

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 25.06

2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400B8B02FAC49F694BA10A42772  
Подпись: Софина Галина Николаевна  
Действителен с 25.09.2023 по 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВНЕАУДИТОРНЫМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

ПМ.06 Организация работы подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

## Введение

Требования работодателей к современному специалисту, а также федеральный государственный образовательный стандарт ориентированы, прежде всего, на умения самостоятельной деятельности и творческий подход к специальности. Профессиональный рост специалиста, его социальная востребованность, как никогда зависят от умений проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой обучающихся, в том числе и их самостоятельной работой.

Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации созданы Вам в помощь для работы во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы.

Внимание! Если в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы возникают вопросы, разрешить которые Вам не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений

### 1. Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов	Вид самостоятельной работы	Форма контроля
1	Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства	22	1. Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд 2. Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала	Письменный отчет
2	Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	20	3. Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;	Письменный отчет
3	Раздел 3. Организация работы трудового коллектива	14	4. Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности; 5. Определение темперамента и его свойств (опросник «Айзенка» и т.д.);	Реферат  тест
4	Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	18	6. Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда	Ответы на вопросы

5	Раздел 5. Документационное обеспечение управления	18	7. Выполнения сообщений о видах материальной ответственности	Устное сообщение
	<b>Всего</b>	<b>92</b>		

## 2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства

#### Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1

##### **Задание для самостоятельной работы:**

Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд.

**Время на выполнение** 12 ч.

##### **Цели:**

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

##### **Форма контроля:**

- проверка подготовленного плана-меню;

##### **Алгоритм действий:**

1. Выбрать кухню, тип и класс обслуживания ПОП.
2. Составить план-меню.
3. Оформить отчет.

Унифицированная форма № ОП-2  
 Утверждена постановлением Госкомстата  
 России от 25.12.98 № 132

		Код
Форма по ОКУД		0330502
_____ по ОКПО		
_____ (организация)		
_____ (структурное подразделение)	Вид деятельности по ОКДП	
	Вид операции	

УТВЕРЖДАЮ  
 Руководитель

\_\_\_\_\_ (должность)

Номер документа	Дата составления
_____	_____

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

**ПЛАН - МЕНЮ**

на «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Но- мер по по- ряд- ку	Блюдо и гарнир				Количе- ство	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецеп- тур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого							

Заведующий производством \_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

## САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №2

### Задание для самостоятельной работы:

Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала.

Время на выполнение 10 ч.

### Цели:

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

### Форма контроля:

- проверка подготовленного расчета;

### Алгоритм действий:

1. Выбрать кухню, тип и класс обслуживания ПОП.
2. Произвести расчет количества питающихся.
3. Оформить отчет.

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приёма пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы. На основании материалов обследования были определены средние проценты загрузки залов в отдельные часы работы предприятий и составлены примерные графики их загрузки.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{ч} = \frac{P \cdot O \cdot x}{100}, \quad (1)$$

где,

$N_{ч}$  - количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

$P$  – вместимость зала (количество мест);

$O$  - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$x$  – загрузка зала в данный час, %.

Общее количество потребителей в день составит:

$$N_{д} = \sum N_{ч}, \quad (2)$$

**График загрузки торгового зала (указать тип предприятия, количество мест)**

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
10 – 11				
11 – 12				
12 – 13				
13 - 14				
14 - 15				
15 - 16				
16 - 17				
17 - 18				
18 - 19				
19 - 20				
20 - 21				
21 - 22				
22 - 23				
23 - 24				
Итого:		$N_D = \sum N_{ч}$		1

Производим расчёт количества потребителей по формуле (1)

*Торговый зал*

10-11  $N_{ч} =$

11-12  $N_{ч} =$

12-13  $N_{ч} =$

13-14  $N_{ч} =$

14-15  $N_{ч} =$

и т.д.

Общее количество потребителей определяем по формуле (2).

*Для торгового зала:*

$N_D =$

$K$  – коэффициент перерасчёта для данного часа, определяется по формуле:

$$K = \frac{N_{ч}}{N_D}, \quad (3)$$

$N_D$

где  $N_{ч}$  - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

$N$  - количество потребителей, обслуживаемых за день.

$D$

Эти величины определяются по графику загрузки зала.

Сумма коэффициентов пересчёта за все часы работы зала должна быть равна единице, а сумма блюд, реализуемых по часам работы зала, - количеству блюд, выпускаемых за день.

## **Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями**

### **Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве**

#### **САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №3**

**Задание для самостоятельной работы:**

Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

**Время на выполнение** 20 ч.

**Цели:**

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

**Форма контроля:**

- проверка ответов;

**Алгоритм действий:**

1. Ссылка для изучения материала.

[https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/norma/241302/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/241302/)

2. Ответить на вопрос: «Общие требования к персоналу»

**Раздел 3. Организация работы трудового коллектива**  
**Тема 3.1. Организация работы в бригадах /командах**  
**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №4**

**Задание для самостоятельной работы:**

Психологический анализ конфликтных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности.

**Время на выполнение** 10 ч.

**Цели:**

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

**Форма контроля:**

- проверка реферата;

**Алгоритм действий:**

1. Написать реферат, объём не менее 10 и не более 15 страниц печатного текста:

**Содержание**

Введение

1. Сущность и структура производственного конфликта

2. Факторы возникновения и развития конфликтов. Типы конфликтных личностей

3. Способы управления производственными конфликтами

Заключение

Библиографический список использованной литературы

**Тема 3.1. Организация работы в бригадах /командах**  
**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №5**

**Задание для самостоятельной работы:**

Определение темперамента и его свойств (опросник «Айзенка» и т.д.);.

**Время на выполнение** 4 ч.

**Цели:**

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

**Форма контроля:**

- результаты теста;

**Алгоритм действий:**

1. ссылка для прохождения теста

<https://psycabi.net/testy/369-lichnostnyj-oprosnik-g-ajzenka-test-na-temperament-epi-diagnostika-samoostenki-po-ajzenku-metodika-opredeleniya-temperamenta>

**Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями**  
**Тема 4.1 Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда**  
**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №6**

**Задание для самостоятельной работы:**

Изучение Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда.

**Время на выполнение** 18 ч.

**Цели:**

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

**Форма контроля:**

- ответы на вопросы;

**Алгоритм действий:**

1. Ссылка для изучения законов

<https://www.protrud.com/%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%8B/>

2. Ответить на вопросы:

- Правила и нормы охраны труда на предприятиях общественного питания
- Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания

**Раздел 5. Документационное обеспечение управления**  
**Тема 5.2. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях)**  
**общественного питания**  
**САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №7**

**Задание для самостоятельной работы:**

Выполнения сообщений о видах материальной ответственности.

**Время на выполнение** 18 ч.

**Цели:**

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

**Форма контроля:**

- доклад сообщений;

**Алгоритм действий:**

1. Изучить виды материальной ответственности работников на ПОП
2. Подготовить сообщение

**3. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ**

Нормативные источники:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» (от 25.10.2007 № 234-ФЗ)
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 23.07.2008 №160-ФЗ)
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, Общие технические условия»
7. Правила оказания услуг общественного питания. (от 10.05.2007 № 276)
8. Правила продажи отдельных видов товаров (от 27.03.2007 №185)

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации, учебник, 2018