы аудиторной самостоятельной работы**

* Тема работы
* Задание
* Требования к знаниям, умениям, компетенциям
* Цель задания, указания к выполнению
* Ориентированный объем выполненного задания
* Основные требования к результатам работы
* Срок выполнения задания
* Литература
* Форма контроля выполнения аудиторной самостоятельной работы

Выполнение заданий в рамках предлагаемой структуры самостоятельной работы обеспечит обучающемуся должную подготовку к текущему контролю успеваемости, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации.

В методических указаниях обозначен список рекомендуемой литературы. При необходимости, если возникли вопросы по выполнению самостоятельной работы или ее оформлению, обучающийся может обратиться за консультацией к педагогу с учетом его расписания.

**Рекомендации обучающимся:**

* следует прочитать общие требования к выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.
* найти в методических указаниях тему аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.
* выяснить содержание работы и алгоритм, то есть порядок действий при её выполнении.
* в теме уяснить критерии, по которым будет оцениваться аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа.
* обратить внимание при подготовке аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы на формат выполнения каждой работы.

***Самостоятельная работа должна отвечать следующим требованиям:***

* быть выполненной лично или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы;
* представлять собой законченную разработку (законченный этап разработки), в которой раскрываются и анализируются актуальные проблемы по определенной теме и ее отдельных аспектов (актуальные проблемы изучаемой учебной дисциплины, профессионального модуля и соответствующей сферы практической деятельности);
* демонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах;
* иметь учебную, научную и/или практическую направленность и значимость (если это учебно- исследовательская работа)
* содержать определенные элементы новизны (если это научно-исследовательская работа).

***Требования к оформлению самостоятельной работы:***

1. титульный лист оформляется по образцу, приведенному в Приложении А;
2. формат страниц - А 4;
3. поля страниц - 2-верхнее и нижнее, 3-левое, 1-правое;
4. нумерация страниц, таблиц, формул, рисунков;
5. ссылка на использованные источники;
6. список использованных источников.

Самостоятельная работа может быть представлена в электронном виде.

Самостоятельная работа выполняется в сроки, установленные педагогом в соответствии с графиком учебного процесса.

В том случае, когда самостоятельная работа не зачтена, обучающийся обязан переработать ее согласно замечаниям.

Студенты, не выполнившие самостоятельную работу, не допускаются к дифференцированному зачету.

**РАССМОТРЕНО**  **СОГЛАСОВАНО**

На заседании МК Заместитель директора по УР УТПиТ общепрофессионального цикла \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю. Бесова

Протокол № 2 от 22 сентября 2020 г

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_Т.Н. Еграшкина «22» сентября 2020 г

**2.Перечень внеаудиторной самостоятельной работы по учебной дисциплине**

**МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью**

**подчиненного персонала»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | Наименование разделов и тем | **Вид самостоятельной работы** | Тема (содержание) самостоятельной работы | Количество часов | Знания, умения, компетенции | Формы отчёта |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 8 ч.** | | | | | | |
| 1 | Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания. | Работа с нормативными источниками | Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). | 1 | ОК 01.  У1  ОК 02  У14  Зн 1  Зн 4  Зн 14- | Выступление с сообщением |
| 2 | Тема 1.1.  Отраслевые особенности организаций питания | Подготовка сообщения | Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. | 1 | ПК 6.4  Зн 2  Зн 3 | Выступление с сообщением |
| 3 | Тема 1.2.  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Подготовка презентации | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. | 1 | ПК 6.3  У14  Зн 5, У2, У7, Зн 6  Зн 13 | Просмотр презентации с комментариями обучающегося. |
| 4 | Тема 1.2.  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Подготовка сообщения | Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. | 1 | ПК 6.4  Зн 2  Зн 3 | Выступление с сообщением |
| 5 | Тема 1.2.  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Подготовка презентации | Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. | 1 | ПК 6.3  У14  Зн 5, У2, У7, Зн 6  Зн 13 | Просмотр презентации с комментариями обучающегося. |
| 6 | Тема 1.2.  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Решение задач | Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента | 1 | ПК 6.3  У14  Зн 5, У2, У7, Зн 6  Зн 13 | Проверка решенных задач |
| 7 | **Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания. | Работа с нормативными источниками | Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. | 1 | ОК 01.  У1  ОК 02  У14  Зн 1  Зн 4  Зн 14- | Выступление с сообщением |
| 8 | **Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания. | Работа с нормативными источниками | Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам. | 1 | ОК 01.  У1  ОК 02  У14  Зн 1  Зн 4  Зн 14- | Выступление с сообщением |
| 9 | **Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Подготовка сообщения | Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). | 1 | ПК 6.4  Зн 2  Зн 3 | Выступление с сообщением |
| 10 | **Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. | Подготовка сообщения | Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. | 1 | ПК 6.4  Зн 2  Зн 3 | Выступление с сообщением |
| **Итого - 10 часа** | | | | | | |

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н. Еграшкина**

**3. Характеристика и описание заданий**

**3.1. Методические указания по выполнению аудиторной самостоятельной работы *для овладения знаниями***

**3.1.1 Работа с нормативными источниками**

* **1.Тема работы** Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

**1.Тема работы** Изучение отраслевых нормативных документов:

- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;

- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

* - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

* **1.Тема работы** Изучение «Справочника руководителя»

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

* **1.Тема работы** Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

* **1.Тема работы** Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

* **1.Тема работы** Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

* **1.Тема работы** Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

* **1.Тема работы** Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

**1.Тема работы** 1.Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:

- характеристики исследуемой организации питания

- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания

- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений

- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

**1.Тема работы** 2. Составление:

- характеристики исследуемой организации питания

- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания

- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений

- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

**1.Тема работы** . Разработка:

- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам

* - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

* **1.Тема работы** Составление заключения

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ОК 02 У14 Зн 1 Зн 4 Зн 14*

* **1.Тема работы** Анализ основных типов организаций питания.

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ПК 6.4 Зн 2 Зн 3*

* **1.Тема работы** Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ПК 6.4 Зн 2 Зн 3*

* **1.Тема работы** Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ПК 6.4 Зн 2 Зн 3*

* **1.Тема работы** Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ПК 6.4 Зн 2 Зн 3*

* **1.Тема работы** Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ПК 6.4 Зн 2 Зн 3*

* **1.Тема работы** Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ПК 6.4 Зн 2 Зн 3*

* **1.Тема работы** Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).

**2.Задание***подготовить информационное сообщение*

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить ПК 6.4 Зн 2 Зн 3*

**4.Цель задания, указания к выполнению**

***Подготовка сообщения***– это вид ­аудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современ­ный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером – сообщения дополня­ют изучаемый вопрос фактическими или статистическими мате­риалами.

**5.Ориентированный объем выполненного задания**

Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от труд­ности сбора информации, сложности материала по теме, инди­видуальных особенностей студента и определяются преподава­телем.

Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения – 1 час.

**6.Основные требования к результатам работы**

***Критерии оценки:***

* актуальность темы, 1 балл;
* соответствие содержания теме, 1 балла;
* глубина проработки материала, 1 балла;
* грамотность и полнота использования источников, 1 балл;
* наличие элементов наглядности, 1 балла.

Максимальное количество баллов: 5

Оценка выставляется по количеству набранных баллов.

**7.Срок выполнения задания**

Задание выполняется к занятию по соответствующей теме

**8.Литература**

Казначевская Г.Б. Менеджмент ООО "Феникс"2012

Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) ООО «КноРус» 2010

Ефимова О.В. «Экономика общественного питания», учебник ИНФРА-М,2014, 205с.

**9.Форма контроля**

Письменно оформленное и продемонстрированное сообщение

* 1. **Методические указания по выполнению аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы *для закрепления систематизации знаний***

**3.2.1 Решение ситуационных задач.**

* **1.Тема работы:** *Решение ситуационных задач по темам раздела.*

**2.Задание**: решение ситуационных задач

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение ОК.10 У8 Зн 16*

* **1.Тема работы:** *Решение ситуационных задач по темам раздела.*

**2.Задание**: решение ситуационных задач

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение*

* **1.Тема работы:**  *Разработка, ведение расчетов:*

*- расчетного плана-меню*

*- основных производственных показателей.*

**2.Задание**: решение ситуационных задач

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение*

**4. Цель задания, указания к выполнению**

Решение задач – один из основных этапов усвоения учащимися системы математических знаний, в частности геометрических понятий и связей между ними. Решая геометрические задачи, учащиеся развивают творческие способности, самостоятельное мышление, приобретают навыки практического применения теоретических положений геометрии. Педагогическая практика показывает, что решение задач, не объединенных общими приемами, не дает хороших результатов, вызывает большие затруднения у учащихся.

При решении экономической задачи можно выделить следующие этапы:

* изучение условия задачи;
* анализ решения задачи (поиск путей решения);
* выбор оптимального пути решения задачи;
* решение задачи;
* исследование полученного результата.

При решении экономических задач целесообразно использовать следующий алгоритм решения:

1.Изучить условие задачи. Выполнить эскиз рисунка, соответствующий условию данной задачи.

2.Уяснить, что необходимо найти в задаче и что для этого необходимо знать.

3.Из системы опорных задач выделить часто повторяющиеся задачи (желательно сопроводить иллюстрацией), которые будут входить в ход решения данной задачи.

4.Выяснить, какие из ранее изученных задач могут быть полезны при решении данной задачи.

5.Учитывая предыдущий шаг, переформулировать данную задачу. Попробовать решить ее.

Зная систему опорных задач, учитель четко планирует необходимость использования конкретной опорной задачи при решении данной задачи. Это дает возможность обучить учащихся приему “разложения” сложной задачи на более простые составляющие задачи.

При решении задач используются аналитический и синтетический методы.

При аналитическом методе решения задач учащиеся должны четко представлять, что анализ состоит в том, что рассуждения ведутся от искомого к данным. Ведущий вопрос – “Что надо знать, чтобы ответить на главный вопрос задачи?”. Проводя анализ задачи, необходимо обращать внимание учащихся на то, что иногда условия задачи дают подсказку на очередной ведущий вопрос. При синтетическом методе решения задач учащиеся должны понимать, что синтетические рассуждения – это рассуждения с последующим переходом (с помощью логических умозаключений) от данных условий задачи к ее заключению. Ведущий вопрос в этом случае – “Что мы можем узнать исходя из данных условий задачи?”.

**5.Ориентированный объем выполненного задания**

Работа оформляется в тетради.

Затраты времени на подготовку электронного письма зависят от труд­ности сбора информации, сложности материала по теме, инди­видуальных особенностей студента и определяются преподава­телем.

Ориентировочное время на создание презентации – 45 минут.

**6.Основные требования к результатам работы**

***Критерии оценки:***

* содержательность презентации, соответствие плану, 3 балла;
* отражение основных положений, результатов работы  
  автора, выводов, 5 баллов;
* ясность, лаконичность изложения мыслей студента, 3 балла;
* наличие схем, графическое выделение особо значимой информации, 1 балл;
* соответствие оформления требованиям, 1 балл;
* грамотность изложения, 1 балл;
* презентация выполнена в срок, 1 балл.

Максимальное количество баллов: 15.

14-15 баллов соответствует оценке «5»

11-13 баллов – «4»

8-10 баллов – «3»

менее 8 баллов – «2»

**7.Срок выполнения** задания задание выполняется на уроке

**Структурные элементы внеаудиторной самостоятельной работы**

**8.Литература**

Казначевская Г.Б. Менеджмент ООО "Феникс"2012

Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) ООО «КноРус» 2010

Ефимова О.В. «Экономика общественного питания», учебник ИНФРА-М,2014, 205с.

**9.Форма контроля выполнения внеаудиторной самостоятельной работы**

Контроль проводиться в виде проверки решения задач преподавателем.

**3.3 Методические указания по выполнению аудиторной самостоятельной работы *для формирования умений, компетенций***

**3.3.1 Создание презентации**

* **1.Тема работы:** *Разработка структуры конкретной организации питания.*

**2.Задание**: подготовка и создание презентации**.**

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение ПК 6.3 У14 Зн 5*

* **1.Тема работы:** *Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.*

**2.Задание**: подготовка и создание презентации**.**

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение ПК 6.3 У14 Зн 5*

* **1.Тема работы:** *Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.*

**2.Задание**: подготовка и создание презентации**.**

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение ПК 6.3 У14 Зн 5*

**4. Цель задания, указания к выполнению**

Мультимедийные презентации - это сочетание самых разнообразных средств представления информации, объединенных в единую структуру. Чередование или комбинирование текста, графики, видео и звукового ряда позволяют донести информацию в максимально наглядной и легко воспринимаемой форме, акцентировать внимание на значимых моментах излагаемой информации, создавать наглядные эффектные образы в виде схем, диаграмм, графических композиций и т. п.

Мультимедийные презентации обеспечивают  наглядность, способствующую комплексному восприятию  материала,  изменяют скорость подачи материала, облегчают показ  фотографий, рисунков, графиков, географических карт, исторических или труднодоступных материалов. Кроме того, при использовании анимации и вставок видеофрагментов возможно продемонстрировать динамичные процессы. Преимущество  мультимедийных презентаций - проигрывание аудиофайлов, что обеспечивает эффективность восприятия информации: излагаемый материал подкрепляется зрительными образами и воспринимается на уровне ощущений.

Процесс создания презентации состоит из отдельных этапов:

1. Подготовка и согласование с преподавателем текста доклада
2. Разработка структуры презентации
3. Создание презентации в  Power Point
4. Согласование презентации и репетиция доклада.

Компьютерная презентация может сопровождаться анимацией, что позволит повысить эффект от представления доклада (но акцент только на анимацию недопустим, т.к. злоупотребление им на слайдах может привести к потере зрительного и смыслового контакта со слушателями);

**5.Ориентированный объем выполненного задания**

Работа оформляется в электронном виде, может включать элементы наглядности (иллюстрации, графики). Количество слайдов 5-7.

Затраты времени на подготовку электронного письма зависят от труд­ности сбора информации, сложности материала по теме, инди­видуальных особенностей студента и определяются преподава­телем.

Ориентировочное время на создание презентации – 1-3ч.

**6.Основные требования к результатам работы**

***Критерии оценки:***

* содержательность презентации, соответствие плану, 3 балла;
* отражение основных положений, результатов работы  
  автора, выводов, 5 баллов;
* ясность, лаконичность изложения мыслей студента, 3 балла;
* наличие схем, графическое выделение особо значимой информации, 1 балл;
* соответствие оформления требованиям, 1 балл;
* грамотность изложения, 1 балл;
* презентация выполнена в срок, 1 балл.

Максимальное количество баллов: 15.

14-15 баллов соответствует оценке «5»

11-13 баллов – «4»

8-10 баллов – «3»

менее 8 баллов – «2»

**7.Срок выполнения задания**

**Структурные элементы внеаудиторной самостоятельной работы**

**8.Литература**

Казначевская Г.Б. Менеджмент ООО "Феникс"2012

Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) ООО «КноРус» 2010

Ефимова О.В. «Экономика общественного питания», учебник ИНФРА-М,2014, 205с.

**9.Форма контроля выполнения внеаудиторной самостоятельной работы**

Контроль проводиться в виде просмотра презентации с комментариями обучающегося.

**3.4 Методические указания по выполнению выполнения**

**внеаудиторной самостоятельной работы студентов при написании**

**курсовой работой**

* **1.Тема работы:** Составление плана курсовой работы.

**2.Задание**: работа над написанием курсовой работы**.**

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение* ОК 9

* **1.Тема работы:** Написание теоретической части курсовой работы

**2.Задание:** работа над написанием курсовой работы.

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

***Обеспечить достижение*** ОК 9

* **1.Тема работы:** Расчет практической части курсовой работы

**2.Задание**: работа над написанием курсовой работы**.**

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение* ОК 9

* **1.Тема работы:** работа над приложением к курсовой работе

**2.Задание**: работа над написанием курсовой работы**.**

**3. Требования к знаниям, умениям, компетенциям:**

*Обеспечить достижение* ОК 9

4. **Методические указания по выполнению курсовой работы**

Указания по выполнению курсовой работы в основном даны на примере тем, связанных с характеристиками техника – технолога. Но указания полезно изучить также студентам, выполняющим курсовые работы по другим темам, так как многие темы содержат ряд общих вопросов, сделать выводы о порядке подготовки остальных тем.

Курсовая работа начинается с введения. Во введении студент обосновывает выбор темы и ставит цель курсовой работы. Для этого нужно остановиться на сложившейся в общественном питании современной рыночной ситуации, состоянии спроса населения на продукцию предприятий общественного питания. Отметить тенденции спроса и имеющиеся трудности в его удовлетворении, а выяснение путей решений, возникших в предприятиях проблем, связанных с реализацией готовой продукции и продукции собственного производства, расчетом производственной мощности и является целью курсовой работы каждого студента.

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер. Целесообразно, чтобы она была связана с программой производственной (профессиональной) практики, а также с работой конкретного предприятия. Кроме того, при выполнении курсовых работ могут быть использованы данные, полученные на практических занятиях. В курсовой работе должна быть отражена практическая значимость выбранной темы, и исследовательская направленность.

В содержании курсовой работы указываются вопросы, а также номера страниц, с которых начинается каждый из них.

Во введении целесообразно раскрыть актуальность выбранной темы. Основная часть должна содержать материал, раскрывающий сущность темы, располагаться в логической последовательности, отражать все этапы выполнения курсовой работы.

Результаты экономических расчетов необходимо сводить в таблицы, выражать в виде графиков и диаграмм. Если в курсовой работе используются статистические данные, то необходимо давать ссылку на их источник.

В разделе «Заключение» делают выводы и разрабатывают предложения по соответствующей теме курсовой работы.

Список литературы должен содержать нормативные и законодательные материалы, учебные пособия, монографии авторов и другую научную литературу, а также материалы периодической печати.

Выполненная студентом курсовая работа проверяется руководителем, подписывается и вместе с отзывом передается студенту для ознакомления.

В завершении выполнения курсовой работы предусмотрена - защита.

Первым этапом выполнения курсовой работы является выбор студентом темы курсовой работы. Темы составляются в соответствии с программой МДК 06.01 01 Управление структурным подразделением.

согласовываются методической комиссией и утверждаются зам. директора по учебной работе. Тема курсовой работы может быть, предложена студентом при условии обоснования им ее целесообразности. В этом случае тема дополнительно согласовывается и утверждается.

(Приложение 1). В бланке «тематика курсовых работ» каждый студент записывает выбранную тему, свою фамилию и ставит личную подпись. Одинаковых тем курсовой работы в группе быть не должно

(приложение 3). Каждый студент согласовывает план курсовой работы в задании (Приложение2).

Второй этап в выполнении курсовой работы - составление плана. По содержанию курсовая работа дисциплины «Экономика отрасли», носит реферативный характер. План является единым для любой темы курсовой работы. Изменения с учетом особенности темы вносятся с разрешения руководителя курсовой работы. (Приложение 2)

Третий этап в выполнении курсовой работы - подбор и изучение учебной и дополнительной литературы.

Четвертый этап - изложение темы курсовой работы.

Пятый этап - подбор документов для оформления приложения.

Шестой этап - написание заключения.

Седьмой этап -оформление и защита.

Работа должна быть представлена для рецензирования, в сроки, установленные учебным планом. К защите не допускаются работы, в которых выявлено плохое знание темы, неудовлетворительное ее изложение, слабое владение терминологией, отсутствие, несоответствие разделов, наличие в курсовой работе значительного количества грамматических ошибок.

Общий объем теоретической части курсовой работы не должен превышать 10-15 страниц.

Практическая часть курсовой работы начинается с объектов исследования. При этом необходимо дать стройную, логически последовательную классификацию экономических показателей, рассматриваемых в курсовой работе. Следует иметь в виду, что в некоторых литературных источниках расчет и анализ показателей дается неполно, с нарушением признаков самой классификации, поэтому к изложению данного вопроса необходимо отнестись творчески, со всей серьезностью.

Многие часто повторяющиеся сведения можно представить в таблицах. Основные данные о рассматриваемых показателях можно получить путем их личного изучения в предприятии общественного питания. Кроме того, в этом плане многое может дать сопроводительная документация. Счет – меню, счет – заказ и т.д.

Необходимо однако, помнить, что в каждой таблице представляется одна и та же товарная масса (одно и то же количество или товар на одну и ту же сумму, взятых за один и тот же период времени).

Обязательно следует учесть, что составление таблиц с использованием только относительных величин (%) считается неправильным. В таблицах должны быть приведены исходные данные о поступлении и реализации товаров за определенный период, а затем уже рассчитана и проставлена в соседней графе относительная величина (%).

После каждой таблицы следует привести подробный расчет и анализ таблицы. Сделать это легче, если студент при изучении темы имеет возможность сопоставить показатели за прошлый, и плановый период в сравнении с текущим периодом.

Кроме этого, необходимо провести оценку конкурентоспособности и рассмотреть вопросы ее прогнозирования, а в некоторых случаях следует использовать программы для ЭВМ по оценке конкурентоспособности, сформулировать пути ее повышения.

Примерные формы таблиц следует смотреть в приложении (таблица 2-9).

Выводы должны быть вытекать из практической части работы.

В заключении обучающийся должен сформировать конкретные, деловые рекомендации, о возможности применения материалов курсовой работы предприятиями общественного питания города.

Заключение по работе должно быть реальным в пределах тех возможностей, которые есть у предприятий общественного питания, и направленными на совершенствование и оптимизацию деятельности предприятия, повышение качества выпускаемой продукции и оказываемых услуг.

Заканчивается работа списком использованных источником, перечнем приложений, датой окончания работы и личной подписью студента.

**4. Рекомендуемая литература (основная и дополнительная)**

|  |
| --- |
|  |

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

1. Федеральный закон «О рекламе» 2008 г. № 108 –ФЗ.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. «Гарант»: www. garant.ru
4. «Консультант Плюс»: www.consultant.ru
5. «ЭБС»: [www.znanium.com](http://www.znanium.com)
6. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля Учебник ОИЦ «Академия» 2013
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент ОИЦ «Академия» 2012
8. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Практикум ОИЦ «Академия» 2012
9. Казначевская Г.Б. Менеджмент ООО "Феникс"2010
10. Виноградова Н.А., Микляева Н.В. Научно-исследовательская работа студента: технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы ОИЦ «Академия» 2013
11. Базаров Т.Ю. Управление персоналом ОИЦ «Академия» 2013
12. Баринов В.А. Бизнес-планирование Издательство «Форум» 2010
13. Борисова О.В. Бизнес-планирование деятельности предприятий торговли ОИЦ «Академия» 2009
14. Барышев А.Ф. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2012
15. Гончаренко Л. И., Каширина М. В. Налогообложение юридических лиц Издательство «Форум» 2009
16. Грибов В.Д. Менеджмент ООО «КноРус» 2010
17. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) ООО «КноРус» 2010
18. Емельянова Н. З., Попов И. И., Партыка Т. Л. Информационные системы в экономике Издательство 2009 «Форум»
19. Казначевская Г.Б. Менеджмент Издательство «КноРус» 2012
20. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент ОИЦ «Академия» 2011
21. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент. Практикум ОИЦ «Академия» 2011
22. Котерова Н.П. Экономика организации ОИЦ «Академия» 2014
23. Лукина А. В. Маркетинг Издательство «Форум» 2009
24. Михеева Е.В., Тарасова Е.Ю.,Титова О.И. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера ОИЦ «Академия» 2012
25. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг: Сборник практических задач и ситуаций ОИЦ «Академия» 2010
26. Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. Маркетинг ООО «КноРус» 2010
27. Разу М.Л. (под ред.) Менеджмент ООО «КноРус» 2009
28. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение: Практикум ОИЦ «Академия» 2013
29. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение ОИЦ «Академия» 2013
30. Суйц В.П., Ситникова В.А. Аудит ООО «КноРус» 2010
31. Матюшенкова Н.Г. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2011
32. Сухов В.Д., Сухов С.В., Москвичёв Ю.А. Основы менеджмента Практикум. ОИЦ «Академия» 2009
33. Иванов Г.Г Экономика торговли ОИЦ «Академия». 2012