



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

«УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ  
ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «УПРАВЛЕНИЕ  
СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ»»

Выпускная квалификационная работа  
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение  
Направленность программы бакалавриата  
«Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

58,7 % авторского текста

Работа Литке Светлана Геннадьевна к защите

«10» 06 2017 г.

зав. кафедрой ПЦПО и ПМ

Корнеева Наталья Юрьевна  
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнила:

студентка группы ОФ-409/083-4-1

Егорова Светлана Сергеевна 

Научный руководитель:

к. психол. н.,

доцент кафедры ПППОиПМ

Литке Светлана Геннадьевна 

Челябинск

2017

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».....	7
1.1. Научно-теоретические аспекты самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».....	7
1.2. Теоретико-методологические особенности учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.....	13
1.3. Рабочая тетрадь как педагогическое средство организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».....	23
Выводы по 1 главе .....	34
ГЛАВА 2. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ПРИМЕНЕНИЮ РАБОЧЕЙ ТЕТРАДИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 06. «УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ» В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	35
2.1. Проблема организации самостоятельной работы в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».....	35
2.2. Разработка рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».....	40
2.3. Внедрение рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» и анализ результатов.....	47
Выводы по 2 главе .....	53
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	54
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	57
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	61

## ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время самостоятельная работа студентов рассматривается как один из основных компонентов образования, поскольку именно этот вид учебной деятельности создает базу непрерывного образования, возможность постоянно повышать свою квалификацию, формирует готовность к самообразованию. Реализация образовательных программ предопределяет необходимость изменения подходов к поиску форм организации учебного процесса, в которых предусматривается усиление роли самостоятельной работы студентов, что существенно меняет подходы к методическому обеспечению учебного процесса, необходимым компонентом которого является учебное пособие для самостоятельной работы.

Анализ методологической, справочной, психолого-педагогической литературы показал активное начало исследований вопросов самостоятельного добывания знаний учащихся и студентов в середине XX века. Этим вопросом занимались такие ученые, как Ю.К. Бабанский, А.А. Вербицкий, Б.И. Коротяев, А.А. Кучерявый, С.Е. Матушкин, Н.Д. Никандров, П.И. Пидкасистый, Н.А.Половникова, В.А. Сластенин, Т.И.Шамова и др.

Сегодняшние проблемы организации и повышения эффективности самостоятельной работы студентов требуют постоянного внимания и качественного решения.

Актуальность проблемы педагогического обеспечения самостоятельной работы студентов подтверждается тем, что в современном обществе возрастают требования к участникам системы социальных взаимоотношений, как никогда ранее, возрастает роль профессиональной готовности специалистов. Реализуются государственные национальные проекты, вводятся новые формы нормативно-документального оформления всех сфер жизнедеятельности человека. Поэтому современные

квалификационные требования, предъявляемые к будущему специалисту, достаточно высоки. Возрастает роль самостоятельной работы студентов, и в связи с этим, особую значимость в практике современного образования приобретают формы и методы работы, которые стимулируют самостоятельность и творчество студентов.

Инновационная система обучения базируется преимущественно на самостоятельном получении обучающимися необходимого объема и требуемого качества знаний и одновременно предусматривает использование широкого спектра как традиционных, так и новых информационных технологий, где объем самостоятельной работы составляет 50%. В соответствии с ФГОС СПО удельный вес времени, отводимого на организацию самостоятельной работы студентов возрастает, следовательно, повышение эффективности самостоятельной работы будет существенно влиять и на качество подготовки специалиста.

Несмотря на широкое изучение данной проблемы можно констатировать, что системно она не изучалась. Более того, в научной и методической литературе отсутствуют материалы, связанные с конкретными методиками формирования учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов именно специалистов профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурными подразделениями организации». Отсюда противоречие между необходимостью создания новых адекватных средств методического обеспечения и устаревшими методами, которые были ранее исследованы.

**Цель выпускной квалификационной работы:** теоретическое обоснование, разработка и внедрение рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

**Объектом исследования** является процесс организации самостоятельной работы студентов посредством использования рабочей тетради.

**Предмет исследования:** методическое обеспечение, используемое в процессе самостоятельной работы студентов.

**Гипотеза выпускной квалификационной работы состоит в следующем:** процесс формирования самостоятельности будет результативным, если в учебном процессе мы используем рабочую тетрадь, ориентированную на учебные цели.

**Задачи:**

1. Изучить научно-теоретические аспекты формирования самостоятельности у студентов профессиональной образовательной организации в системе среднего специального образования.

2. Раскрыть теоретико-методологические особенности учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.

3. Рассмотреть рабочую тетрадь как педагогическое средство организации самостоятельной работы студентов.

4. Проанализировать проблему организации самостоятельной работы в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

5. Разработать рабочую тетрадь для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

6. Внедрить разработанную рабочую тетрадь на базе профессиональной образовательной организации и дать анализ результатов экспериментальной работы.

Теоретической базой для исследования проблемы стали работы отечественных и зарубежных авторов. К ним относятся: Ю.К. Бабанский, А.А. Вербицкий, Б.И. Коротяев, А.А. Кучерявый, С.Е. Матушкин, Н.Д.Никандров, П.И. Пидкасистый, Н.А.Половникова, В.А. Слостенин, Т.И. Шамова и др.

Данная исследовательская работа отличается высокой практической значимостью. В ходе ее создания была разработана рабочая тетрадь для самостоятельной работы студентов, позволяющая сделать процесс обучения наиболее результативным.

Для написания выпускной квалификационной работы нами использовались теоретические методы исследования (анализ, сравнение, обобщение, классификация) и эмпирические методы (тестирование, наблюдение, эксперимент).

Экспериментальная проверка результативности методических рекомендаций проведена на базе государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» г. Челябинска.

Цели и задачи определили структуру выпускной квалификационной работы, которая состоит из введения, 2-х глав, заключения, библиографического списка, приложения.

# **Глава 1. Теоретико-методологические аспекты обеспечения самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации»**

## **1.1. Научно-теоретические аспекты самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации»**

Самостоятельная работа является обязательным видом учебных занятий студентов. Под организацией самостоятельной работы предполагается, что преподаватель дает лишь необходимый лекционный материал, который обязательно должен быть дополнен самостоятельной работой самих студентов. Самостоятельная работа студентов дает положительные результаты лишь тогда, если она является целенаправленной, систематической и планомерной [7].

Сегодня одной из главных проблем в образовании является повышение качества подготовки специалистов. Студент и выпускник профессиональной образовательной организации среднего специального образования должен не только получать знания по предметам программы, овладевать умениями и навыками использования этих знаний, но и уметь самостоятельно приобретать новые научные сведения, самообразовываться и саморазвиваться. В связи с этим все большее значение приобретает самостоятельная работа студентов. Активно обсуждаются проблемы повышения эффективности самостоятельной работы, методик ее организации и средств, применяемых для получения большего педагогического эффекта в учебно-воспитательном процессе [50].

Еще в середине XX века вопросом самостоятельного добывания знаний студентов начали заниматься такие ученые, как Ю.К. Бабанский, А.А. Вербицкий, Б.И. Коротяев, А.А. Кучерявый, С.Е. Матушкин,

Н.Д. Никандров, П.И. Пидкасистый, Н.А. Половникова, В.А. Слостенин, Т.И. Шамова и др. [5].

Проблема самостоятельной работы студентов рассмотрена достаточно широко, тем не менее, даже в определении сущности понятия «самостоятельная работа» трудно найти единство мнений. Это подтверждает изучение научно-методической литературы [16]. Так, понятие «самостоятельная работа» рассматривается как:

- Самостоятельный поиск необходимой информации, приобретение знаний, их использование для решения учебных, научных и профессиональных задач;
- Деятельность, складывающаяся из многих элементов: творческого восприятия и осмысления учебного материала в ходе лекции, подготовки к занятиям, экзаменам, зачетам, выполнения курсовых и дипломных работ;
- Разнообразные виды индивидуальной, групповой познавательной деятельности студентов на занятиях или во внеаудиторное время под наблюдением преподавателя.

Иногда самостоятельная работа сопоставляется с самообразованием.

Самостоятельную работу можно рассматривать с двух сторон. С одной стороны, самостоятельная работа является тем видом деятельности, которая стимулирует самостоятельность, активность, познавательный интерес, а также выступает как основа самообразования, влечет за собой дальнейшее повышение квалификации. С другой стороны, самостоятельную работу можно рассматривать в качестве системы мероприятий или педагогических условий, которые обеспечивают руководство самостоятельной деятельности студентов [21].

Рассмотрим и другие примеры, показывающие неоднозначность толкования термина «самостоятельная работа студентов» и различные подходы к пониманию способов ее организации.

Так доктор педагогических наук, П.И. Пидкасистый, характеризует самостоятельную работу как особое педагогическое средство организации и

управления самостоятельной деятельностью в учебном процессе. Автор считает такую работу учебным заданием, т.е. объектом деятельности студента, предлагаемым преподавателем или программированным пособием, а также формой проявления определенного способа деятельности по выполнению соответствующего учебного задания, именно способом деятельности человека либо к получению совершенно нового, ранее ему неизвестного знания, либо к упорядочиванию, углублению уже имеющихся знаний [34].

Самостоятельная работа понимается как выполнение разнообразных учебных, самообразовательных, исследовательских заданий, выступающих как средство усвоения системы профессиональных знаний, способов познавательной и профессиональной деятельности, формирования навыков и умений творческой деятельности и профессионального мастерства [9].

Самостоятельная работа существенно сказывается на образовании студентов. Она формирует:

- Необходимые объем и уровень знаний, навыки и умения для решения познавательных задач;
- Создает у студента психологическую установку на систематическое пополнение своих знаний и выработку умений ориентироваться в потоке научной информации;
- Становится важнейшим условием самоорганизации обучающегося в овладении методами профессиональной деятельности, познания и поведения;
- Является инструментом педагогического руководства и управления самостоятельной познавательной и научно-производственной деятельностью студента в процессе обучения и профессионального самоопределения [20].

Рассмотрение сущности самостоятельной работы идет с двух сторон: внешней (организационной) и внутренней (содержательной). Самостоятельная работа может выполняться без непосредственного участия

преподавателя, но по его заданию и в специально предоставленное для этого время; при этом учащиеся сознательно стремятся достигнуть поставленной цели, проявляя свои усилия и выражая в той или иной форме результаты своих умственных и физических действий, а также допускается прямое руководство преподавателем самостоятельной работой [21]. По мнению О.А. Нильсона, сущность самостоятельной работы состоит в самостоятельном выполнении учащимися учебных заданий под прямым или косвенным управлением педагога [24].

Т.И. Шамова, российский ученый в области педагогики, говорит о самостоятельной работе как о формах организации учебной деятельности и выделяет следующие признаки, характеризующие явление именно как организационную форму [48]:

- Наличие цели, конкретного задания;
- Четкое определение формы выражения результата самостоятельной работы;
- Определение формы проверки ее результата;
- Обязательность выполнения самостоятельной работы.

Ряд авторов трактуют понятие самостоятельной работы студентов в весьма общей форме:

- Это единство познания и творчества независимо от того, с какими видами учебных занятий связан данный процесс и в какой форме он проявляется;
- Такая форма учебно-воспитательного процесса, которая охватывает как внеаудиторную, так и аудиторную деятельность;
- Любой вид самостоятельной учебной или коммуникативной деятельности, выполненной в режиме взаимоконтроля, самоконтроля или отдаленного во времени контроля преподавателя.

Некоторые исследователи рассматривают сущность самостоятельной работы, исходя из общности внешней и внутренней сторон. Так, И.Э. Унт, доктор педагогических наук, считает, что самостоятельная работа – это способ учебной деятельности, когда студенту даются задания и руководство

к ним; работа проводится без участия, но под руководством преподавателя, и выполнение работы требует от учащегося умственного напряжения [28].

Аналогичную позицию занимает доктор педагогических наук В.К. Буряк. Он говорит, что раскрытие характерных признаков самостоятельной работы возможно только при едином анализе ее внешней и внутренней стороны. Внешняя сторона обуславливается обучающими функциями педагога, внутренняя – познавательными функциями обучающегося [36].

Проанализировав все выше приведенные взгляды на самостоятельную работу, можно сделать вывод, что основополагающим признаком становится выполнение учащимися заданий без непосредственного участия преподавателя. Этот признак характеризует такую работу именно с организационной стороны как специфическую форму обучения.

В приведенных нами определениях самостоятельная работа рассматривается с разных сторон. Исходя из анализа процессов обучения и усвоения знаний, в педагогической литературе выделяются следующие совокупности групп признаков самостоятельной работы:

- Организационные;
- Дидактические;
- Психологические;
- Физиологические и т.д.

Как следствие этого в исследованиях проблемы сущности самостоятельной работы появились различные направления: организационное, дидактическое, психологическое, физиологическое. Большинство авторов в зависимости от целей и задач, проводимых ими исследований, отдают предпочтение какому-либо одному или максимально двум из указанных направлений. И поэтому у одних ученых можно встретить характеристику самостоятельной работы как метода обучения, у других – как формы организации познавательной деятельности, у третьих – как средства обучения, у четвертых – как вида деятельности. Также самостоятельная

работа может быть представлена как целостность формы учебной деятельности и средства организации познавательной деятельности, вида деятельности и организационной формы, вида учебной деятельности и метода обучения, средства приобретения знаний и вида учебной работы [39].

Проблемы организации и структуры самостоятельной работы тесно связаны с вопросом ее квалификации. В основе существующих классификаций лежат различные признаки. Так, с точки зрения организации, самостоятельную работу можно рассматривать как:

- Фронтальную;
- Групповую;
- Индивидуальную.

В зависимости от места выполнения она может быть:

- Аудиторной;
- Внеаудиторной.

По способу выполнения различают:

- Устную;
- Письменную;
- Практическую;
- Комбинированную.

Самостоятельная работа студентов может быть разделена на:

- Обязательную;
- Факультативную, или дополнительную.

К обязательной относятся все работы и задания, выполняемые в соответствии с учебным планом, а дополнительная представляет собой выполнение индивидуальных заданий, выбранных по собственной инициативе [46].

Существует классификация самостоятельных работ, основанная на источниках знаний, к которым прибегает обучающийся в процессе деятельности: с учебником, справочной литературой, книгой, иллюстрациями, картой и т.д. В зависимости от того, какую форму занятий

она предваряет, самостоятельная работа может предполагать работу над лекциями, подготовку к семинарским занятиям, индивидуальному собеседованию, коллоквиуму, зачетам, экзаменам [10].

Исходя из вида деятельности студентов, она может быть:

- Научной;
- Общественной;
- Учебной.

Все перечисленные классификации базируются на внешней стороне самостоятельной работы. По внутреннему содержанию деятельности ее систематизируют по главным звеньям учебного процесса, дидактическим целям и представляют следующую классификацию [46]:

- По приобретению новых знаний;
- По образованию умений и навыков деятельности;
- По применению знаний, на повторение и проверку знаний, умений и навыков.

На основании всего вышеизложенного, мы можем сделать вывод, что исследователи, занимающиеся проблемой самостоятельной работы студентов, вкладывают в это понятие разное содержание. На наш взгляд, она может рассматриваться как один из видов познавательной деятельности, направленной на общеобразовательную и специальную подготовку студентов и управляемой преподавателем.

## **1.2. Теоретико-методологические особенности учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов**

Под учебно-методическим обеспечением понимается создание и применение соответствующих учебно-методических документов, пособий, рекомендаций, методических материалов, дидактических средств, а также

эффективных методик, способов и приемов обучения, позволяющих активизировать познавательную деятельность студентов и гарантированно достигать поставленные учебные цели [8].

По всем модулям учебного плана в профессиональных образовательных организациях созданы учебно-методические комплексы, включающие в себя [12]:

1. Организационно-методические рекомендации по изучению учебной дисциплины;
2. Рабочую учебную программу, составленную на основе типовой программы, разработанной соответствующим учебно-методическим объединением;
3. Методические рекомендации для проведения семинарских и практических занятий;
4. Комплекс различающихся по сложности индивидуализированных теоретических и практических заданий для самостоятельной работы студентов во внеаудиторное время;
5. Тестовые контрольные задания, предназначенные как для проверки уровня освоения студентами тем, разделов и учебной дисциплины в целом, так и для самоконтроля степени усвоения учебного материала самими студентами.

Учебно-методические комплексы издаются в количестве, необходимом для обеспечения всех специальностей в зависимости от количества студентов.

Учебно-методическое обеспечение (УМО) – система нормативной и учебно-методической документации, средств обучения и контроля, необходимых и достаточных для качественной организации основных и дополнительных образовательных программ, согласно учебному плану [25].

Учебно-методическое обеспечение учебной дисциплины является одним из элементов организации образовательной деятельности по очной, заочной и очно-заочной форм обучения. УМО должно разрабатываться для

студентов по всем учебным дисциплинам с учетом необходимости повышения качества усвоения содержания учебного материала на уровне требований Федерального Государственного Образовательного Стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) [45].

Основная цель создания УМО – предоставить студенту полный комплекс учебно-методических материалов для самостоятельного изучения модуля. При этом помимо непосредственного обучения студентов, задачами преподавателя являются: оказание консультационных услуг, текущая и итоговая оценка знаний, мотивация к самостоятельной работе [26].

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса предусматривает разработку учебно-методических комплектов дисциплин, освоение технологий обучения и внедрение инновационных педагогических технологий.

Учебно-методическое обеспечение позволяет организовывать процесс самостоятельной учебной деятельности студента, развивать их творческие способности. Большинство методических материалов, входящих в состав учебно-методического комплекса и комплектов обеспечения специальности, являются учебно-методическими изданиями [14].

Разрабатывая учебно-методические указания, пособие или тетрадь, преподаватель должен [8]:

- Помнить об их соответствии действующему Государственному стандарту среднего профессионального образования;
- Соблюдать правила оформления и составления методических указаний;
- Следовать современному уровню развития знаний с точки зрения методов исследований, теорий, гипотез, фактов;
- Готовить студентов к самостоятельному использованию научных методов при решении типовых и (или) нетиповых задач теории и практики.

Учебно-методические издания должны излагаться в доступной, ясной, последовательной и удобной для изучения или преподавания форме, в расчете на уровень студентов среднего профессионального образования [41].

Учебно-методические издания, имея общую структуру, могут различаться по видам [12]:

- Инструкции – ориентированы на организацию самостоятельной работы студента, содержат четкие алгоритмы действий для решения производственных задач и ситуаций;
- Курс лекций – включает в себя лекции одного или нескольких авторов по различным вопросам учебного модуля;
- Методические указания – содержат систему советов, указаний, рекомендаций, комментариев, вопросов, заданий, организующих работу студентов с различными типами заданий, при использовании которых они изучают тот или иной предмет, а также выполняют контрольные, творческие, самостоятельные, дипломные, курсовые работы, готовят реферат;
- Практикум (сборник задач и упражнений) – содержит систему репродуктивных, творческих индивидуальных или групповых вопросов и заданий, способствующих закреплению и усвоению пройденного материала;
- Практическое руководство (решебник) – содержит образцы или «ключи» решения репродуктивных либо творческих задач и выполнения заданий, способствующие самостоятельному овладению умениями и навыками;
- Рабочая тетрадь – организует выполнение студентами различных заданий, призвана отразить на своих страницах результаты их работы;
- Сборник тестов (тестовых заданий) – направлен на промежуточный и итоговый контроль обучения модулю;
- Учебник – воспроизводит логику и структуру программы и соответствует ее требованиям, содержит необходимый материал для освоения всех тем и основных вопросов программы, а также организует самостоятельную работу студента;
- Учебное пособие – охватывает не все вопросы программы, направлено на повествовательное изложение учебного материала или на организацию самостоятельной работы студента;

- Учебный словарь – создан специально для использования в процессе обучения по тому или иному модулю;
- Учебный справочник – создан специально для использования по тому или иному учебному модулю;
- Хрестоматия – содержит литературно – художественные, исторические, научно – исследовательские и иные произведения или их фрагменты, которые составляют объект изучения модуля.

Каждый вид представленных материалов должен сопровождаться двумя рецензиями, в которых отражаются сведения об актуальности, степени соответствия заявленному виду учебно-методического издания, образовательный потенциал представленного материала, результативность или предполагаемая эффективность ее использования в учебном процессе, отличие рукописи от других материалов по данному предмету, рекомендации по доработке [43].

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса должно:

- отличаться разнообразием;
- соответствовать вариативным образовательным программам;
- разрабатываться для всех видов учебной деятельности студентов;
- отличаться комплексностью.

Требования к содержанию отдельных компонентов учебно-методических комплексов зависят от вида учебно-методического материала, но общим должен быть комплексный подход. Это означает, что учебно-методическое обеспечение специализации, раздела, темы, модуля представляется в виде некоторого комплекса, который в той или иной форме должен [26]:

- Отражать содержание подготовки по специальности, раздела или модулю и т.п., обоснование уровня усвоения;
- Содержать дидактический материал, адекватный организационной форме обучения и позволяющий студенту достигать требуемого уровня усвоения;

- Предоставлять студенту возможность в любой момент времени проверить эффективность своего труда, самостоятельно проконтролировать себя и откорректировать свою учебную деятельность;
- Максимально включать объективные методы контроля качества образования со стороны педагогов.

Цель УМО – обеспечение высокого качества подготовки специалистов.

Задачами УМО, его элементов (или составляющих) являются [14]:

1. Создание наилучших условий для управления образовательным процессом путем систематизации учебно-методических материалов и сведения к минимуму нормативно – методических, стандартно реализуемых документов, обеспечивающих подготовку выпускников;
2. Оптимизация подготовки и проведения занятий, интенсификация всего учебно-воспитательного процесса;
3. Активизация деятельности как обучаемого, так и обучающего, развитие познавательной активности студентов через дифференциацию заданий с учетом их индивидуальных способностей;
4. Обеспечение единства требований со студентов;
5. Организация и регулирование методической работы преподавателей, кураторов, кафедр, лаборантов, мастеров и прочих сотрудников, совершенствование мастерства преподавателей с передачей педагогического опыта;
6. Обеспечение учебно-методическими материалами всех видов занятий и учебной и внеаудиторной деятельности;
7. Оказание методической помощи:
  - студентам в учебно-исследовательской, научной и прочих видах деятельности;
  - преподавателям, не имеющим достаточного опыта работы.

Структуру УМО можно представить в виде трех блоков [4]:

- 1) Нормативно-методические материалы;
- 2) Учебно-информационные материалы;

### 3) Учебно-методические материалы.

Содержание каждого блока является примерным, выявленным на основе анализа действующих нормативно-правовых документов в системе среднего профессионального образования. Дополнительный перечень материалов должно определять учебное заведение с учетом содержания реализуемых образовательных программ, особенностей и условий образовательной деятельности [4].

Базовое содержание каждого блока:

I блок – нормативно-методические материалы, определяющие основные требования к содержанию и качеству подготовки специалиста, формам и методам обучения, управлению образовательным процессом и отдельным его элементам, направлениям, представлены федеральными, региональными и локальными документами.

II блок – учебно-информационные материалы, определяющие различные источники информации, которыми могут пользоваться как преподаватели, так и студенты, довольно обширны. Список источников информации (основной и дополнительной) должен быть известен студентам заранее.

III блок – учебно-методические материалы. Это наиболее емкая и значимая для преподавателей и студентов часть УМО. В третьем блоке УМО кроме включенных в список различных учебно-методических материалов можно рекомендовать создание специальных подборок (папок и пр.), которыми студенты должны своевременно обеспечиваться при организации самостоятельной работы.

Создавая учебно-методические материалы, обеспечивающие самостоятельную работу студентов, целесообразно учитывать [37]:

- Предельный объем домашних заданий, оптимальные затраты времени на их выполнение;
- Типичные ошибки при выполнении различных видов работ, их причины и меры по их усвоению;

- Вариативность практических работ (задач, отдельные расчеты, составление опорных конспектов, построение различных графических и табличных работ и т.д.);
- Инструкции: по изучению наиболее «трудных» тем (вопросов); по подготовке к контрольным работам, защитам, зачетам и экзаменам; по оформлению итогов самостоятельной работы; по оценке и самооценке итоговых работ.

Более подробно рассматривая структуру учебно-методического обеспечения, можно подразделить на несколько частей [8]:

- Нормативная и учебно-методическая документация;
- Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;
- Выписка из рабочего учебного плана;
- Перечень оборудования кабинета и лаборатории;
- Федеральная программа по учебному модулю;
- Рабочая учебная программа;
- Календарно-тематических план;
- Планы учебных занятий (технологические карты).

Качественная разработка и постоянное совершенствование нормативной и учебно-методической документации – это составная часть создания оптимального комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса по учебным модулям. Важно, чтобы вся эта документация была не формальным набором документов, а действенным инструментом повышения результативности образовательного процесса [28].

Разработка комплексного учебно-методического обеспечения состоит из нескольких этапов [36]:

1. Работа с нормативной и учебно-методической документацией.

На этом этапе рассматриваются федеральный компонент и региональный компонент. Федеральный компонент носит рекомендательный характер и состоит из:

- Государственного образовательного стандарта СПО;
- Примерного учебного плана;
- Примерной учебной программы;
- Перечня кабинетов и лабораторий.

Региональный компонент разрабатывается в учебном заведении и включает в себя следующую документацию:

- Рабочий учебный план;
- Рабочую учебную программу;
- Тематический план;
- Планы учебных занятий (технологические карты)

2. Выбор средств обучения, в зависимости от поставленной дидактической цели и способа ее реализации на занятии.

Средства обучения классифицируются на следующие виды:

- Вербальные (словесный);
- Учебно-наглядные пособия;
- Технические средства обучения;
- Специальные оборудования для практической деятельности.

К вербальным средствам обучения относятся учебная и учебно-методическая литература, инструкционные карты, словари, дидактические материалы [3]. Учебно-наглядные пособия используются без помощи ТСО (технических средств обучения) и бывают натурального, изобразительного и знакового типа [19]. Для практической и лабораторной деятельности требуются специальные оборудования.

Ими являются:

- Тренажеры и специализированные кабинеты;
- Средства для проведения лабораторных и практических работ;

▪ Орудия и средства труда, применяемые в профессиональной деятельности специалиста и используемые в учебных целях.

3. На третьем этапе происходит выбор типа и вида занятия, а также использование традиционных и инновационных технологий проведения занятий в форме:

- лекции, семинара, коллоквиума, деловой игры;
- бинарного или интегрированного урока;
- урок-тренинг, урок-соревнование, урок-конференция и т.п.

На этом этапе осуществляется выбор вида контроля для образовательного контроля усвоения знаний, умений и навыков студентов.

Выбор происходит из 4 существующих видов:

- входного,
- текущего,
- рубежного или итогового.

Во всех видах контроля применяются одинаковые формы контроля: блочно-модульный рейтинговый контроль, срезы знаний, тестирование, коллоквиумы, семинары, контрольные и самостоятельные работы, защиты рефератов и курсовых работ и т.д.[24].

Таким образом, мы раскрыли сущностные характеристики учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов. Убедились в том, что учебно-методическое обеспечение позволяет активизировать познавательную деятельность студентов и гарантированно достигать поставленные учебные цели, благодаря чему повышается эффективность обучения.

Проанализировав учебно-методическое обеспечение, мы пришли к выводу, что наиболее эффективным в учебном процессе является рабочая тетрадь. Это и определило дальнейший ход выпускной квалификационной работы.

### **1.3. Рабочая тетрадь как педагогическое средство организации самостоятельной работы студентов в процессе изучения профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации»**

В процессе обучения педагог наряду с учебниками использует разнообразный дидактический материал, несущий информационную нагрузку урока (диафильмы, инструкционные карты).

В последнее время деятельность педагога по формированию профессиональных компетенций не мыслима без средств организации познавательной деятельности студентов (опорных сигналов, структурно-логических средств, листов рабочей тетради, обобщенных алгоритмов решения задач и т.д.) [9].

Эти средства начали широко применять еще в XX веке. Они позволили повысить производительность учебной деятельности, развить творческие способности студентов, увеличить объемы учебной информации, повысить культуру педагогического труда. Образовательный и социальный эффект, полученный в результате применения этих средств обучения, показывает, что они по праву вошли в классификацию средств обучения. По способу реализации образовательных задач эта группа относится к предметно-знаковым системам обучения. В процессе обучения техническим дисциплинам, используются различные предметно-знаковые системы [13].

Одним из важных предметно-знаковых средств обучения, получивших в последнее время общее признание у преподавателей и учащихся, является рабочая тетрадь. Но следует признать, что широкого применения этот вид средств обучения в профессиональной подготовке специалистов пока не нашел.

Настоящую проблему в теоретико-методической литературе изучали такие авторы как В.П. Беспалько, Г.Г. Граник, О.Ф. Кабардин, И.Я. Лернер, В.М. Монахов, Ю.Л. Троицкий, Н.И. Тупальский, Ф.А. Фрадкин, И.Э. Унт и

др. В немногочисленных исследованиях, публикациях, касающихся нового жанра учебной литературы, отражены отдельные вопросы повышения эффективности учебного процесса при помощи рабочих тетрадей, сформулированы некоторые методические принципы организации с ними. Однако повышение эффективности учебного процесса на основе рабочих тетрадей не являлось до настоящего времени предметом специального научного исследования. Рабочая тетрадь является одним из эффективных средств организации самостоятельной работы учащихся [47].

Рабочие тетради являются частью учебного комплекса и предназначены для аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы учащихся, содействующие освоению теоретического материала и формированию практических умений и навыков, при подготовке к промежуточной аттестации по модулю. Они содержат: ситуационные задачи, тестовые задания, развивающие, творческие упражнения и задания, схемы, таблицы, рисунки, графики, вопросы для самоконтроля, список используемой литературы. Рабочие тетради могут быть использованы студентами также при закреплении, обобщении и систематизации полученных знаний. Введение рабочих тетрадей в учебный процесс предоставляет преподавателю реальную возможность оптимизировать учебный процесс, так как они быстрее других «откликаются» на потребности образовательного процесса и одновременно формируют эти потребности [18].

Как правило, рабочая тетрадь разрабатывается по отдельным учебным модулям. Материал рабочей тетради должен соответствовать рабочей программе и календарно-тематическому планированию модуля.

Применение рабочих тетрадей в профессиональном обучении ставит перед собой следующие цели [47]:

- обеспечить качественное усвоение рабочего материала;
- выработать умения и навыки учебной деятельности;

- способствовать активизации учебно-познавательной деятельности студентов;
- формировать навыки самостоятельной работы.

К функциям рабочей тетради можно отнести [13]:

1. *Обучающая.* Предполагается формирование у студентов необходимых профессиональных компетенций.
2. *Развивающая.* Рабочая тетрадь способствует развитию устойчивого внимания на занятии. Благодаря рабочей тетради учебный материал легче воспринимается. Рабочая тетрадь может быть инструментом в развитии мышления через специально разработанные задания и упражнения творческого характера.
3. *Воспитывающая.* Воспитание аккуратности при заполнении рабочей тетради.
4. *Формирующая.* Рабочая тетрадь формирует у обучаемых навыки самоконтроля при условии систематического заполнения листов рабочей тетради.
5. *Рационализирующая.* Рациональная организация учебного времени и работы студентов. При работе с листами рабочей тетради основное время студентами затрачивается на познание смысла изучаемых понятий.
6. *Контролирующая.* Рабочая тетрадь может быть использована для контроля сформированности профессиональных компетенций студентов. Лист рабочей тетради представляет собой тест нескольких уровней усвоения понятий. При этом у преподавателя появляется возможность осуществлять этот контроль постоянно, на определенных этапах урока, так как учебный материал в листах рабочей тетради разбит на блоки.

Работа с рабочей тетрадью предполагает изменение организации самостоятельной работы студентов. Своим содержанием, построением, конструированием она направлена на «соавторство» и «сотворчество». На смену заучиванию и воспроизведению приходит самостоятельное добывание

знаний. Все эти особенности рабочей тетради учитываются при ее разработке [10].

Самостоятельность студентов проявляется в умении студентов работать с научными источниками, т.е. студенты не только могут найти самостоятельно источник в библиотеке или интернете, но и умеют, прочитав текст, выделить ту информацию, которая требуется для решения учебной задачи. Студенты могут выполнять учебные задания от начала до конца без дополнительной консультации преподавателя.

При выполнении заданий студент заносит ответы прямо в рабочую тетрадь (вписывает, дополняет, отвечает на вопросы, зарисовывает, выстраивает последовательность и т.д.). Некоторые задания в рабочей тетради сопровождаются рисунками.

Использование тетрадей избавляет студентов от большого объема механической работы, поскольку задания рассчитаны на краткие и в то же время емкие ответы, помогают найти правильные ответы. Целиком заполненная рабочая тетрадь, в которую своевременно внесены необходимые уточнения и исправления, впоследствии может стать отличным конспектом для повторения пройденного материала – тем более полезным, что он в значительной степени готовится самим обучающимся [39].

Рабочую тетрадь можно применять на любом этапе учебного занятия. Она позволяет преподавателю установить «обратную связь» с обучающимися, проверить эффективность проделанной работы, требует от студентов активных мыслительных действий, помогает более качественно подготовиться к промежуточной аттестации и позволяет развить самостоятельность как профессиональное и личностно-значимое качество [18].

Таким образом, к преимуществам использования рабочей тетради в учебном процессе можно отнести следующие:

– наличие рабочей тетради исключает необходимость тратить время на запись домашних заданий;

- существует возможность провести определенную подготовку студенту на занятии;
- позволяет студенту осознать теоретический материал;
- с помощью иллюстраций способствует более полному восприятию получаемой информации, а вследствие этого более прочному усвоению знаний;
- по мере изменений требований сферы труда в рабочую тетрадь могут быть оперативно внесены необходимые изменения;
- рабочие тетради формируют у студентов мыслительные навыки и умения; помогают разрабатывать умение преодолевать трудности для достижения намеченных целей;
- способствует более качественному усвоению изучаемого материала, т.к. работая с каждым заданием самостоятельно, у студента появляется возможность максимально приложить свои способности для его выполнения;
- преподаватель становится организатором процесса обучения и консультантом в ходе выполнения работ студентами.

Основными источниками знаний педагога о ходе усвоения студентами технических знаний и умений являются опрос и различного рода проверочные работы. Но опрос требует значительных затрат времени, и по отношению к каждому студенту такой опрос носит эпизодический характер. Делая проверку контрольных работ, педагог имеет дело главным образом с результатами мыслительной деятельности студентов и не имеет возможности проникнуть в самый процесс этой деятельности. Одним из средств управления мыслительной деятельностью являются листы рабочей тетради, или сами рабочие тетради [47]. В настоящее время рабочие тетради решают следующие образовательные задачи:

- усвоение понятий;
- приобретение практических умений и навыков;
- формирование у студентов умений и навыков самоконтроля;

- развитие мышления у студентов;
- контроль хода обучения.

Для реализации образовательных задач для рабочей тетради разрабатываются специальные типы заданий-упражнений. Задания построены так, что, работая над ними, студент не может не производить всех операций, его ошибка на каждом этапе учебного познания может быть замечена педагогом и исправлена, при этом она исправляется в том месте, где была совершена [24].

Различают три вида рабочей тетради: информационный, контролирующий, смешанный [18].

*Информационный вид* рабочей тетради несет в себе информацию только о содержании учебного материала. Информация в рабочей тетради задает студентам ориентацию в содержании рассматриваемой темы. Данный вид рабочей тетради широко распространен в профессиональной школе, так как по многим учебным предметам нет учебного материала ни в одном учебнике или учебная информация рассредоточена по нескольким учебникам. Вследствие этого преподаватель вынужден конструировать учебную информацию в рабочей тетради.

*Контролирующий вид* рабочей тетради используется после изучения темы урока. Преподаватель с помощью листов рабочей тетради может не только установить факт знания или незнания, но и определить, на какой операции учащийся допускает ошибку, и на этапе формирования понятия устранить ее.

*Смешанный вид* рабочей тетради включает в себя информационный и контролирующий блоки. В информационный блок включают новый учебный материал, в контролирующий помещают задания и тесты для контроля полученных профессиональных компетенций, задания для самостоятельной работы.

В настоящее время рабочие тетради, применяемые в профессиональном обучении, классифицируются по типам [4]:

*Первый тип* – тетрадь для упражнения, или тренинговая. В такой тетради присутствуют задания, ориентированные на хронографический, терминологический и понятийный материал, предполагается работа с картами и тестами. Рабочую тетрадь такого типа целесообразно использовать при текущем закреплении материала на учебном занятии или при осуществлении контроля сформированности профессиональных компетенций студентов. Выполнение заданий и упражнений в такой тетради не занимает много времени, ее удобно использовать непосредственно на учебном занятии.

*Второй тип* – тетрадь, основанная на принципах графического моделирования, содержащая знаковые, познавательные задания. Под познавательными заданиями понимают определенные учебные условия, ситуации, которые требуют от студента активизации всех познавательных процессов: мышления, воображения, памяти, внимания и др. В рабочей тетради построение познавательных заданий основано на использовании рисунка, макета, натур, символов в процессе их графического моделирования. Такие задания многофункциональны и занимательны, ориентированы на невербальное мышление, произвольное внимание, направлены на получение быстрых и наглядных результатов. Эти тетради успешно используются в ходе подготовки домашних заданий, на учебном занятии при решении проблемных ситуаций.

*Третий тип* – тетрадь -хрестоматия. Она дополняет учебник текстами по многим проблемам, источниками, аналитическими и практическими данными, фрагментами научно – популярной и художественной литературы. Такую тетрадь можно применять на учебном занятии, но затрата времени на работу с ней увеличивается, к тому же учебный процесс становится однообразным, что нежелательно. Рациональное применение рабочей тетради данного типа при выполнении домашних заданий.

*Четвертый тип* – семиотико-семантическая тетрадь. Эта тетрадь основана на сочетании символов, рисунков, моделей, схем со смысловыми

интеллектуальными задачами преобразующего и творческого уровня. Выделяют несколько видов познавательных задач: задача-прогноз, задача-альтернатива, задача-противоречие, задача на поиск недостающих данных, задача-фантазия, задача-размышление и др. Тетрадь данного типа весьма эффективна для развития творчества студентов. Работа с ней требует незначительного количества учебного времени и возможна в урочное время, а также при подготовке домашнего задания.

*Пятый тип* – тетрадь, по структуре и содержанию следующая за действующим учебником. Она предполагает параллельную самостоятельную или с помощью преподавателя работу студента с содержанием учебника. Преимущество рабочей тетради подобного типа в том, что преподаватель, не перестраивая коренным образом содержание учебного материала, может расширить его, представить перед студентами контекст учебника, что помогает и более осознанному усвоению материала и появлению интереса к дисциплине.

С внедрением в педагогический процесс рабочих тетрадей контроль может осуществляться как индивидуально, так и одновременно всей группой; учащийся может проходить контроль абсолютно самостоятельно, в любое удобное для него время [43].

При создании рабочей тетради должны быть использованы принципы дидактики. В дидактике известна закономерность: усвоение всегда протекает в процессе активной умственной деятельности обучаемых. С этой закономерностью связан принцип сознательности и самостоятельности в обучении. На этом принципе базируется создание рабочей тетради [27].

Задания в рабочей тетради должны быть сформулированы с опорой на принципы [46]:

- ✓ Научности;
- ✓ Системности;
- ✓ Последовательности;
- ✓ Преемственности.

Принцип последовательности выражает порядок и логику изучения учебного материала. Принцип преемственности выражает идею развития предшествующего материала в последующем. Принцип опоры предполагает внедрение в образовательный процесс опорных конспектов – дидактических схем, которые представляют учебный материал в предельно свернутой, системной форме. Заполняя таблицы и схемы, учащиеся овладевают практикой логически осмысленного, целостного усвоения учебного материала [19].

Применение рабочей тетради основано на принципе индивидуализации обучения.

Можно предложить несколько вариантов структуры рабочей тетради, с набором основных элементов:

- информационного комплекса по каждой теме с краткими теоретическими сведениями и решением типовых задач;
- заданий и упражнений для самостоятельной работы учащихся;
- обобщений и заключений по каждой теме, примечаний, резюме, выводов, контрольных вопросов, списка литературы.

Комбинировать эти элементы можно по-разному, например, краткий конспект, словарь и задания могут располагаться в три столбика на одной странице, а могут идти последовательно друг за другом. Можно включить в рабочую тетрадь систему чистых листов, которая позволит учащимся делать пометки непосредственно на страницах рабочей тетради, исключить составление словаря, разнообразить развивающие и творческие задания.

Обязательными структурными частями рабочей тетради являются введение, критерии оценивания выполненных заданий, список рекомендуемой литературы [13].

В части «Введение» рабочей тетради должно быть определено место дисциплины в системе образования, сформулированы ее цели и задачи, выделены основные знания, умения и навыки, которыми в итоге должен овладеть студент.

Последовательность заданий в рабочих тетрадах совпадает с последовательностью изучения материала дисциплины. Вся дисциплина разбивается на разделы (блоки) и темы.

В рабочей тетради вопросы и задания могут располагаться по степени нарастания сложности: от вопросов (заданий), требующих простой репродукции знаний, к вопросам (заданиям), требующим знаний, предполагающих элементы аналитической, творческой работы. Необходимо отметить, что задания, имеющие стандартное решение (они выполняются учащимися легко и относительно быстро), чередуются с заданиями, требующими нестандартного решения (на них уходит больше времени). Общие результаты и способы выполнения заданий отражают в целом уровень развития индивидуальных способностей учащегося [50].

При конструировании рабочей тетради рекомендуется использовать специальную символику (знаковую и цветовую), которая существенно помогает учащемуся сориентироваться в характере задания и сокращает время преподавателя на проверку рабочей тетради. Введение условных обозначений позволит акцентировать внимание студентов при изучении материала и выполнения заданий.

При разработке рабочей тетради преподавателю необходимо [47]:

1. изучить и выбрать разновидность заданий, приемлемых для включения в рабочую тетрадь по данному модулю;
2. разработать задания для различных этапов и форм учебных занятий по модулю;
3. дифференцировать задания по уровням их сложности;
4. отобрать и систематизировать материалы для составления тетради;
5. провести градацию заданий по следующим основным критериям: уровень познавательной активности, временные рамки выполнения задания, развитие и формирование отдельных умений и навыков и др.

Рабочая тетрадь должна отвечать определенным требованиям [18]:

- отражать все темы модуля или несколько наиболее актуальных тем;
- быть понятной и доступной;
- содержать дифференцированные задания.

Рабочая тетрадь может сочетать в себе краткий справочник по теории, сборник задач и упражнений, тетрадь для аудиторной и домашней работы, регулярно проверяемой преподавателем. Рабочую тетрадь можно применять на любом этапе учебного занятия. Она позволяет преподавателю установить «обратную связь» с обучающимися, проверить эффективность проделанной работы, требует от студентов активных мыслительных действий, помогает более качественно подготовиться к промежуточной аттестации и позволяет развить самостоятельность как профессиональное и личностно – значимое качество [13]. Таким образом, выполнение заданий рабочих тетрадей создает прочную базу для достижения и усвоения основного материала дисциплины и является одним из наиболее результативных видов самостоятельной работы учащегося.

В заключении можно отметить, что разработка рабочей тетради является вполне современным способом ведения учебного процесса.

Таким образом, рабочая тетрадь является средством обеспечения стандартизации и индивидуализации обучения. Включение студентов в работу с тетрадями значительно увеличивает объем самостоятельной деятельности всех студентов. Индивидуальные задания вызывают у каждого студента чувство ответственности, удовлетворения, способствуют формированию познавательных интересов, умения оценивать и соизмерять свои индивидуальные способности и возможности, проявлять инициативность, самостоятельность, реализовывать личностный потенциал.

## Выводы на 1 главе

В первой главе мы раскрыли научно-теоретические аспекты самостоятельной работы студентов; рассмотрели теоретико-методологические особенности учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов; а также рассмотрели рабочую тетрадь как педагогическое средство организации самостоятельной работы студентов. На основании вышеизложенного, мы можем сделать следующие выводы:

- ✓ Исследователи, занимающиеся проблемой самостоятельной работы студентов, вкладывают в понятие «самостоятельная работа» разное содержание. На наш взгляд, она может рассматриваться как один из видов познавательной деятельности, направленной на общеобразовательную и специальную подготовку студентов и управляемой преподавателем.
- ✓ Под учебно-методическим обеспечением понимается создание и применение соответствующих учебно-методических документов, пособий, рекомендаций, а также эффективных методик, способов и приемов обучения, позволяющих активизировать познавательную деятельность студентов и гарантированно достигать поставленные учебные цели.
- ✓ Наиболее эффективным учебно-методическим обеспечением для самостоятельной работы студентов в учебном процессе, на наш взгляд, является рабочая тетрадь.
- ✓ Рабочая тетрадь является средством обеспечения стандартизации и индивидуализации обучения. Включение студентов в работу с тетрадями значительно увеличивает объем самостоятельной деятельности всех студентов. Индивидуальные задания вызывают у каждого студента чувство ответственности, удовлетворения, способствуют формированию познавательных интересов, умения оценивать и соизмерять свои индивидуальные способности и возможности, проявлять инициативность, самостоятельность, реализовывать личностный потенциал.

## **Глава 2. Опытнo-экспериментальная работа по применению рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» в учебном процессе**

### **2.1. Проблема организации самостоятельной работы в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»**

Опытнo-экспериментальная работа проводилась на базе ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего» г. Челябинска.

Для обеспечения предприятий общественного питания такими специалистами, как технологи продукции общественного питания, ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» г. Челябинска, создана материально-техническая база, обучение ведут квалифицированные преподаватели. Лабораторные занятия, на которых студенты отрабатывают навыки приготовления блюд, проводятся в специально оборудованных лабораториях. Для прохождения производственного обучения техникум располагает различными базами практики.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса осуществляется в: 6 корпусах, 9 учебно-производственных мастерских, 11 лабораториях, 5 компьютерных классах, 42 учебных классах.

Обучение студентов осуществляют высококвалифицированные преподаватели и мастера профессионального обучения, педагоги дополнительного образования, из них:

- 91,2% имеют квалификационные категории;
- 30% имеют стаж работы более 15 лет;
- 20% имеют отраслевые и государственные награды.

Обучение по специальности «Технология продукции общественного питания» осуществляется в трех учебных кабинетах:

- №304 кабинет спецдисциплин специальности "Технология продукции общественного питания",
- №16 кабинет спецдисциплин специальности "Технология продукции общественного питания",
- №56 лаборатория специальности "Технология продукции общественного питания".

Образовательное учреждение реализует основную профессиональную образовательную программу по специальности «Технология продукции общественного питания», обеспечивает планирование, организацию и проведение производственной (профессиональной) практики в соответствии с Положением о производственной (профессиональной) практике студентов, профессиональных образовательных организаций. В период прохождения производственной (профессиональной) практики студенты могут освоить одну или несколько родственных профессий: повар, кондитер, изготовитель пищевых полуфабрикатов, пекарь, кулинар мучных изделий и др.

Информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности характеризуется наличием читального зала, библиотеки, имеющей библиотечный фонд учебной и дополнительной литературы, который ежегодно пополняется учебно-методическими комплексами по модулям: средняя обеспеченность составляет 97,2%; общий фонд учебно-методических разработок составляет более тысячи экземпляров.

Проанализировав учебно-методические разработки, мы выяснили, что существует недостаток учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студентов. В связи с чем, мы будем внедрять в учебный процесс рабочую тетрадь для самостоятельной работы студентов.

Среднее профессиональное образование базового уровня по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» присваивает квалификацию – технолог продуктов общественного питания.

Форма обучения – очная.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе среднего (полного) общего образования.

Студенты данной специальности изучают профессиональный модуль ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации». На этот модуль отводится:

✓ всего – 405 часов, в том числе:

✓ максимальной учебной нагрузки обучающегося – 297 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов; в т.ч. лабораторные и практические занятия – 98 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;

✓ производственной практики – 108 часов.

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;

– методики расчета экономических показателей.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Управление структурным подразделением организации», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Таблица 1

#### Профессиональные и общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

	исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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 не стандартных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.
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).

По данному профессиональному модулю мы разработали рабочую тетрадь для самостоятельной работы студентов, которую будем внедрять в экспериментальную группу.

Таким образом, мы выявили проблему организации самостоятельной работы в профессиональной образовательной организации ГБПОУ

«Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего», которая заключается в нехватке учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студентов. Для устранения этой проблемы нам необходимо внедрить в учебный процесс рабочую тетрадь для самостоятельной работы студентов.

## **2.2. Разработка рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации»**

Профессиональный модуль ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» относится к предметам специального цикла и является одним из основных, на котором студенты получают теоретические основы осваиваемой квалификации «Технолог продукции общественного питания».

Предлагаемая рабочая тетрадь составлена в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» и предназначена для самостоятельной индивидуальной деятельности.

Рабочая тетрадь для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» способствует решению обучающих и развивающих задач и повышает продуктивность обучения при освоении квалификации «Технолог продукции общественного питания». Задания, предлагаемые в рабочей тетради, помогут студентам не только усвоить материал той или иной темы, но и развить мышление, систематизировать полученные знания, самостоятельно работать с предлагаемой литературой, анализировать информацию и делать грамотные выводы.

Предлагаемая нами модель рабочей тетради включает в себя 3 раздела. Разделы рабочей тетради следуют логике расположения учебного материала

в учебной программе профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации». Каждый раздел поделен на темы. В первом разделе 5 тем, во втором разделе – 3 темы, а в 3 – 2 темы. В каждой теме представлены соответствующие практические задания. После практических заданий следуют тесты на закрепление знаний. В конце рабочей тетради расположен оценочный лист, благодаря которому, студенты могут самостоятельно контролировать успешность выполнения заданий.

Каждое задание рабочей тетради имеет определенный балл, который студент может получить за правильное выполнение задания.

Максимально возможный балл, который студент может получить за выполненное задание, прописан в каждом задании. В подтверждение вышеизложенного предложения, ниже представлены несколько заданий из разработанной рабочей тетради.

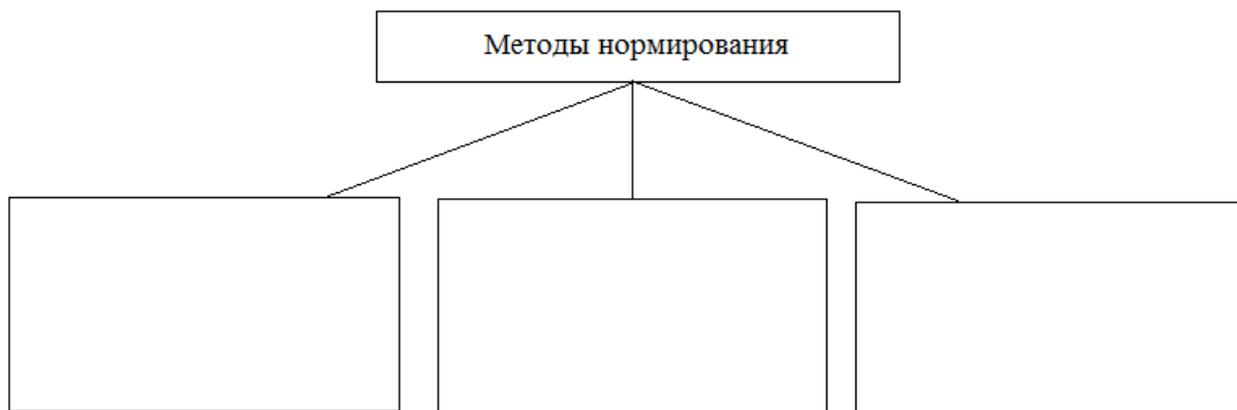
#### Пример 1

Задание. Осуществите сравнительный анализ положительных и отрицательных сторон методов нормирования труда **(6 баллов)**.

Метод нормирования	Достоинства	Недостатки

--	--	--

Задание. Перечислите методы нормирования и дайте их краткую характеристику (3 балла).



При правильном выполнении всех заданий темы, студент может получить максимально высокий балл (100 баллов). Что соответствует усвоению знаний на «отлично».

Ниже представлена таблица, в которой указывается, какое количество баллов необходимо набрать для той или иной оценки.

Таблица 2

Шкала оценивания результатов

Количество баллов	Оценка
90 - 100	«отлично»
80 - 90	«хорошо»
70 - 80	«удовлетворительно»
Ниже 70	«не удовлетворительно»

Рабочая тетрадь по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурными подразделениями организации» может выступать в качестве средства текущего, поэтапного и итогового контроля. Задания различны по структуре, приемам учебной деятельности, объему и предназначению. В частности включены задания на оперирование терминами, задания на

заполнения таблицы, работу со схематическим материалом, тесты. Чтобы выполнить задания, студент должен знать материал, уметь его воспроизвести в простейших учебных операциях. Задания многофункциональны, нацелены на получение теоретических и практических навыков.

Ниже представлены несколько заданий из разработанной рабочей тетради, выполняющие различные задачи.

В примере 2, представлено задание на усвоение понятий.

Пример 2

Задание. Дайте определения понятиям (6 баллов):

- Нормирование труда – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма времени – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма выработки – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма обслуживания – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма численности – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма управляемости – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Задание, представленное в Примере 3, развивает у студентов приемы мыслительной деятельности.

Пример 3



*2. Доходы предприятия формируются за счёт:*

- А) выручки от реализации продукции (работ, услуг)
- Б) выручки от реализации основных фондов, материальных и нематериальных активов (прочая реализация)
- В) выручки от реализации продукции (работ, услуг) и выручки от реализации основных фондов, материальных и нематериальных активов (прочая реализация) и внереализационных доходов

*3. Что входит в структуру цены?*

- а) себестоимость (издержки производства)
- б) косвенные налоги
- в) прибыль
- г) рентабельность

*4. Валовый доход это...*

- а) это прирост выручки, получаемый продавцом при продаже дополнительной единицы товара.
- б) доход, приходящийся на единицу проданного товара
- в) денежная сумма, получаемая продавцом при продаже определенного количества товара.
- г) нет правильных ответов

*5. К видам рентабельности не относится:*

- а) рентабельность продукции
- б) рентабельность активов
- в) общая рентабельность
- г) рентабельность издержек

*6. В чём существенно выражены основные средства:*

- а) в человеческих ресурсах;
- б) в уставном капитале предприятия;
- в) в средствах труда;
- г) в земляных ресурсах.

*7. Выберите правильное утверждение:*

А) процесс финансового планирования является кратковременным, осуществляется непосредственно перед началом выполнения каких – либо работ;

Б) базовым показателем, на основе которого осуществляется планирование всех финансовых аспектов деятельности предприятия, является плановый объем производства;

В) финансовое планирование позволяет воплотить выработанные стратегические цели в количественную и качественную форму конкретных финансовых показателей;

Г) главная задача финансового планирования на предприятии – анализ безубыточности продаж

*8. Метод бухгалтерского учета – это ...*

1. совокупность различных способов и приемов для отражения финансово – хозяйственной деятельности предприятия.

2. методическая основа составления бухгалтерской документации.

Таким образом, мы разработали рабочую тетрадь для самостоятельной работы студентов, которая решает следующие образовательные задачи:

- усвоение понятий;
- формирование предметных и межпредметных знаний и умений;
- приобретение практических умений и навыков;
- формирование у студентов умений и навыков самоконтроля;
- развитие мышления у студентов;
- контроль хода обучения.

Разработанная рабочая тетрадь представлена в Приложении 1.

### **2.3. Внедрение рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» и анализ результатов**

Для проверки гипотезы в учебный процесс мы внедрили в группу ПО – № 30 по специальности «Технология продукции общественного питания» разработанную нами рабочую тетрадь по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

До начала внедрения, для проверки имеющихся знаний, в экспериментальной группе мы провели тест, разработанный на основе рабочей тетради. Тест представлен ниже.

#### **Проверочный тест**

##### **1. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:**

- А) для организации производства кулинарной продукции;
- Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
- В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

##### **2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

- А) Бар
- Б) кафе
- В) Закусочная
- Г) Ресторан
- Д) Столовая

##### **3) Служит для приемки товаров, полуфабрикатов?**

- А) Организация питания
- Б) Кулинарные цеха
- В) Складское помещение

Г) Коридорные помещения

Д) Все ответы неверны

Е) Все ответы верны

**4) Какими могут быть рабочие места?**

А) Специализированные и универсальные

Б) Модулированные

В) Стационарные

Г) Универсальные

Д) Критические

Е) Все ответы неверны

**5) К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:**

А) Кондитерский цех;

Б) Моечная кухонной посуды;

В) Холодный цех;

Г) Мясной цех.

**6) Технологический процесс приготовления пищи – это:**

А) Ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

Б) Искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) Ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) Процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

**7) Исключите неверный ответ из предложенных вариантов. В группу заготовочных предприятий входят:**

а) Фабрика – заготовочная

б) Комбинат питания

в) Комбинат полуфабрикатов

**8) Графики выхода на работу бывают:**

- А) Ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые
- В) Кривые и линейные
- С) Прямые, не прямые
- Д) Изгибающиеся, не сгибающиеся
- Е) Линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные

**9) Что такое фотография рабочего времени?**

- А) Изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода
- В) Это фотографирование фотоаппаратом различных участков и рабочих мест на предприятиях питания,
- С) Это фотографирование фотоаппаратом работников предприятия питания, во время их рабочего времени
- Д) Изучение рабочего времени путем измерения его затрат на работу в течение определенного периода на специальном приборе оборудованном фотоаппаратом
- Е) Изучение рабочего времени только руководителя предприятия питания, или его заместителя вне рабочего времени.

**10) Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?**

- А) Главный инженер
- В) Мастер
- С) Заведующий производством
- Д) Начальник цеха
- Е) Директор

**11) Валовый доход это...**

- а) Это прирост выручки, получаемый продавцом при продаже дополнительной единицы товара.
- б) Доход, приходящийся на единицу проданного товара

в) Денежная сумма, получаемая продавцом при продаже определенного количества товара.

г) Нет правильных ответов

## **12) Метод бухгалтерского учета – это ...**

А) Совокупность различных способов и приемов для отражения финансово – хозяйственной деятельности предприятия.

Б) Методическая основа составления бухгалтерской документации.

Результаты теста оказались следующими: 7 человек получили оценку «4» и 13 человек – «3». В процентном соотношении: 35 % учащихся знают материал на «хорошо» и соответственно 65 % – на «удовлетворительно». Что подтверждает то, что уровень знаний у студентов невысокий.

После проведения тестирования, каждый студент данной группы получил рабочую тетрадь для самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

Согласно учебной рабочей программе студенты заполняли рабочую тетрадь последовательно, в соответствии пройденным темам. После каждого раздела с практическими заданиями, учащиеся отвечали на закрепляющий тест.

При выполнении заданий, студенты старались получить максимальный балл за каждое задание, чтобы в сумме получить высокую оценку. Полученный результат составил итоговую оценку за заполненную рабочую тетрадь, что повлияло на оценку за весь профессиональный модуль.

Во время заполнения студентами рабочих тетрадей осуществлялся промежуточный контроль со стороны преподавателя. После каждой пройденной темы, студенты сдавали тетради для проверки. По окончании заполнения всей тетради – выставлялся общий балл за все темы.

После анализа результатов заполненных рабочих тетрадей, мы повторно провели тест, на проверку знаний.

Результат оказался следующим: 5 человек получили оценку «5», 11 человек – «4» и 4 человека получили оценку «3». В процентном соотношении: 25 % учащихся знают материал профессионального модуля на «отлично», 55 % учащихся усвоили материал на «хорошо» и 20 % – на «удовлетворительно».

На основании результатов заполненных рабочих тетрадей и результатов итогового теста, мы пришли к выводу, что эффективность обучения возросла, успеваемость студентов улучшилась. Для наглядности мы отобрали результаты в диаграмме, которая представлена ниже.

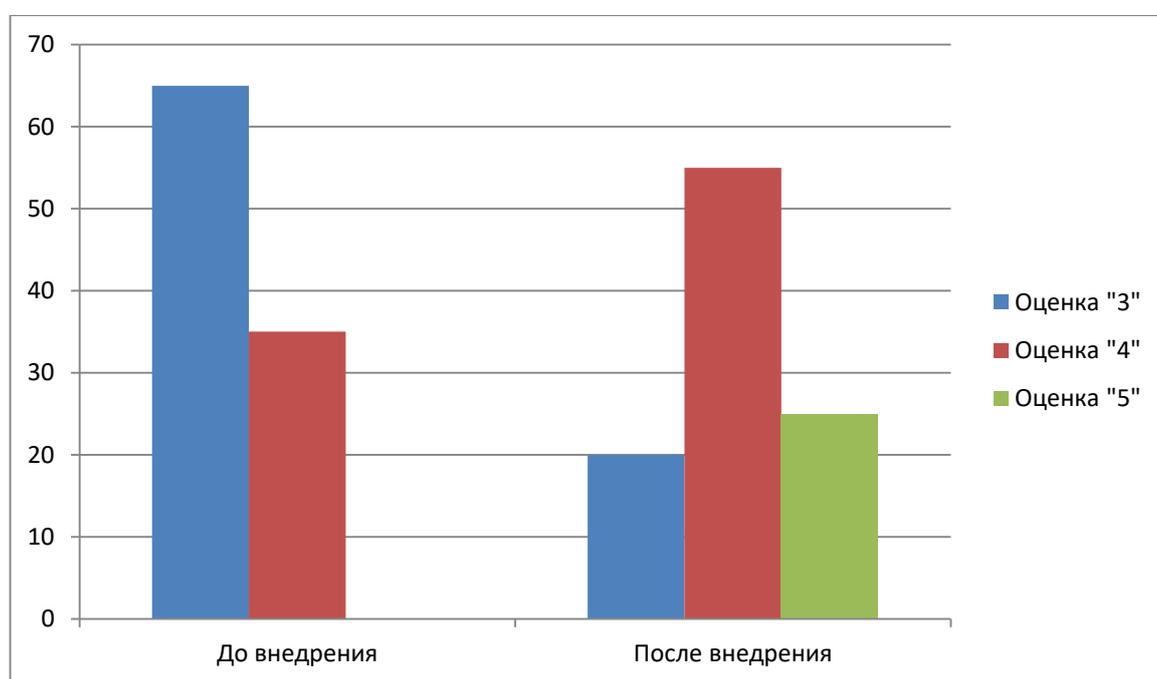


Рис.1. Сравнительные результаты успеваемости студентов

На диаграмме видно, что за период экспериментальной деятельности наблюдается значительное улучшение показателей.

В ходе выполнения заданий из рабочей тетради, у студентов выработалось умение устанавливать соответствия, классифицировать учебный материал, умение сравнивать, осуществлять логические операции классификации. У студентов сформировались понятия, они лучше усвоили материал модуля. Это говорит об эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

Таким образом, в результате теоретического изучения данного вопроса и проведенной практической экспериментальной работы можно сделать вывод о том, что применение рабочей тетради для самостоятельной работы студентов позволяет заметно улучшить качество и продуктивность обучения.

## Выводы по 2 главе

Во второй главе мы рассмотрели проблему организации самостоятельной работы в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего». Выяснили, что в данной образовательной организации существует недостаток учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студентов.

С целью устранения этой проблемы, мы разработали рабочую тетрадь для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации». Рабочая тетрадь для самостоятельной работы студентов по данному модулю способствует решению обучающих и развивающих задач и повышает продуктивность обучения при освоении квалификации «Технолог продукции общественного питания».

Анализ внедрения рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» показал, что в экспериментальной группе эффективность обучения возросла, успеваемость студентов улучшилась. В ходе выполнения заданий из рабочей тетради, у студентов выработалось умение устанавливать соответствия, классифицировать учебный материал, умение сравнивать, осуществлять логические операции, классификации. У студентов сформировались понятия, они лучше усвоили материал модуля. Задания, предлагаемые в рабочей тетради, помогли студентам не только усвоить материал той или иной темы, но и развить мышление, систематизировать полученные знания, самостоятельно работать с предлагаемой литературой, анализировать информацию и делать грамотные выводы.

Это говорит об эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения профессионального модуля «Управление структурным подразделением организации».

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На сегодняшний день возрастают требования к участникам системы социальных взаимоотношений. Как никогда ранее, возрастает роль профессиональной готовности специалистов. Реализуются государственные национальные проекты, вводятся новые формы нормативно-документального оформления всех сфер жизнедеятельности человека. Поэтому современные квалификационные требования, предъявляемые к будущему специалисту, достаточно высоки. Возрастает роль самостоятельной работы студентов, и в связи с этим, особую значимость в практике современного образования приобретают формы и методы работы, которые стимулируют самостоятельность и творчество студентов.

Инновационная система обучения базируется преимущественно на самостоятельном получении обучающимися необходимого объема и требуемого качества знаний. Удельный вес времени отводимого на организацию самостоятельной работы студентов возрастает, следовательно, повышение эффективности самостоятельной работы будет существенно влиять и на качество подготовки специалиста.

В первой главе выпускной квалификационной работы мы рассмотрели теоретико-методологические аспекты обеспечения самостоятельной работы студентов.

Рассмотрев научно-теоретические аспекты самостоятельной работы студентов, мы пришли к выводу, что исследователи, занимающиеся проблемой самостоятельной работы студентов, вкладывают в это понятие разное содержание. На наш взгляд, она может рассматриваться как один из видов познавательной деятельности, направленной на общеобразовательную и специальную подготовку студентов и управляемой преподавателем.

Раскрыв теоретико-методологические особенности учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов, мы убедились в том, что учебно-методическое обеспечение позволяет

активизировать познавательную деятельность студентов и гарантированно достигать поставленные учебные цели, благодаря чему повышается эффективность обучения. Наиболее эффективным, на наш взгляд, является рабочая тетрадь.

Разработка рабочей тетради является вполне современным способом ведения учебного процесса. Рабочая тетрадь является средством обеспечения стандартизации и индивидуализации обучения. Включение студентов в работу с тетрадями значительно увеличивает объем самостоятельной деятельности всех студентов. Индивидуальные задания вызывают у каждого студента чувство ответственности, удовлетворения, способствуют формированию познавательных интересов, умения оценивать и соизмерять свои индивидуальные способности и возможности, проявлять инициативность, самостоятельность, реализовывать личностный потенциал.

В практической части нашей выпускной квалификационной работы мы провели опытно-экспериментальную работу по применению в учебном процессе рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

Выявили проблему организации самостоятельной работы в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего», которая заключается в недостатке учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студентов. Для решения данной проблемы мы разработали и внедрили в учебный процесс рабочую тетрадь для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю ПМ 06. «Управления структурным подразделением организации».

Эффективность применения рабочей тетради подтверждается тем, что у студентов сформировались понятия, они лучше усвоили материал модуля. У них выработалось умение устанавливать соответствия, классифицировать учебный материал, умение сравнивать, осуществлять логические операции, классификации.

В результате внедрения рабочей тетради эффективность обучения возросла, успеваемость студентов улучшилась.

Цель выпускной квалификационной работы: теоретическое обоснование, разработка и внедрение рабочей тетради по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

В выпускной квалификационной работе реализованы следующие задачи исследования:

1. Изучить научно-теоретические аспекты формирования самостоятельности у студентов профессиональной образовательной организации в системе среднего специального образования.

2. Раскрыть теоретико-методологические особенности учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов.

3. Рассмотреть рабочую тетрадь как педагогическое средство организации самостоятельной работы студентов.

4. Проанализировать проблему организации самостоятельной работы в профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

5. Разработать рабочую тетрадь для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

6. Внедрить разработанную рабочую тетрадь на базе профессиональной образовательной организации и дать анализ результатов экспериментальной работы.

Следовательно, поставленные цели и задачи выполнены в полном объёме.

## Библиографический список

1. Апиш Ф.Н. Самостоятельная работа как способ развития мотивации и самоорганизации учебной деятельности студента/ Ф.Н.Апиш.- М.:Высш.шк., 2015.- 45 – 47с.
2. Бабанский, Ю.К. Методы обучения в современной общеобразовательной школе/ Ю.К.Бабанский. – М.:Просвещение, 2013.
3. Бабанский, Ю.К. Оптимизация учебно-воспитательного процесса: (Методические основы)/ Ю.К.Бабанский.- М.: Просвещение, 2012.- 192 с.
4. Батышев, С.Я. Профессиональная педагогика / С.Я. Батышев. - М.: Издательство «Эгвес», 2010. – 356 с.
5. Безрукова, В.С. Педагогика: Учебник / В.С. Безрукова. – Екатеринбург: СИПИ, 2014. – 338 с.
6. Белоусова, С.Н.. Маркетинг/ С.Н.Белоусова. – Ростов на Дону: ФЕНИКС, 2013.
7. Беляева А. Управление самостоятельной работой студентов // Высшее образование в России/ А.Беляева.- М.:Высш.шк., 2013.- 105-109 с.
8. Беспалько, В.П. Системно-методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса подготовки специалистов: учебно-методич. Пособие/ В.П.Беспалько, Ю.Г.Татур. – М.:Высш.шк.,2010. – 144 с.
9. Беспалько, В.П.Педагогика и прогрессивные технологии обучения/ В.П.Беспалько. – М.ИРПО, 2015. – 336 с.
- 10.Богданов, И.В. Психология и педагогика / Под ред. И.В. Богданова. - М.: Академия, 2012. – 253 с.
- 11.Болдырева, Н.Н. Формирование у студентов умений организации учебно-познавательной деятельности / Н.Н. Болдырева. – М.: «Специалист», 2014. – с.30 – 32.

- 12.Бутова, В.Н. Создание учебно-методического комплекса.//Среднее профессиональное образование / В.Н.Бутова. – М.: Высш.шк.,2012. – 144 с.
- 13.Голобокова Г.И. Рабочая тетрадь как дидактическое средство организации самостоятельной работы студентов // Известия Российского государственного педагогического университета им. А.И.Герцена. №23 (54): Аспирантские тетради/ Г.И.Голобокова. – М.: Научный журнал. СПб., 2014. с.333 – 339.
- 14.Горькаева Е. Ю. Особенности учебно-методического обеспечения в колледже // Молодой ученый. — 2014. — №18. — С. 538-539.
- 15.ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
- 16.Григорян, В.Г. Роль преподавателя в организации самостоятельной работы студентов / В.Г.Григорян // Высшее образование в России. – 2012. – с. 108 – 114.
- 17.Грязнов, Ю.П. Развитие познавательной активности учащихся: Научная статья / Ю.П. Грязнов, Л.А.Лисицына.- М.: «Специалист», 2012.– с. 30-33 с.
- 18.Долгова, О. О. Рабочая тетрадь как средство развития познавательной активности и организации самостоятельной работы студентов // СПО, 2010 № 12. – с. 14 – 15.
- 19.Жуков, Г.Н. Основы общей и профессиональной педагогики [текст]: / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов, С.Л. Каплан – М.: ГАРДАРИКИ, 2013. – 382 с.
- 20.Жуков, Г.Н. Основы общей и профессиональной педагогики [текст]: / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов, С.Л. Каплан – М.: ГАРДАРИКИ, 2009. – 382 с.
- 21.Зенкин, А.С., Кирдяев, В.М. Самостоятельная работа студентов: метод. указания / А.С. Зенкин, В.М. Кирдяев. – Саранск: Изд – во Мордов. ун – та., 2014. – 35 с. (с.8 – 11)

- 22.Зотов, Ю. Б. Организация современного урока [текст]: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед./Ю.Б. Зотов - М., 2012.
- 23.Иванова, Е.М. Психология профессиональной деятельности. – М.: ПЕР СЭ, 2012. – 382 с.
- 24.Коджаспирова, Г.М. Педагогика: Учебник / Г.М. Коджаспирова. – М.: Гардарики, 2014. – 528 с.
- 25.Коджаспирова,Г.М. Педагогический словарь/ Г.М.Коджаспирова, А.Ю.Коджаспиров. – М.»Академия», 2010. – 176 с.
- 26.Кочетов С.И. Комплексное методическое обеспечение учебного процесса средствами обучения. – М.: Высшая школа, 2016.
- 27.Краевский В.В. Методология педагогики: новый этап [текст]: Учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / В.В. Краевский, Е.В. Бережнова. – М.: Академия, 2012.
- 28.Краевский В.В. Общие основы педагогики [текст]: Учеб.для студ.высш. пед. учеб. заведений/ В.В. Краевский. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.
- 29.Кукушкин, В.С. Теория и методика обучения/ В.С. Кукушкин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. - 474 с.
- 30.Никитина, Н.Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика. / Н.Н. Никитина, Н.В. Кислинская.- М.: «Академия», 2009.- 224с.
- 31.Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учеб. пособие / под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р.Егоровой. - М. : КНОРУС, 2012 – 400с.
- 32.Одинцова, В.А. Формирование познавательной самостоятельности студентов / В.А. Одинцова // Инновации в образовании, 2015. - С. 98-103.
- 33.Педагогический энциклопедический словарь. М.: Большая Российская энциклопедия, 2013. С. 278.

34. Пидкасистый П. И. Самостоятельная познавательная деятельность школьников в обучении: Теоретико-экспериментальное исследование / П.И. Пидкасистый.- М.: Педагогика, 2014. – 158 с.
35. Пидкасистый, П.И. Педагогика / Под ред. П.И. Пидкасистого. – М., 2011.
36. Пидкасистый, П.И. Педагогика [текст]: Учеб. для студентов высших пед.учеб. заведений/ под редакцией П.И. Пидкасистого – М.: Просвещение: Гуманит. Изд. Центр – ВЛАДОС, 2012. – 432с.
37. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов [текст]: Учеб.пособие для студ.вузов/ И.П. Подласый - М.: ВЛАДОС-Пресс, 2016.
38. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 352с.
39. Сериков, В.В. Обучение как вид педагогической деятельности [текст]: учеб. пособие для студ. высш. Учеб. заведений, обучающихся по спец. «Педагогика», «Педагогика и психология» / В.В. Сериков; под ред. В.А. Сластенина, И.А. Колесниковой. - М., 2011. - 255 с.
40. Смирнов Г.Б.. Менеджмент: Учеб. Пособие/ Г.Б.Смирнов. – М.: Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2012. – 315 с.
41. Смирнов, В.И. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / В.И. Смирнов.- М.: Логос, 2010.- 304с.
42. Современный словарь по педагогике/ сост. Рапацевич Е.С. – Мн.: «Современное слово», 2011. – 928 с.
43. Столяренко. А.М. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / А.М. Столяренко.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.- 479с.
44. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 03.07.2016) // Собрание законодательства РФ. - 07.01.2002. - N 1 (Ч. 1). - Ст. 3.
45. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

- профессионального образования по специальности 19.02.10 технология  
продукции общественного питания – М.: 2014
46. Харламов, И.Ф. Педагогика [текст]: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и  
допол./ И.Ф. Харламов – М.: Высш.шк., 2014. – 576 с.
47. Шалагинова, Е.П. Рабочая тетрадь: практические основы  
профессиональной деятельности: Практикум / Е.П. Шалагинова, Н.Н.  
Шабалина, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина. – М.: Академкнига, 2015. –  
224 с.
48. Шамова, Т. И. К вопросу о методах преподавания и учения // Советская  
педагогика. — 1974. — № 1. — С. 40-50.
49. Щукина, Г.И. Актуальные вопросы формирования интереса в  
обучении: Учебное пособие / Г.И. Щукина. – М., 2014. – 176 с.
50. Щукина, Г.И. Педагогические проблемы формирования  
познавательных интересов учащихся: Учебное пособие / Г.И. Щукина.  
– М.: Педагогика, 2014. – 205 с.
51. Эрганова, Н.Е. Методика профессионального обучения: Учебное  
пособие для студентов высших учебных заведений / Н. Е. Эрганова. –  
М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 326 с.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

С.С. ЕГОРОВА

## РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 06

### «УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ»

Для студентов профессиональной образовательной организации в системе среднего специального образования, обучающихся по специальности

«Технология продукции общественного питания»

Ф.И.О. студента (-ки) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Челябинск, 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка .....	4
РАЗДЕЛ 1.ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ.....	5
Тема 1. Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания.....	5
Практические задания.....	7
Тема 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация.....	11
Практические задания.....	13
Тема 3 Организация производства предприятий общественного питания	18
Практические задания .....	20
РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА И УПРАВЛЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ.....	26
Тема 4 Организация труда в общественном питании .....	26
Практические задания .....	28
Тема 5 Организация управления персоналом структурного подразделения организации.....	36
Практические задания .....	37
РАЗДЕЛ 3 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ.....	41
Тема 6 Экономика организации.....	41
Практические задания .....	49
Тема 7 Бухгалтерский учет в общественном питании.....	58
Практические задания .....	63
ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ .....	71
Оценочный лист .....	78
Список рекомендуемой литературы.....	79

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Предлагаемая рабочая тетрадь по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» предназначена для организации самостоятельной работы студентов профессиональной образовательной организации в системе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Задания, предлагаемые в рабочей тетради, помогут студентам не только усвоить материал той или иной темы, но и развить мышление, систематизировать полученные знания, самостоятельно работать с предлагаемой литературой, анализировать информацию и делать грамотные выводы.

В структуру рабочей тетради входит: пояснительная записка; содержание; краткий теоретический материал; практические задания по каждой теме; закрепляющие тесты к каждому разделу; оценочный лист; рекомендуемая литература.

Рабочая тетрадь по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» может выступать в качестве средства текущего, поэтапного и итогового контроля. Задания различны по структуре, приемам учебной деятельности, объему и предназначению. В частности включены задания на оперирование терминами, задания на заполнения таблицы, работу со схематическим материалом, тесты. Чтобы выполнить задания, студент должен знать материал, уметь его воспроизвести в простейших учебных операциях. Задания многофункциональны, нацелены на получение теоретических и практических навыков.

В рабочей тетради представлен список используемой литературы, в котором перечислены учебники и учебные пособия, использовавшиеся для разработки данного издания. В представленном списке можно найти необходимую информацию для заполнения рабочей тетради и изучения профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

**Желаем удачи!**

**РАЗДЕЛ 1 ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ  
ТЕМА 1. ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И КЛАССИФИКАЦИЯ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Вопросы темы:

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.
3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

**Предприятие общественного питания (ПОП)** - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.

правовую форму. В общественном питании предпринимательская деятельность может осуществляться без применения наемного труда и регистрируется как индивидуальная трудовая деятельность. Предпринимательская деятельность, осуществляемая с привлечением наемного труда, регистрируется как предприятие. Предприятием является самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. Предприятие самостоятельно осуществляет свою деятельность, распоряжается продукцией, полученной прибылью после уплаты налогов. В соответствии с законом могут создаваться предприятия частной, государственной, муниципальной собственности. В общественном питании также действуют предприятия различных видов собственности. Муниципальные предприятия организуются органами местного самоуправления; имущество муниципальных предприятий образуется за счет средств соответствующего местного бюджета и находится в собственности района, города. В общественном питании много индивидуальных частных предприятий, такие предприятия появились в результате приватизации государственных и муниципальных предприятий.

Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. Если большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной, максимум двух функций, например, предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли - реализацию продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

- производство кулинарной продукции;
- реализация кулинарной продукции;
- организация ее потребления.

Предприятия общественного питания предоставляют кроме услуги питания много других, например, организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, проката посуды и т. д.

Указанные выше особенности работы предприятий общественного питания учитываются при рациональном размещении сети предприятий, выборе их типов, определении режима работы и составлении меню.

**Тип предприятия общественного питания** - вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг истребителям.

Согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» основные типы предприятий общественного питания - это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные. Но предприятия общественного питания классифицируются и по стадиям производства, поэтому существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика; по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

**Рациональное размещение сети предприятий общественного питания** - это создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.

В условиях конкуренции расположение предприятия общественного питания имеет большое значение, поэтому необходимо учитывать следующие факторы: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений; наличие предприятий розничной сети; покупательскую способность населения и спрос на продукцию общественного питания; принятые нормативы размещения сети предприятий общественного питания.

### ***Задание 1.***

1.1. Ответьте на вопросы (6 баллов):

– Для чего предназначено предприятие общественного питания?

---

---

– Какие функции выполняет предприятие общественного питания?

---

---

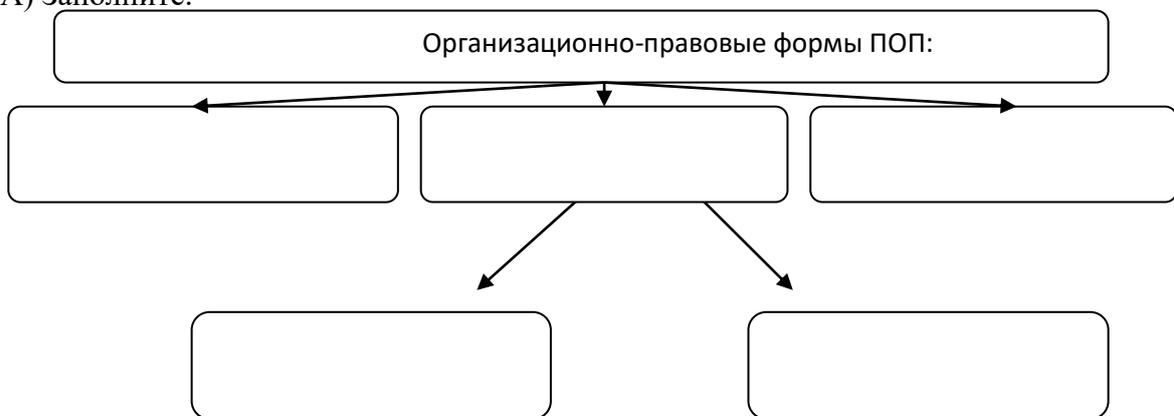
– Перечислите виды собственности предприятий?

---

---

1.2. Предприятия могут иметь различные формы организации (15 баллов):

А) Заполните.



Б) Заполните таблицу.

Форма организации	Основные признаки
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

1.3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации (2 балла)?

1.4. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания (14 баллов)?

Плюсы	Минусы

### Задание 2

2.1. Осуществите классификацию предприятий общественного питания и поясните каждый из выделенных видов (14 баллов).

Классификация ПОП:

В зависимости от характера производства:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

В зависимости от времени функционирования:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

В зависимости от места функционирования:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

В зависимости от обслуживаемого контингента:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

В зависимости от совокупности отдельных признаков, предприятия общественного питания делятся на классы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

2.2. Назовите основные типы предприятий общественного питания, дайте краткую характеристику и приведите примеры (20 баллов).

Тип ПОП	Характеристика	Примеры
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

### *Задание 3*

3.1. Заполните таблицу «Основные зоны современного города при размещении предприятий общественного питания» (16 баллов).

Зона	Характеристика	Рекомендуемые предприятия г. Челябинска
1. Промышленная		
2. Комунально-складская		

3.Зона отдыха		
4.Жилищно-административная		

3.2. Какие факторы необходимо учитывать при расположении ПОП (13 баллов)?

---



---



---



---



---



---



---



---

Представь, что ты открываешь свое предприятие общественного питания. Где бы ты его расположил(а) (в каком районе города) и почему?

---



---



---



---



---



---



---



---

## ТЕМА 2. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Вопросы темы:

1. Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы и виды планирования работы бригады. Планирование производственной программы.
2. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства.
3. Меню: понятие, виды, правила составления.
4. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.
5. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.

Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия. Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующие производством (заместители), начальники производственных цехов, бригадиры, работники бухгалтерии.

Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные: ассортимент выпускаемой продукции (полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий); техническая оснащенность предприятия; сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами; ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий; объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для заготовочных предприятий.

Оперативное планирование производства осуществляется в определенной последовательности, поэтому на каждой стадии необходимо создавать определенные организационные условия, способствующие правильной организации технологического процесса, рациональной организации труда, четкому выполнению каждым работником своих обязанностей.

Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с ТУ, ОСТами, а также данными Сборника норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья.

Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используют формулу:

$$P_{оп} = \frac{P_о (100 - N)}{100}$$

где **P<sub>оп</sub>** - масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

**P<sub>о</sub>** - масса овощного сырья (брутто);

**N** - норма отходов в зависимости от вида сырья и сезона по Сборнику рецептур блюд

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу:

$$Q_{мп} = \frac{Q_m \cdot \beta}{g_{п} \cdot 100}$$

где **Q<sub>мп</sub>** - количество мясных полуфабрикатов данного вида (шт., порций, кг);

**Q<sub>м</sub>** - масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг;

**β** - %, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;

**g<sub>п</sub>** - масса порции полуфабриката, кг (по Сборнику

**Меню** - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Для предприятий общественного питания основными нормативно-технологическими документами являются сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями.

#### Задание 4

4.1. Что понимается под оперативным планированием производства (2 балла)?

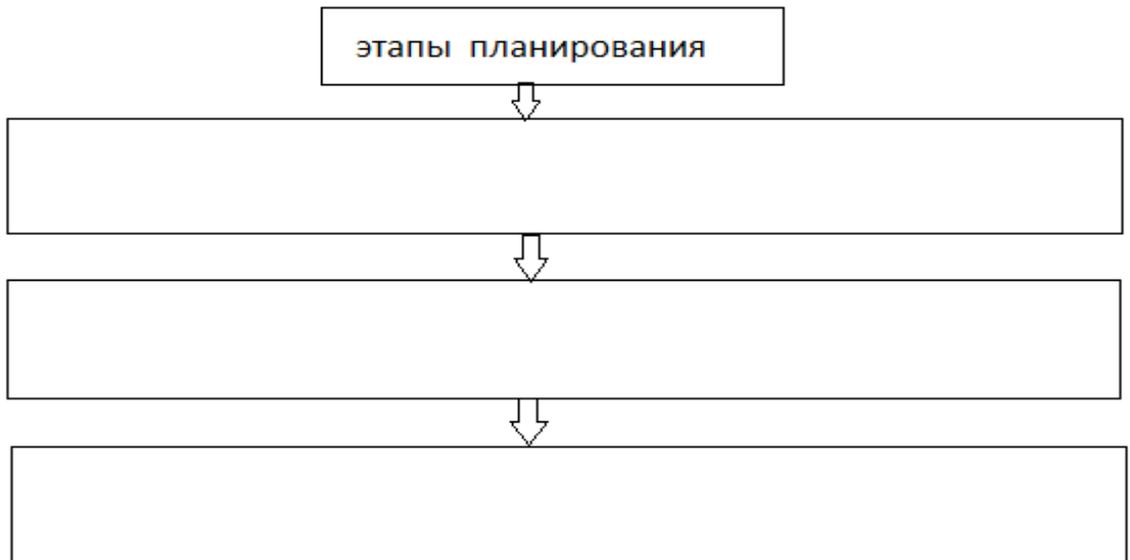
---

---

---

---

4.2. Напишите этапы планирования (3 балла):



4.3. Соедините виды оперативного планирования с их составляющими (7 баллов):

<b>Оперативно-календарное планирование</b>	связано с оперативным контролем и регулированием ХОДА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ
	координирует работу основных и вспомогательных ЦЕХОВ
<b>Текущее планирование</b>	распределение годовых плановых заданий по производственным подразделениям
	Связано с ходом выпуска продукции и расходования различных ресурсов
<b>Межцеховое планирование</b>	обеспечивает разработку, регулирование и контроль выполнения планов производства и продажи продукции всеми цехами предприятия
	С его помощью разрабатываются сменно-суточные задания, и согласуется последовательность выполнения работ отдельными исполнителями
<b>Внутрицеховое планирование</b>	направлено на ритмичное выполнение участками и их рабочими местами заданной месячной программы

### Задание 5

5.1. Напиши последовательность оперативного планирования производства заготовочного предприятия и специализированных заготовочных цехов (5 баллов).

---

---

---

---

---

---

5.2. Реши задачу (15 баллов).

Определить количество порций рагу массой нетто 225 г, которое можно приготовить из 300 кг говядины 1-й категории. Выход бокового и наружного кусков тазобедренной части, используемых для приготовления рагу, равен 10,1%.

Дано:

Решение:

Ответ:

5.3. Какие элементы включает в себя оперативное планирование работы производства (4 баллов)?

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5.4. Дополните (10 баллов).

*Наличие планового меню дает возможность:*

Обеспечить \_\_\_\_\_



питания	
Меню детского питания	
Банкетное меню	

*Задание 7*

7.1. Составьте план (18 баллов):

А) расчета сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд:



Б) контроля за работой производства:



*Задание 8*

8.1. Ответьте на вопросы (10 баллов).

Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.

---

---

---

---

Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания? \_\_\_\_\_

---

Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?

---

---

Как составляются технологические карты?

---

---

В чем отличительные особенности технико-технологических карт?

---

---

8.3. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций (4 балла).



### Тема 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Вопросы темы:

1. Производственная инфраструктура и ее характеристики.
2. Организация рабочих мест. Основные приемы организации работы исполнителей.
3. Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания.
4. Организация работы основных доготовочных цехов предприятий общественного питания.
5. Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания.
6. Организация работы вспомогательных цехов и раздач предприятий общественного питания.
7. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции.

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, которые формируют его производственную инфраструктуру.

**Под производственной инфраструктурой** предприятия понимается состав его производственных подразделений (участников, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей

Для успешного выполнения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

- выбрать рациональную структуру производства;
- производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Так, заготовочные цехи должны располагаться ближе к складским помещениям, но в то же время иметь удобную связь с доготовочными цехами;
- обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
- правильно разместить оборудование;
- обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
- создать оптимальные условия труда.

**Рабочее место** - это часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

На предприятиях общественного питания, в которых предусмотрена цеховая структура производства, организуют оборудованные цеха, производящие полуфабрикаты, а также готовые блюда. Формирование программы производства осуществляется в зависимости от ассортимента производимых блюд, поставляемых в филиалы или реализуемых через торговые залы и предприятия розничной сети.

При планировке цехов и других производственных помещений большое внимание уделяется удобству их взаимосвязи. На предприятиях общественного питания, использующих преимущественно полуфабрикаты и продукцию высокой степени готовности, для приготовления блюд, как горячих, так и холодных, допустима организация единого помещения с определёнными производственными участками. В целом же, различают несколько видов цехов.

Качество продукции в современных экономических условиях стало важнейшим фактором конкурентоспособности предприятия. Естественно, что при рыночных отношениях производитель стремится добиться стабильного качества своей продукции, использовать все инструменты, выработанные мировой и отечественной практикой. Важнейшим из них является система обеспечения качества (система качества).

**Система качества** - совокупность организационной структуры, ответственности, процессов и ресурсов, обеспечивающая осуществление общего руководства качеством.

Качество продукции общественного питания, прежде всего, зависит от качества поступающего сырья. Фирмы или отдельные предприятия, заключая договор на поставку продовольственных товаров или товаров материально-технического снабжения, должны быть уверены в поставщике. На предприятиях, перерабатывающих и выпускающих продукты питания, должна внедряться система управления качеством продукции. Система качества является не только средством обеспечения качества товаров, но и критерием оценки надежности поставщика.

### *Задание 9*

9.1 Дополните (16 баллов):

а. Под производственной инфраструктурой предприятия понимается

---

---

б. На производственную структуру предприятия оказывают влияние

---

---

---

в. По производственной структуре предприятия можно отнести к следующим видам:

---

---

---

г. Производство – это \_\_\_\_\_

---

---

---

д.Цех – это \_\_\_\_\_

---

---

---

е. Производственный участок – это \_\_\_\_\_

---

---

---

ж) Отделения – это \_\_\_\_\_

---

---

---

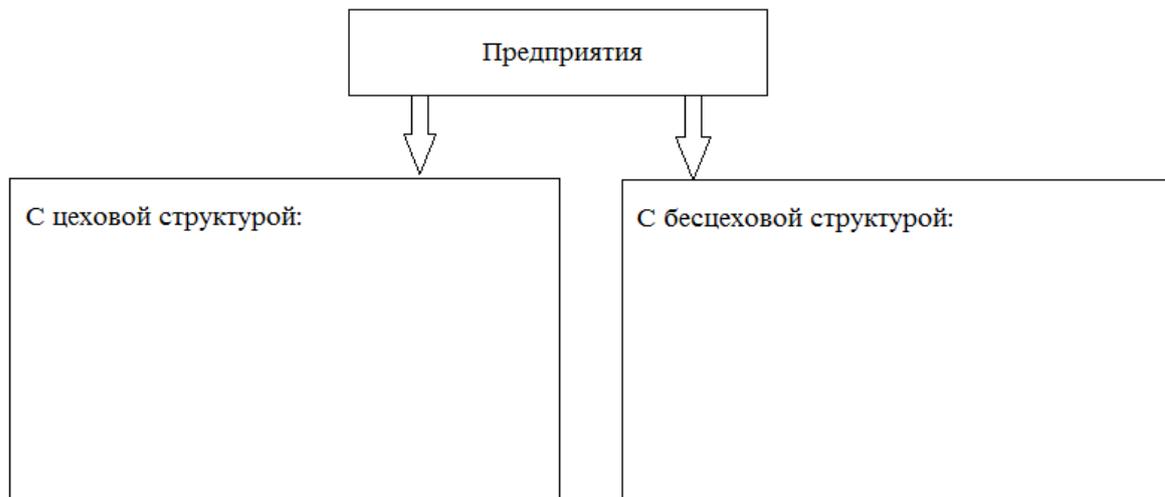
з) Рабочее место – это \_\_\_\_\_

---

---

---

9.2. Дайте пояснение (4 балла):



9.3. Задание на соответствие (5 баллов):

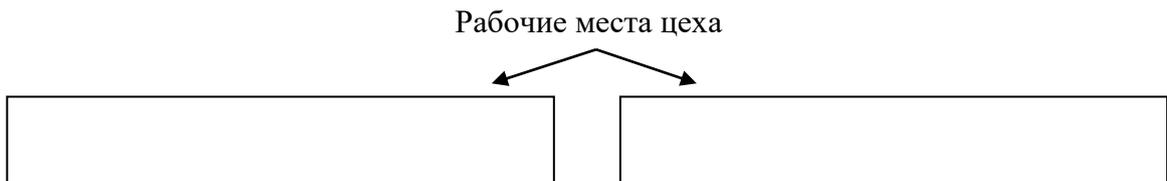
Различают пять основных групп помещений:

складская группа	предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами
производственная группа	вентиляционные камеры, котельная, бойлерная, угольная, зольная, комната истопника и для него умывальня, душевая и уборная, тепловой узел
торговая группа	предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия
административно-бытовая группа	предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления
техническая группа	предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции

### Задание 10

10.1. Заполните пропуски (4 балла):

А)



Б) Рекомендуемая высота производственных столов на рабочей поверхности оборудования:

Производственные столы, оборудование и рабочее положение	Высота, мм, при росте человека		
	низком	среднем	высоком
Производственные столы при работе сидя			
Рабочая поверхность оборудования: при работе сидя			
при работе стоя			

10.2. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест цеха (5 баллов)?

---



---



---



---



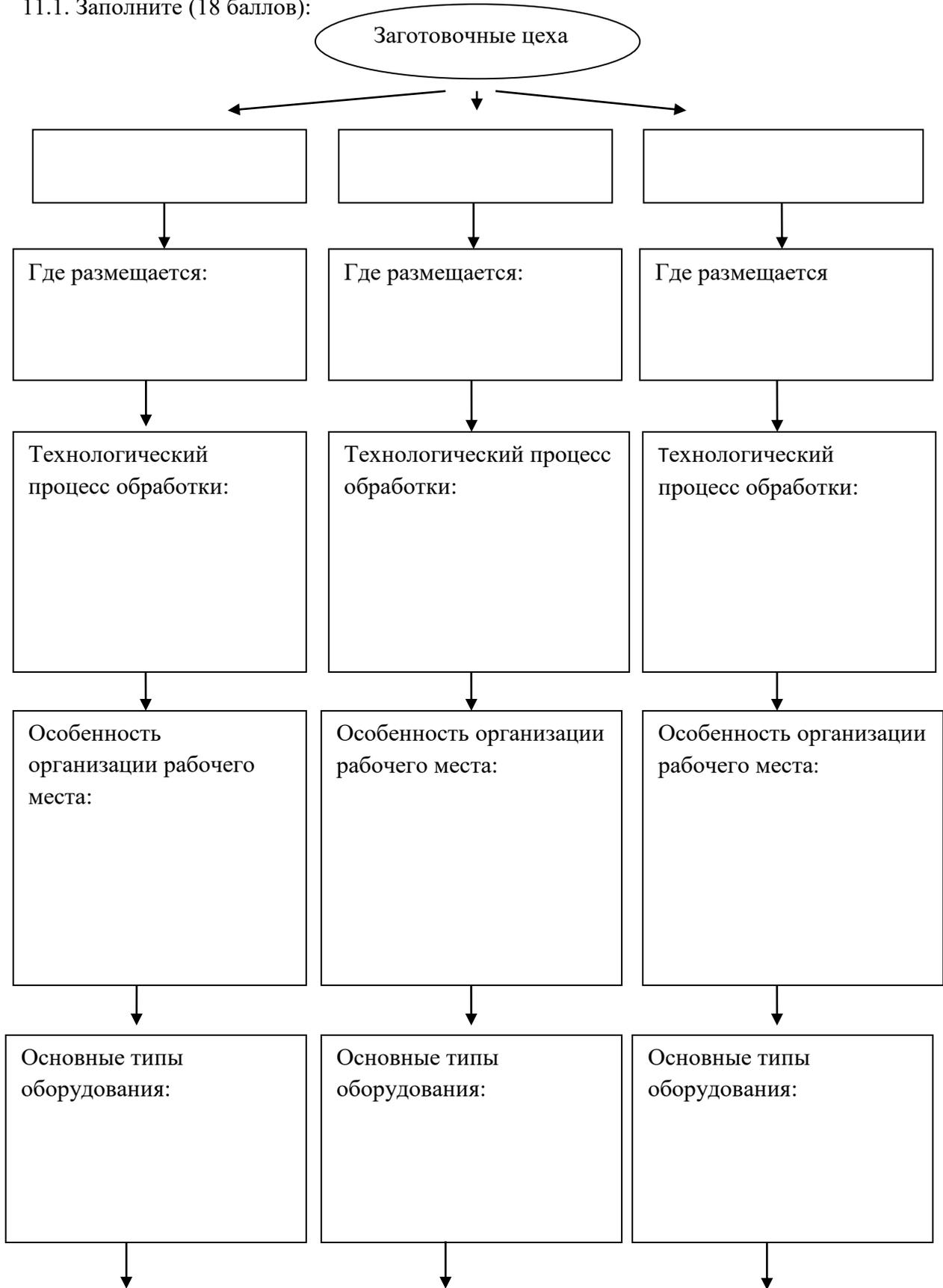
---



---

Задание 11

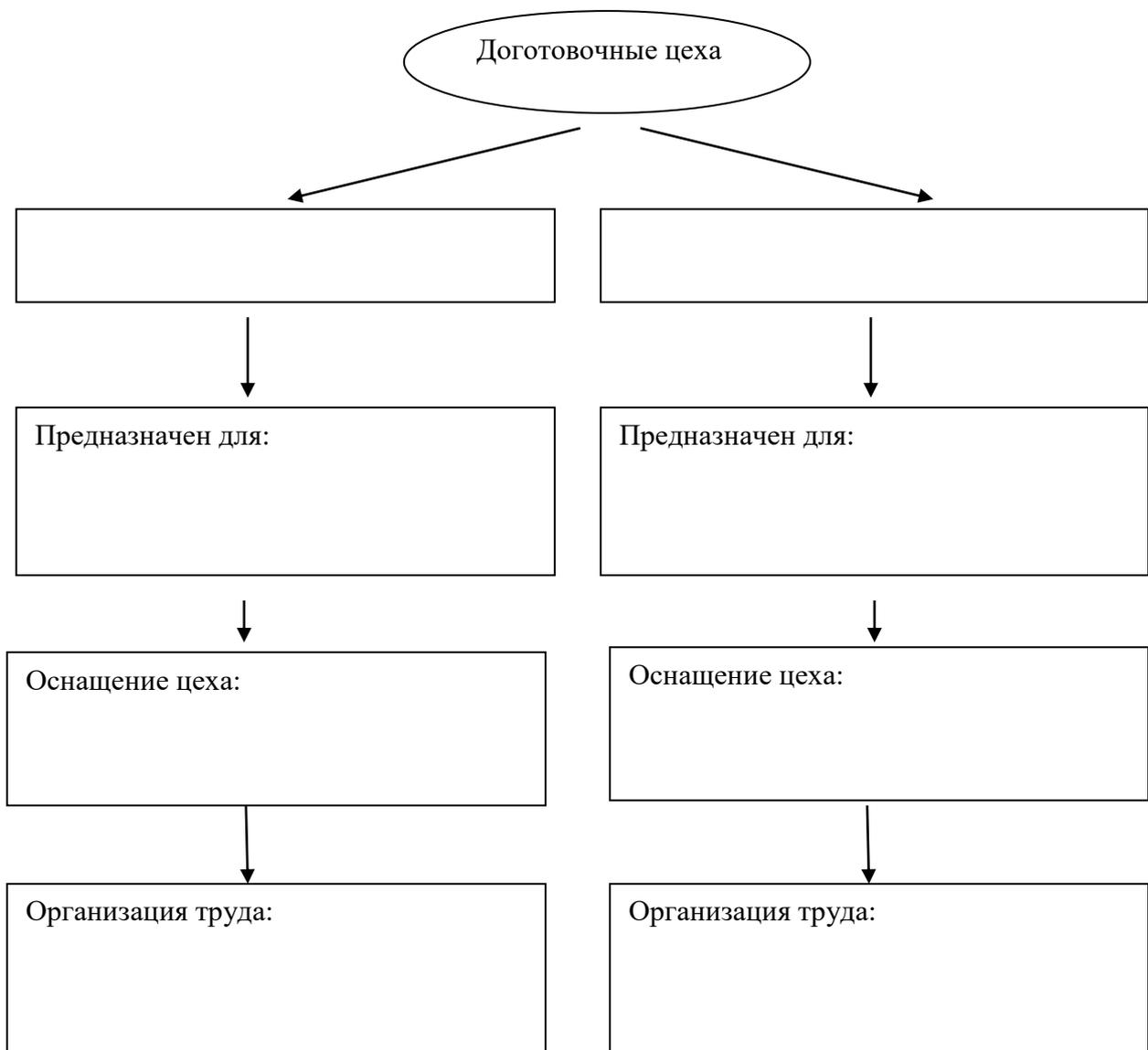
11.1. Заполните (18 баллов):



Организация труда:	Организация труда:	Организация труда:
--------------------	--------------------	--------------------

*Задание 12*

12.1. Заполните (18 баллов):



Задание 13

13.1. Ответьте на следующие вопросы (3 балла):

1) В чем особенность специализированных цехов предприятия общественного питания?

---

---

2) Приведите примеры специализированных цехов: \_\_\_\_\_

---

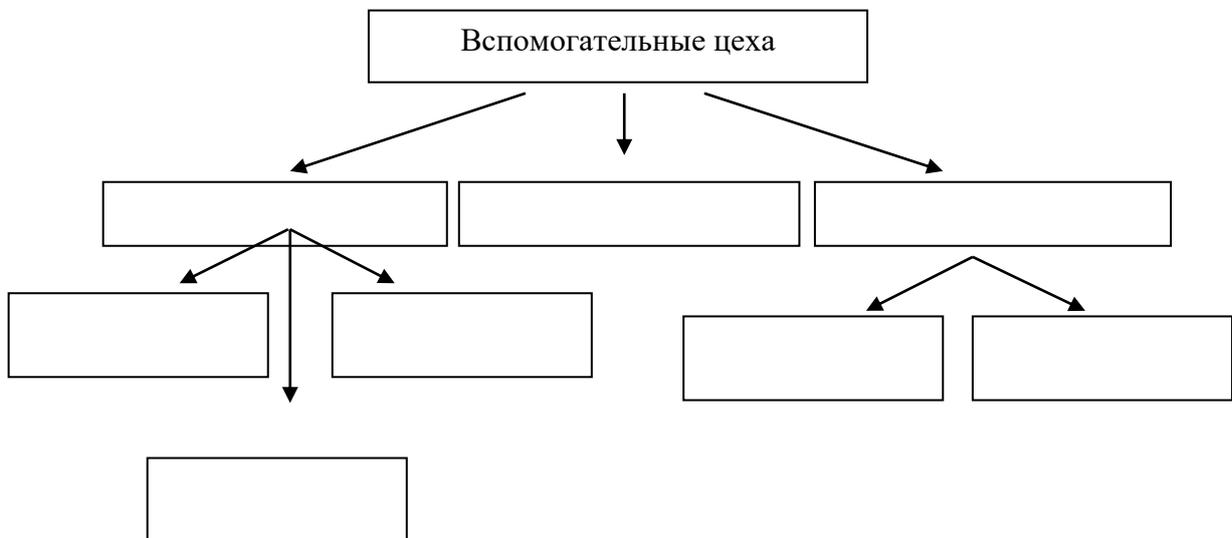
3) Какие требования к ним предъявляются? \_\_\_\_\_

---

---

Задание 14

14.1. Заполните (8 баллов):



14.4. Заполните приведенную ниже схему (12 баллов):



## РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА И УПРАВЛЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

### Тема 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Вопросы темы:

1. Организация труда и основные профессии работников общественного питания.
2. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда работников общественного питания.
3. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности и состава работников на предприятиях общественного питания.
4. Правила и принципы разработки графиков работы. Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
5. Оплата труда. Методика расчета заработной платы.
6. Бригадная форма организации и стимулирования труда.

Рациональная организация труда в общественном питании должна способствовать повышению качества выпускаемой продукции, культуры обслуживания, эффективности производства и рентабельности предприятия.

Организация труда в общественном питании, как и в других отраслях народного хозяйства, должна решить три основные задачи: экономическую, психофизиологическую и социальную. Эти задачи связаны между собой и должны решаться в комплексе. Без решения психофизиологических и социальных задач не будут решены экономические задачи.

Научно обоснованный режим труда и отдыха способствует сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности.

**Работоспособность** - это свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня.

На работоспособность человека оказывают влияние такие факторы, как величина нагрузки и ее продолжительность, организация и условия труда, квалификация, возраст работника, правильное чередование режимов труда и отдыха. В течение рабочего дня имеют место периоды, отличающиеся по степени работоспособности исполнителя. В первой половине дня - период вработываемости, за которым следует период максимальной устойчивой работоспособности, а за ним - период появления и нарастания утомления. После обеденного перерыва работоспособность вначале несколько снижается, а затем повышается. К концу дня вновь наблюдается спад работоспособности в связи с возрастанием утомляемости.

Основным временем отдыха в течение рабочего дня является обеденный перерыв. Физиологически установлено, что при 7-8-часовом рабочем дне обеденный перерыв

следует устанавливать через 3-4 ч после начала работы. Неправильная организация труда и отдыха может привести к переутомлению работника, что незамедлительно скажется на его работоспособности. Правильно разработанный и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивает повышение производительности труда, улучшение качества выпускаемой продукции, снижает производственный травматизм. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Различают дневные, месячные и годовые графики.

При выборе и составлении графиков учитывают режим работы предприятия, график загрузки торгового зала. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный.

**Нормирование труда в общественном питании** - это определение необходимых затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях.

Для повышения эффективности труда большое значение имеет техническое нормирование. Техническое нормирование в общественном питании, как и в других отраслях народного хозяйства, является наиболее прогрессивным методом нормирования, базируется на передовом опыте работы предприятий, предусматривает научную организацию труда, повышение его производительности, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания потребителей.

Качество норм труда зависит от используемого метода нормирования труда. В общественном питании используют два метода нормирования: опытно-статистический и аналитический.

Важнейшим элементом нормирования труда является изучение фактических затрат рабочего времени на выполнение операций и процессов. В зависимости от назначения, степени охвата и содержания изучаемых затрат времени наблюдения подразделяются на фотографии рабочего времени и хронометраж.

В зависимости от метода нормирования труда на предприятиях общественного питания различают опытно-статистические и технические нормы выработки.

**Норма выработки** - это количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену и т. д.) одним или группой работников соответствующей квалификации.

Важнейшей задачей нормирования труда является определение численности работников.

Различают следующие основные методы определения необходимого количества работников: по нормам выработки, нормам времени; рабочим местам на основании норм обслуживания.

Численность работников предприятий общественного питания непосредственно зависит от объема товарооборота, выпуска продукции, форм обслуживания, степени механизации производственных процессов. Чем больше товарооборот и выпуск продукции собственного производства, тем выше численность работников.

Важнейшим аспектом оплаты труда на предприятии является установление системы оплаты труда. Система оплаты труда включает как способ установления соотношения между мерой труда и мерой вознаграждения за него, на основании которого строится порядок исчисления заработка работника (форма заработной платы), так и конкретные размеры тарифных ставок, окладов (должностных окладов). В систему оплаты труда включаются также условия, порядок выплаты и размеры доплат и надбавок компенсационного характера, условия, порядок выплаты и размеры доплат и надбавок стимулирующего характера, премий.

**Оплата труда** — это система отношений, связанных с обеспечением установления и осуществления работодателем выплат работникам за их труд в соответствии с законами, иными нормативными правовыми актами о труде, коллективными договорами, соглашениями, локальными нормативными актами и трудовыми договорами (контрактами).

Система оплаты труда любого работодателя устанавливается в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права.

Система оплаты труда, принятая на конкретном предприятии отражается в коллективном договоре, соглашении любого вида либо локальном нормативном акте.

Основными системами оплаты труда являются повременная и сдельная.

### *Задание 16*

16.1. Напишите основные направления рациональной организации труда (4 балла):

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_



Пример:

Пример:

Пример:

16.3. Подумайте, какое значение в организации труда имеют *кооперации*? Напишите значение и формы кооперации (2 балла).

---

---

---

---

---

16.5. Изучите ОСТ 28-1-95 9 (отраслевой стандарт). Определите, кто относится к производственному персоналу, и какие требования к ним предъявляются (10 баллов).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Задание 17*

17.1. Дайте определения понятиям (6 баллов):

- Нормирование труда - это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма времени – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма выработки – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма обслуживания – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Норма численности – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Норма управляемости – это \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

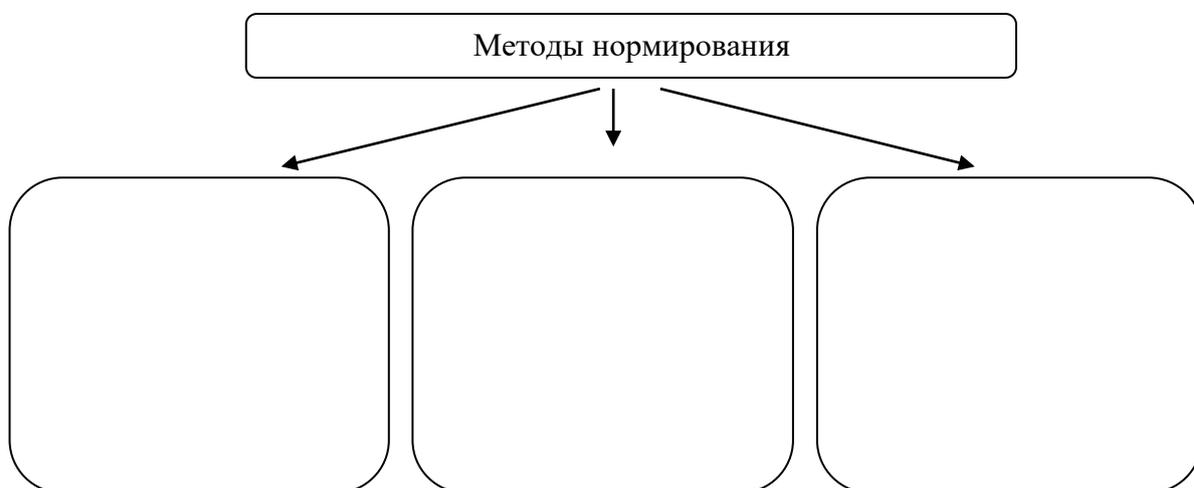
17.2. Осуществите сравнительный анализ положительных и отрицательных сторон методов нормирования труда (6 баллов).

Метод нормирования	Достоинства	Недостатки

17.3. Перечислите и поясните виды затрат рабочего времени (9 баллов).

Вид затрат	Характеристика


17.4. Перечислите методы нормирования и дайте их характеристику (3 балла).



*Задание 18*

18.1. Заполните таблицу «Виды норм выработки», осуществив сравнительный анализ положительных и отрицательных сторон видов норм выработки (8 баллов).

Вид нормы выработки	В чем выражается	Достоинства	Недостатки


18.2. Ответьте на следующие вопросы (9 баллов):

Каковы основные методы определения необходимого количества работников? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

От чего зависит численность работников предприятий общественного питания?

\_\_\_\_\_

В зависимости от выполняемой функции, на какие группы делятся все работники предприятий общественного питания? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Как можно определить численность работников горячего и холодного цехов? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Как осуществляется определение численности официантов? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Как определить численность отдельных категорий работников (кассиров и др.)?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



*Задание 20*

20.1. Дайте определение понятия «заработная плата» (2 балла).

---

---

---

20.2. Поясните, каким образом осуществляется расчет заработной платы (2 балла).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Задание 21*

21.1. Осуществите сравнительный анализ положительных и отрицательных сторон бригадной формы организации (6 баллов).

Бригадная форма организации



## **ТЕМА 5. ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ**

Вопросы темы:

1. Основы организации управления структурным подразделением организации.
2. Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.
3. Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.

**Структурное подразделение** — это структурная часть организации, которая выполняет определенные производственные или функциональные задачи в рамках устава и должностных инструкций работников.

Деятельность структурного подразделения осуществляется на основании специального положения, которое разрабатывается руководством предприятия в соответствии с установленными законодательными нормами. Документ содержит в себе следующие основные разделы:

- общие положения, в которых производится описание самого предприятия, а также намерений о создании определенной организационной структуры;
- обзор численности и состава персонала как в общем, так и по каждому подразделению;
- функции, которые должно выполнять структурное звено;
- определение целей его деятельности, а также постановка задач, которые обеспечат их достижение;
- назначение руководства подразделений, а также определение круга их полномочий;
- описание механизмов взаимодействия между структурными подразделениями, а также с руководящими органами;
- определение ответственности подразделения в целом, а также руководителя и отдельных работников лично;
- порядок ликвидации структурного звена с указанием процедуры, а также существенных причин.

Основным организационным документом, регламентирующим разграничение обязанностей и прав между сотрудниками, установление взаимосвязей отдельных должностей, является должностная инструкция.

**Должностная инструкция** — это организационно-правовой документ, в котором определяются основные функции, обязанности, права и ответственность сотрудника организации при осуществлении им деятельности в определенной должности.

Должностная инструкция позволяет:

- рационально распределить функциональные обязанности;
- повысить своевременность и надежность выполнения задач;
- улучшить социально-психологический климат в коллективе и устранить конфликты;
- четко определить функциональные связи работника и его взаимоотношения с другими специалистами;
- конкретизировать права работника;
- повысить личную и коллективную ответственность;
- повысить эффективность морального и материального стимулирования работников;
- организовать равномерную загрузку работников.

**Трудовые отношения** — это отношения, основанные на соглашении между работником и работодателем о личном выполнении работником за плату трудовой функции, подчинении работника правилам внутреннего трудового распорядка при обеспечении работодателем условий труда, предусмотренных законом, коллективным договором, соглашениями, трудовым договором.

Каждый работник имеет свои права и обязанности. Они прописаны в Трудовом Кодексе РФ.

### *Задание 22*

22.1. Дайте определение понятия «структурное подразделение организации» (5 баллов).

---

---

---

---

---

22.2. Перечислите требования, предъявляемые к организационным структурам управления (18 баллов):

1. \_\_\_\_\_

---

---

2. \_\_\_\_\_

---

---

3. \_\_\_\_\_

---

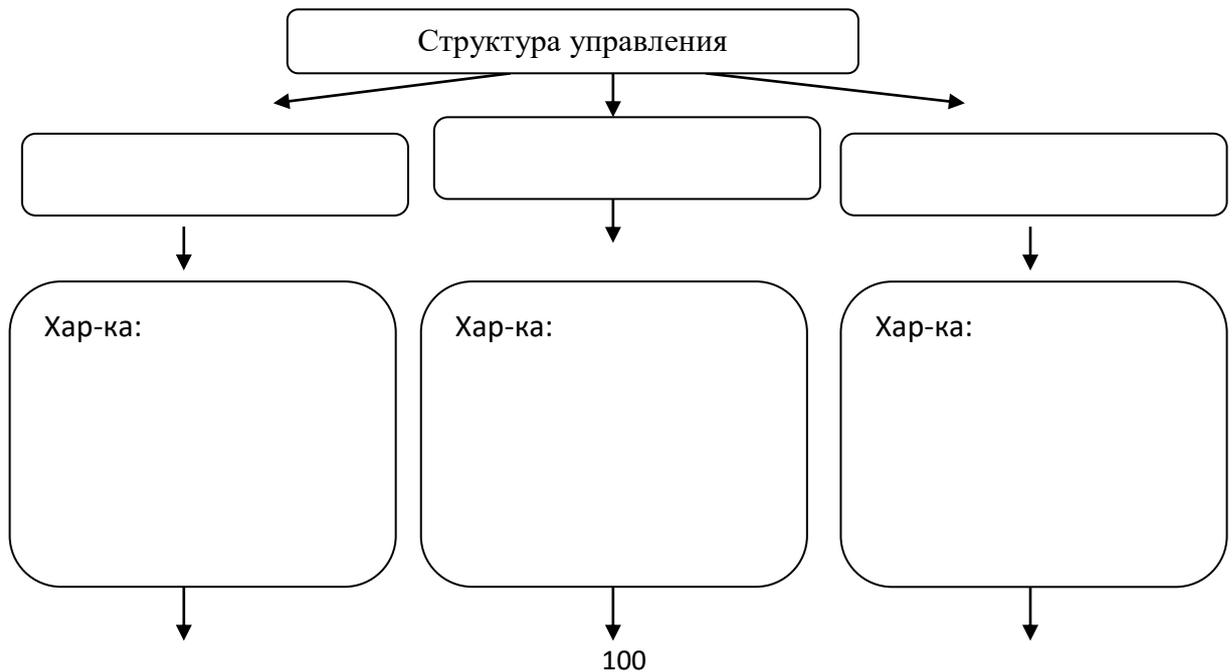
---

4. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

22.3. В какие группы объединяются структурные подразделения органов управления; приведите примеры (12 баллов):



22.4. Заполните следующую схему (15 баллов).



Плюсы и минусы:

Плюсы и минусы:

Плюсы и минусы:

*Задание 23*

23.1. Изучите статью 21 Трудового кодекса РФ и ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу". Выделите основные правила и принципы разработки должностных обязанностей (20 баллов).

Принципы разработки должностных обязанностей:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Правила разработки должностных обязанностей:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Задание 24*

24.1. Изучите статью 21 Трудового кодекса РФ. Кратко выпишите права и обязанности работников (20 баллов).

Права работников:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Обязанности работников:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

24.2. Перечислите нормативно-правовые документы, которые должен знать бригадир (10 баллов).

---

---

---

---

---

---

---

---

### РАЗДЕЛ 3. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

#### ТЕМА 6. ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

Вопросы темы:

1. Производство продукции и товарооборот предприятия общественного питания. Анализ товарооборота. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.
2. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.
3. Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания.
4. Сущность валового дохода, источники его образования. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.
5. Сущность, классификация издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
6. Расчет и анализ издержек производства и обращения. Методы планирования издержек производства и обращения.
7. Прибыль: понятие и ее виды. Рентабельность, методика ее определения.
8. Анализ прибыли и рентабельности. Планирование прибыли.
9. Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов.
10. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.
11. Финансовое планирование. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности.

Розничный товарооборот делится на товарооборот розничной торговли и товарооборот общественного питания.

**Товарооборот** — количественный показатель, характеризующий объем продаж.

Розничный товарооборот представляет собой заключительную стадию движения потребительских товаров из сферы обращения в личное потребление путем их обмена на денежные доходы.

Товарооборот общественного питания выражает экономические отношения, возникающие при реализации собственной продукции, покупных товаров, оказании услуг по организации питания.

Товарооборот предприятия питания состоит из двух основных частей:

- реализации продукции собственного производства;
- продажи покупных товаров.

Анализ товарооборота предприятия питания позволяет оценить достигнутые результаты, изучить развитие товарооборота по видам и формам, оценить правильность, реалистичность стратегии предприятия по развитию товарооборота, сравнить масштабы

деятельности данного предприятия с конкурентами. Оценка достигнутых результатов – основа планирования объема реализации предприятия питания.

Анализ товарооборота проводится в фактических (действующих) и сопоставимых ценах. Для определения товарооборота в сопоставимых ценах необходимо его объем с момента действия новых продажных цен разделить на индекс цен.

Необходимо также проанализировать, какие изменения произошли в составе товарооборота по сравнению с прошлым годом.

Важным показателем, характеризующим торгово-производственную деятельность предприятия питания, является доля собственной продукции в валовом товарообороте.

Анализ динамики товарооборота должен проводиться не только по сравнению с данными прошлого года, но и за ряд лет (в действующих и сопоставимых ценах).

На объем товарооборота, его изменение оказывают влияние факторы внутреннего характера, которые можно сгруппировать следующим образом. Первая группа факторов - обеспеченность товарными ресурсами, их правильное использование. Вторая - обеспеченность трудовыми ресурсами, эффективность их использования. Третья группа факторов - состояние, эффективность использования основных фондов и материально-технической базы предприятия.

Запасы сырья и товаров создаются на предприятиях общественного питания в целях обеспечения их бесперебойной производственно-торговой деятельности.

В товарных запасах сети общественного питания учитываются запасы всех товаров, имеющихся в наличии на предприятии, числящиеся на их балансе и предназначенные для текущего (нормального) хранения, обеспечивающие повседневную реализацию, а также запасы товаров сезонного хранения (включая картофель, овощи и фрукты). Товарные запасы в сети общественного питания учитываются в розничных ценах. В товарные запасы в сети общественного питания включаются товары, имеющиеся в наличии в ресторанах, столовых, кафе, закусочных, буфетах и т.п.

Различают текущие и сезонные запасы.

Учет запасов сырья и товаров характеризует их объем на определенные даты, например, на 1 января, 1 февраля, 1 марта, 1 апреля и т.д. Для расчета средней величины запаса следует использовать данные о запасах на начало каждого месяца.

Средний запас за месяц равен половине суммы объема начального и конечного запаса. Средний запас за квартал, полугодие, год определяется по формуле:

$$Z_{\text{ср}} = \frac{a_1 + a_2 + \dots + a_n}{n}$$

где  $a_1, \dots, a_n$  – сумма товарного запаса на определенную дату;  
 $n$  – количество дат.

**Планирование товарных запасов** - использование комплекса методов, направленных на определение оптимальной, нормативной величины запасов.

Основу планирования товарных запасов текущего назначения составляет их нормирование.

**Нормирование** – процесс, в котором устанавливается норматив запаса в днях и сумме по товарным группам.

В современных условиях предприятия общественного питания самостоятельно нормируют и планируют запасы сырья и товаров. Норматив товарного запаса необходим для осуществления экономической, финансовой и коммерческой деятельности, при регулировании размера собственных оборотов средств, вложенных в запасы, определении планового размера кредита, для оперативного контроля за товарными запасами, при расчете затрат по хранению.

Планирование предполагает разработку потоварных и общего нормативов в сумме и днях оборота по кварталам планируемого года.

Поступление необходимого количества сырья и товаров на предприятия общественного питания определяется балансовым методом. Для этого составляется продуктовый баланс на год по каждой товарной группе и в целом по предприятию питания.

**Продуктовый баланс** – форма планового расчета, в котором приводятся в соответствии потребность в сырье и товарах и ее удовлетворение.

Продуктовый баланс содержит результаты расчета объема поступления необходимых продуктов на предприятие для обеспечения его нормальной производственно-торговой деятельности. Он позволяет также обеспечить взаимную увязку и установить правильные пропорции между поступлением, расходом продуктов и запасами сырья и товаров. Продуктовый баланс складывается из следующих составных элементов: запасов на начало периода; потребности (расход); поступления; запасов на конец периода.

Предприятие питания за оказываемые им услуги по производству, реализации и организации потребления взимает плату, которую можно назвать ценой услуг. Этой

платой становится торговая надбавка к цене закупленных сырья и товаров, а также наценка на продукцию общественного питания. Поэтому валовой доход предприятия питания можно представить как сумму надбавок и наценок на реализуемую продукцию.

**Валовой доход как экономическая категория** – это часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначается для покрытия издержек производства и обращения предприятия питания и образования прибыли.

Валовой доход предприятия питания измеряется в абсолютных и относительных величинах. В абсолютных величинах валовой доход характеризуется суммой, выраженной в денежных единицах, в относительных величинах — уровнем. Уровень валового дохода рассчитывается как отношение суммы валового дохода к валовому товарообороту, выраженное в процентах:

$Увд = ВД:ВТ \times 100$  где ВД— сумма валового дохода; ВТ— валовой товарооборот.

Одним из источников валового дохода предприятий питания является торговая надбавка. Ее величина должна покрыть величину издержек обращения предприятий питания. Торговые надбавки устанавливаются в процентах к оптовой свободно-отпускной цене. Механизм формирования торговых надбавок предусматривает их регулирование исполнительными органами власти.

Другим важным элементом валового дохода предприятия питания является наценка на продукцию собственного производства и покупные товары.

Анализ валового дохода предприятия питания проводят по их сумме и уровню. В процессе анализа изучают степень выполнения плана и динамику валового дохода, измеряют влияние факторов на его размер. Анализ проводится по предприятию и его структурным подразделениям. В результате анализа определяются резервы роста валового дохода.

С экономической точки зрения **издержки производства и обращения** – это стоимость затрат предприятия питания (кроме стоимости сырья и товаров).

Предприятия питания выполняют функции производства собственной продукции, реализации продукции собственного производства и покупных товаров, а также организуют потребление собственной продукции и покупных товаров. Следовательно, издержки предприятия питания включают наряду с затратами на производство продукции также *издержки реализации и потребления собственной продукции и покупных товаров*. Однако на практике разделение издержек производства, реализации и организации

потребления не осуществляется, они планируются и учитываются совместно как единые издержки общественного питания.

Издержки производства и обращения предприятия питания учитываются, анализируются и планируются в абсолютном выражении — в денежных единицах, в относительных величинах — в процентах к товарообороту.

**Уровень издержек** – это относительная величина издержек в процентах к товарообороту.

На предприятиях питания разных типов и категорий уровень издержек различен. Так, в ресторанах расходы выше, чем на всех других предприятиях, что обусловлено широким ассортиментом блюд и покупных товаров, изготовлением заказных блюд, требованиями, предъявляемыми к процессу обслуживания. Значительно ниже уровень издержек в столовых 3-й наценочной категории — примерно 28—32 % к обороту. Еще ниже уровень издержек в школьных столовых, столовых при учебных заведениях, так как они имеют льготы по оплате помещений, коммунальным платежам. Низкий уровень издержек в столовых при промышленных предприятиях (заводах, стройках), так как эти предприятия предоставляют бесплатно своим столовым помещения, транспорт, оплачивают расходы на электроэнергию и оказывают другие услуги.

Специализированные предприятия питания имеют более низкий уровень издержек за счет более высокой производительности труда, более узкого ассортимента блюд и кулинарной продукции, высокой оборачиваемости мест.

Основная задача анализа издержек предприятия питания — выявление путей, возможностей и резервов сокращения расходов и разработка мероприятий по оптимизации издержек.

Анализ издержек направлен на выявление возможностей повышения эффективности работы предприятия питания. Борьба предприятий за максимально высокую прибыль ведется в процессе использования имеющихся ресурсов путем создания условий эффективного их расходования. Изучение издержек позволяет дать более правильную оценку прибыли, показать резервы ее увеличения и рентабельности предприятия.

В процессе анализа изучают степень выполнения плана издержек; динамику издержек; выявляют и измеряют влияние факторов на издержки; проводят глубокое изучение статей расходов; определяют резервы экономии издержек.

Деятельность предприятий питания, отвечающая потребностям рыночной экономики, должна приносить им прибыль. Прибыль в условиях рынка — конечная цель и

движущий мотив развития предприятия. Управление прибылью находится в центре экономической деятельности предприятий, работающих на рынок.

Прибыль в экономической литературе рассматривается с различных точек зрения.

**Прибыль, как результативный (оценочный) показатель** – это эффективность деятельности предприятия. Успех предпринимательской деятельности является экономическим показателем роста предприятия.

**Прибыль как количественный показатель** – это разность между валовыми доходами и расходами (издержками производства и обращения) предприятия.

Прибыль позволяет удовлетворять экономические интересы государства, предприятия, работников и собственников.

В зависимости от метода исчисления в экономической теории и практике различают следующие **виды** прибыли: экономическую, бухгалтерскую, реальную, номинальную, нормальную (удовлетворительную), максимальную, недополученную, чистую, облагаемую и не облагаемую налогом и др.

Для оценки эффективности работы предприятия питания недостаточно использования показателя прибыли, поскольку наличие прибыли еще не означает, что предприятие работает эффективно. Абсолютная величина прибыли не позволяет судить о доходности и рентабельности предприятия. Многие предприятия питания, получившие одинаковую сумму прибыли, имеют различные объемы товарооборота, разные издержки, ресурсы. В этом отношении для оценки эффективности работы предприятия удобен показатель рентабельности.

**Рентабельность** — это относительный показатель. Он характеризует процентное отношение суммы прибыли к одному из показателей и отражает взаимосвязь прибыли с другими показателями. При расчете рентабельности используется как балансовая, так и чистая прибыль предприятия. Рентабельность, рассчитанная исходя из чистой прибыли, называется чистой рентабельностью.

Обобщающая оценка финансового состояния предприятия достигается на основе таких результативных показателей, как прибыль и рентабельность.

**Анализ прибыли** - процесс исследования условий и результатов ее формирования и использования с целью оценки “зарабатывающей способности” предприятия и выявления резервов дальнейшего повышения эффективности его деятельности.

В анализе используются следующие показатели прибыли: балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, чистая прибыль.

В процессе анализа прибыли необходимо изучить состав прибыли от обычной деятельности, ее структуру, динамику и выполнение плана за отчетный год. При изучении динамики прибыли необходимо учитывать инфляционные факторы изменения ее суммы.

Показатели рентабельности более полно, чем прибыль, характеризуют окончательные результаты хозяйствования, потому что их величина показывает соотношение эффекта с наличными или использованными ресурсами. Их применяют для оценки деятельности предприятия и как инструмент инвестиционной политике и

**Анализ рентабельности** - оценка в относительных показателях способности предприятия приносить доход.

**Основные фонды** субъектов хозяйствования – это материально-вещественные ценности, функционирующие в качестве средств труда, которые необходимы для осуществления процессов производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания.

Многочисленно обслуживая эти процессы, основные фонды не изменяют всей вещественной формы и постепенно, частями, по мере снашивания (износа) переносят свою стоимость на изготавливаемую продукцию общественного питания.

В соответствии с действующим учетом к основным фондам относятся средства труда, которые функционируют более одного года и имеют стоимость свыше 100 МЗП за единицу.

Основные фонды предприятия общественного питания составляют часть их материально-технической базы, рост и совершенствование которой является важнейшим условием увеличения объемов товарооборота, прибыли и повышения их технической оснащенности.

Основные фонды по своему составу неоднородны. В связи с этим существует их **классификация**: по их роли в процессе производства, функциональному назначению, формам собственности, способам участия в производстве, реализации и организации потребления кулинарной продукции, по принадлежности.

Одним из источников экономического роста предприятия становится повышение эффективности использования основных фондов, которое на предприятии питания проявляется в увеличении объема товарооборота, прибыли, экономии затрат труда. Интен-

сивное использование основных фондов дает возможность получать продукцию общественного питания без дополнительных капитальных затрат.

Для определения экономической эффективности использования основных фондов предприятия питания применяется система показателей.

**Оборотные средства** – это денежные средства, обслуживающие производственный процесс и реализацию продукции.

**Оборотные средства** - есть совокупность капитала, вложенного в оборотные фонды и фонды обращения.

Таким образом, оборотные средства состоят из двух частей:

- Средства в процессе производства (их называют оборотные фонды) – на их долю приходится примерно 70% в структуре оборотных средств.
- Средства в обращении продукции (фонды обращения) – на их долю приходится примерно 30% от общей величины оборотных средств.

Особенность оборотных фондов состоит в том, что они непрерывно совершают оборот, превращаясь из товарной в денежную форму, из денежной в товарную, то есть постоянно обновляются.

Обоснованное планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах является важнейшим требованием эффективного управления текущими активами.

В основе планирования оборотных средств лежит нормирование, т.е. установление по каждому виду нормируемых оборотных средств (товарам, денежным средствам, прочим нормируемым товарно-материальным ценностям) норм запасов и нормативов оборотных средств.

**Норматив оборотных средств** — это плановые запасы товарно-материальных ценностей в денежном выражении и денежные средства, необходимые предприятию питания в планируемом периоде для осуществления торгово-производственной деятельности.

**Финансовое планирование** — процесс научного обоснования движения финансовых ресурсов и соответствующих финансовых отношений.

Его необходимость вызвана тем, что нормальное функционирование предприятия питания невозможно без финансовых ресурсов, которые расходуются для приобретения сырья, товаров, расчетов с поставщиками, для удовлетворения экономических и

социальных интересов членов трудового коллектива. Следует прогнозировать движение этих средств, планировать поступление финансовых ресурсов, их целевое распределение.

Объектом финансового планирования служит финансовая деятельность предприятия, которая состоит в формировании различных фондов денежных средств, их распределении и использовании. Финансовое планирование охватывает процесс определения доходов и поступлений, расходов и отчислений.

Цель финансового планирования заключается, прежде всего, в том, чтобы определить источники получения и размеры доходов от хозяйственной деятельности и других денежных поступлений и обосновать конкретные направления эффективного их расходования.

### Задание 25

25.1. Дайте полное определение понятия «товарооборот» (2 балла).

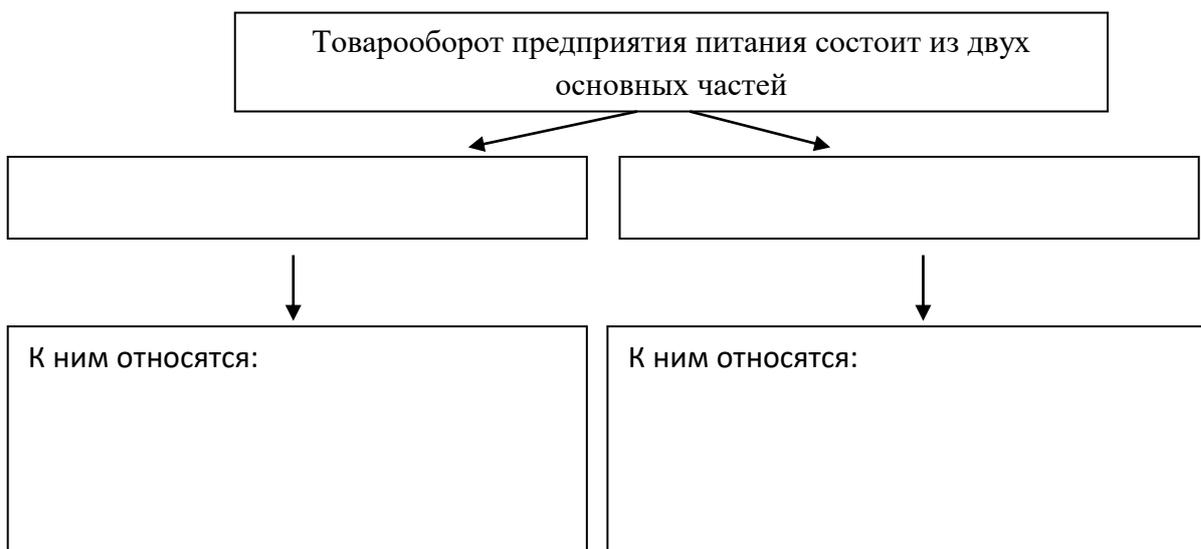
---

---

---

---

25.2. Заполните схему (4 баллов).



25.3. Чем отличается оптовый товарооборот от розничного товарооборота (2 балла)?

---

---

---

---

25.4. Напишите несколько важных факторов, влияющих на товарооборот (2 балла)?

---

---

---

---

---

---

*Задание 26*

26.1. В чем особенности запасов предприятий общественного питания (3 баллов)?

---

---

---

---

---

---

---

26.2. Изобразите схематично классификацию запасов предприятий общественного питания (5 баллов).

*Задание 27*

27.1. Для чего необходим норматив товарного запаса (2 балла)?

---

---

---

27.2. Что включает в себя потоварный норматив запасов, и по какой формуле он высчитывается (3 балла)?

---

---

---

---

---

---

---

27.3. Что такое страховой запас? Для чего он нужен? Что учитывается при его нормировании (3 балла)?

---

---

---

---

---

27.4. Заполните таблицу «Методы нормирования запасов» (6 баллов).

Методы	Общая характеристика

*Задание 28*

28.1. Что такое валовой доход и какого его значение (2 балла)?

---

---

---

---

---

---

---

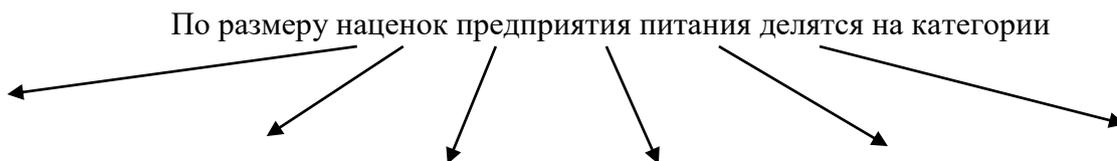
28.2. Дополните (2 балла).

За счет валового дохода предприятия:

уплачиваются \_\_\_\_\_

производят \_\_\_\_\_

28.3. Заполните схему (3 балла).



28.4. По какой формуле рассчитывают наценку на продукцию собственного производства и покупного товара (2 балла).

Формула:	Где,

*Задание 29*

29.1. Дайте классификацию издержек предприятия (5 баллов).

29.2. Дайте определения (4 балла).

Постоянные издержки – это \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

К ним относят: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

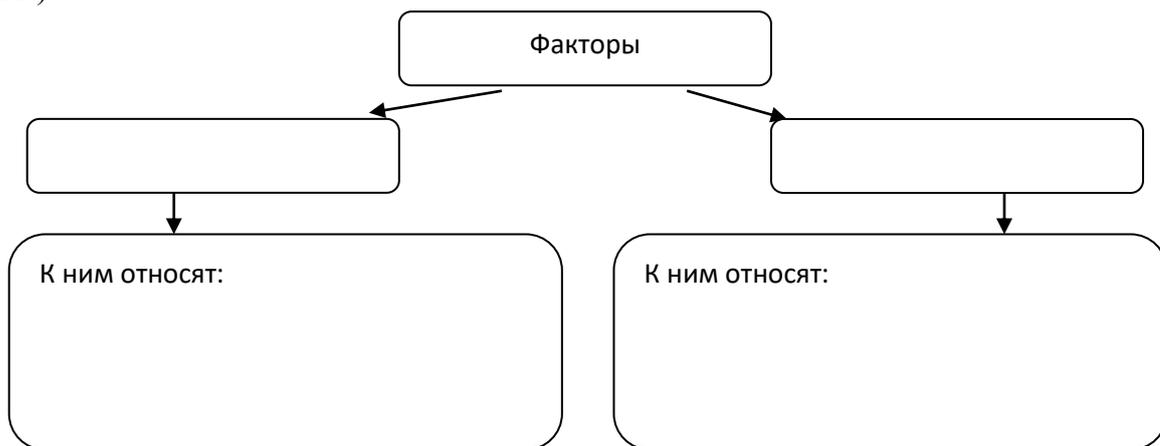
Переменные издержки – это \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

К ним относят: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

29.3. Задание на соотнесение (6 баллов).

Издержки производства	расходы на аренду производственных помещений
	расходы на доставку покупных товаров
	расходы на стирку и починку санспецодежды торгового персонала
Издержки обращения	расходов на стирку и починку столового белья, износа столового белья, посуды
	затраты на транспортирование сырья
	расходы на рекламу
Издержки по организации потребления	ремонт и амортизация оборудования
	оплату труда торговых работников
	заработная плата работников производства
	расходы на аренду производственных помещений
	затрат на оплату труда официантов, уборщиц

29.4. Заполните схему «Факторы, влияющие на издержки производства и обращения» (4 балла).



*Задание 30*

30.1. Какие факторы влияют на снижение себестоимости продукции предприятия общественного питания (3 балла)?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*Задание 31*

31.1. Ответьте на вопросы (4 балла).

Что такое прибыль? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Какого значение прибыли? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

31.2. Заполните таблицу «Виды прибыли» (9 баллов)

Вид прибыли	Краткая характеристика


*Задание 32*

32.1. Перечислите этапы анализа формирования и использования прибыли (2 балла).

---

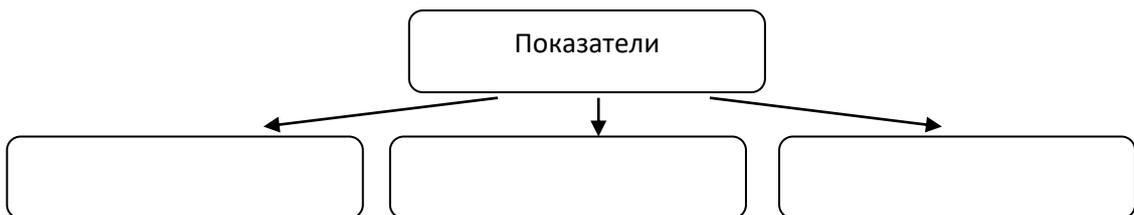


---

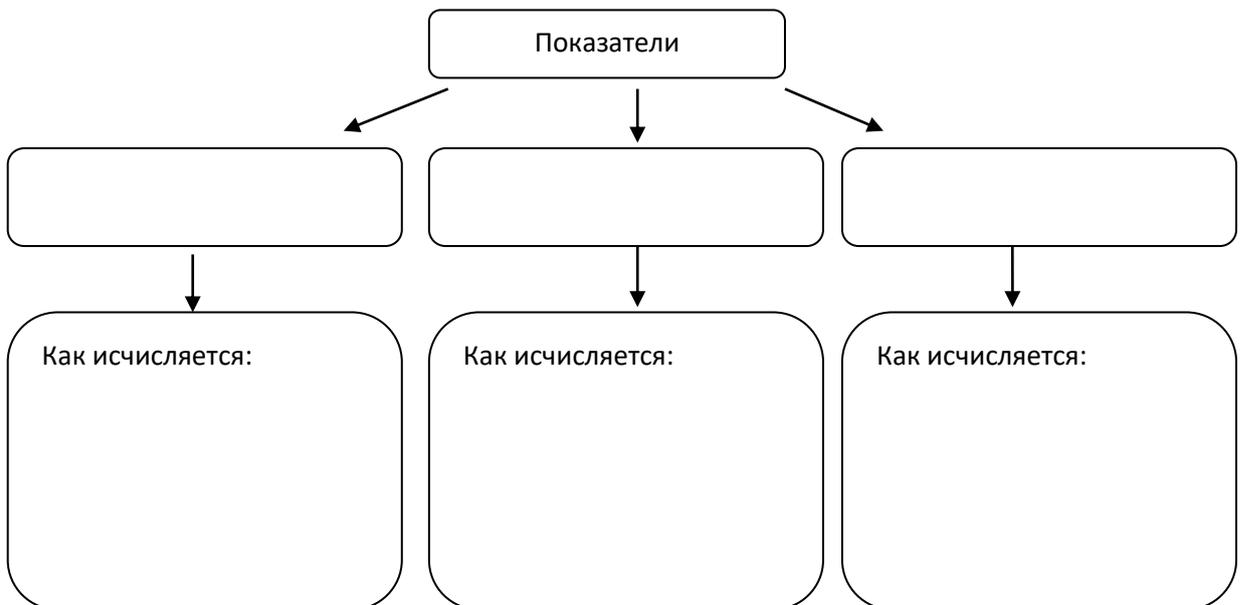


---

32.2. Какие показатели прибыли используют при анализе (3 балла).



32.3. В какие группы можно объединить показатели рентабельности (3 баллов).



*Задание 33*

33.1. Дайте определение понятию «основные фонды» (2 балла).

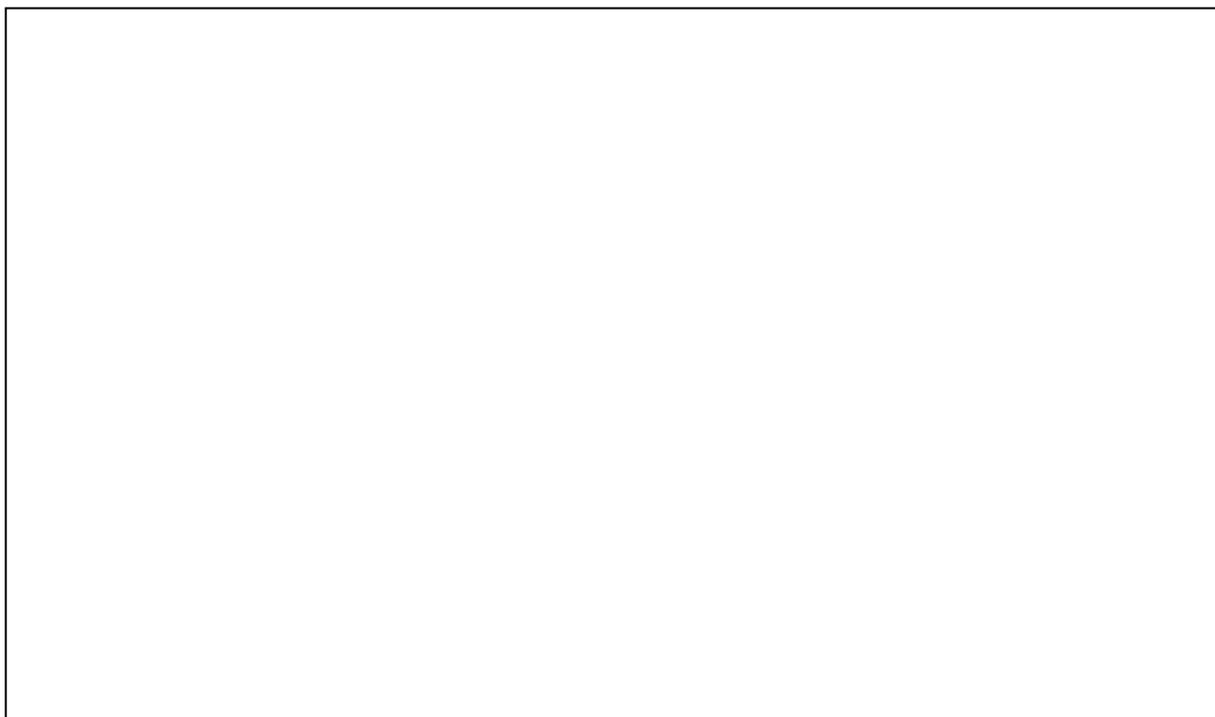
---

---

---

---

33.2. Изобразите схематично классификацию основных фондов (5 баллов).



33.3. Перечислите показатели эффективности использования основных фондов (2 балла).

---

---

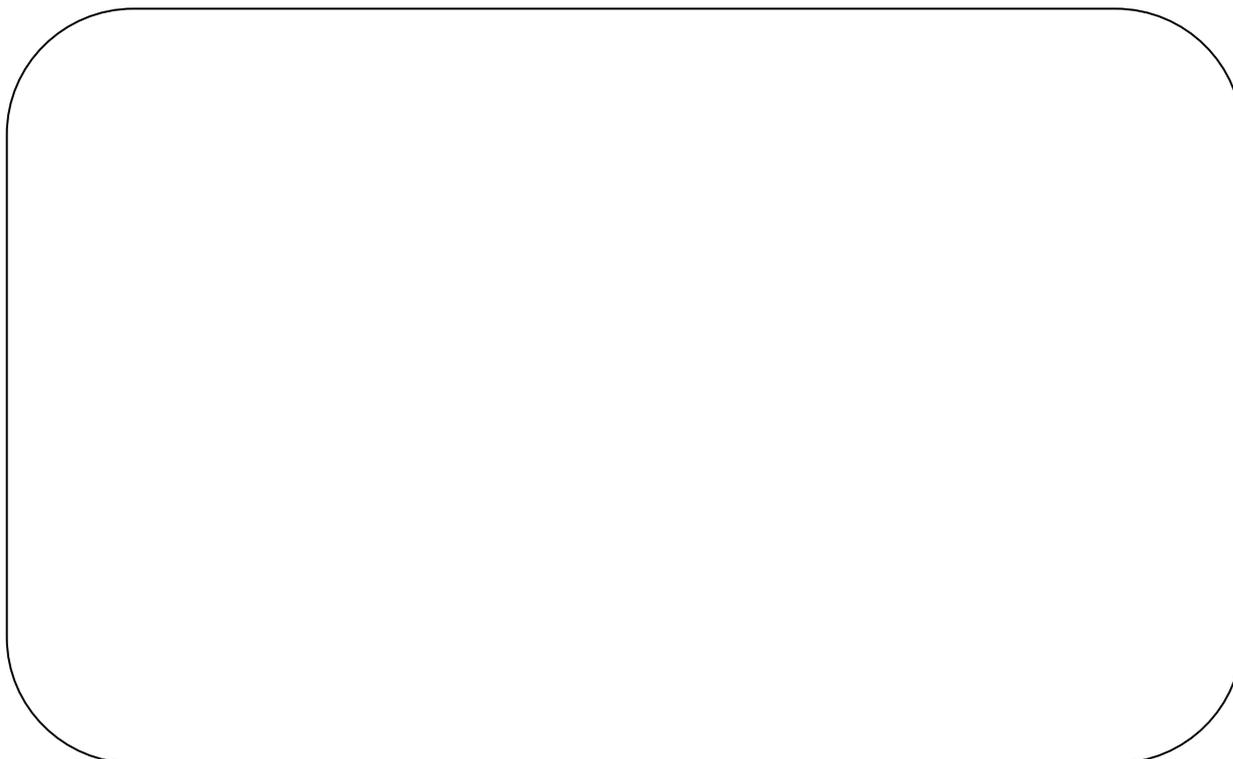
---

---

---

*Задание 34*

34.1. Дайте классификацию оборотных средств (5 баллов).



34.2. Выберите лишние (2 балла).

Основными задачами управления оборотными средствами являются:

1. экономически обоснованное определение норм запасов по видам оборотных средств и общей потребности в них;
2. умелое маневрирование временно свободными оборотными средствами с учетом изменения хозяйственной ситуации;
3. обеспечение сохранности оборотных средств и использования их по целевому назначению;
4. Организация расчетов оборотных средств за товары с поставщиками и покупателями;
5. обеспечение рациональной системы финансирования оборотных средств;
6. эффективное использование оборотных средств путем ускорения их оборачиваемости.

34.3. Что включает в себя общий норматив оборотных средств (2 балла)?

---

---

---

---

*Задание 35*

35.1. Дайте определение «финансовое планирование» (2 балла).

---

---

---

35.2. Финансовое планирование включает в себя (2 балла):

---

---

---

---

## ТЕМА 7. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Вопросы темы:

1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.
2. Документация и инвентаризация на предприятиях общественного питания.
3. Ценообразование в общественном питании: понятие о цене, виды цен. План-меню, его назначение. Расчет необходимого количества продуктов.
4. Методика расчета выхода продукции: калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен; порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.
5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.
6. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Материальная ответственность, ее документальное оформление.
7. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.
8. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.
9. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.
10. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения.
11. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли: документальное оформление операций, формы отчетности материально-ответственных лиц, особенности инвентаризации.

**Бухгалтерский учёт** в соответствии с Законом “О бухгалтерском учёте” № 219-ФЗ от 21 ноября 1996г - это упорядоченная система сбора, регистрации и обобщения информации в денежном выражении путем сплошного, непрерывного и документального учёта всех хозяйственных операций.

**Предметом** бухгалтерского учёта являются факты хозяйственной жизни, совокупность которых характеризует хозяйственную деятельность предприятий и организаций.

Под методом науки понимают то, как и с помощью каких способов данная наука изучает предмет.

**Метод бухгалтерского учёта** - это совокупность способов отражения хозяйственной деятельности предприятия, в основе которых лежит моделирование фактов хозяйственной жизни.

Каждый хозяйственный факт, совершающийся на предприятии, обязательно должен отражаться в бухгалтерском учёте, а это возможно, если он будет документироваться. Требование сплошного документирования хозяйственных операций закреплено в Федеральном законе “О бухгалтерском учете”.

**Документ** – это материальный носитель информации, отражающий факт хозяйственной деятельности или право на его совершение.

**Инвентаризация** – способ проверки фактического наличия имущества и обязательств организации, сопоставления их с данными бухгалтерского учёта.

В соответствии с Законом РФ “О бухгалтерском учёте” одной из основных задач бухгалтерского учёта является формирование полной и достоверной информации о деятельности организации и её имущественном положении. А подтвердить достоверность информации можно только в результате проведения инвентаризации.

В основе формирования цены товара лежит денежное выражение стоимости товара и услуг по его реализации.

**Цена товара** складывается из себестоимости товара, прибыли производителя, акцизов, налога на добавленную стоимость, торговой надбавки.

В общественном питании цена на продукцию в качестве прямых затрат включает только стоимость сырья, остальные элементы цены (косвенные затраты) отражаются через торговую наценку.

Цены на продукцию собственного производства и покупные товары определяются путем калькуляции. Калькулирование продажной цены происходит на основании данных сборника рецептур блюд.

Цены на изделия, изготавливаемые и реализуемые предприятиями общественного питания, образуются из покупной стоимости сырья (полуфабрикатов), торговой скидки и наценки общественного питания. Торговая наценка и скидка должны покрыть все издержки общественного питания, а также обеспечить получение прибыли.

Заведующий производством ежедневно составляет план-меню, в котором указываются наименования и номера блюд по карточкам или по Сборнику рецептур, а также количество намеченных к приготовлению блюд.

План-меню составляется накануне дня приготовления кухонной и другой продукции. На основании плана-меню в бухгалтерии устанавливаются розничные цены на блюда, и составляется меню непосредственно для посетителей. В меню, кроме наименования блюда и его стоимости, указывается также масса изделия в готовом виде.

Для установления цен для каждой категории предприятий общественного питания характерен свой прейскурант постоянно действующих цен. Ответственным моментом в разработке является правильное определение ассортимента блюд, включаемых в прейскурант.

Калькулирование продажных цен на продукцию собственного производства. В общественном питании сочетаются функции производства, реализации собственной продукции и организации потребления. В зависимости от типа торгового объекта общественного питания, ассортимента выпускаемой продукции и способа ее реализации применяют две методики калькулирования продажных (отпускных) цен на продукцию собственного изготовления:

- исчисление розничной (продажной) цены готового изделия (полуфабриката) по стоимости сырьевого набора;
- определение отпускной цены на основе исчисления себестоимости единицы выпускаемой продукции и норматива рентабельности.

В ресторанах, барах и кафе, осуществляющих приготовление порционных заказных и массовых блюд, а также отпуск продукции собственного производства в розничную торговую сеть объединения и торговым объектам общественного питания низшей наценочной категории, учет продуктов и сырья в производстве (на кухне) целесообразно вести по розничным ценам без налога на добавленную стоимость. Наценку общественного питания, налог на добавленную стоимость и налог на услуги следует начислять на реализованную продукцию собственного изготовления. Объем ежедневной реализации продукции устанавливают по актам подсчета чеков, а также по товарно-транспортным или товарным накладным. Кулинарная продукция, изготавливаемая ресторанами и кафе, обычно калькулируется и учитывается по продажным ценам с наценкой общественного питания и налогом на услуги. При отпуске такой продукции торговым объектам общественного питания своего объединения низшей наценочной категории или в собственную розничную (мелкорозничную) торговую сеть в товарной (расходной) накладной или заборном листе указывают отпускную и учетную цену по каждому виду изделий, а также сумму по отпускным и учетным ценам.

При объединениях предприятий общественного питания создаются распределительные склады. На распределительных складах товары и продукты учитываются по розничным ценам предприятия без НДС.

Заведующий складом или другое материально ответственное лицо должно вести складской учёт товаров.

Складской учёт товаров и тары ведут только в натуральных измерениях в товарной книге или карточках складского учёта. Пронумерованную, прошнурованную и скреплённую печатью товарную книгу выдают заведующему складом в бухгалтерии. Карточки складского учёта регистрируют в специальном реестре с присвоением определённого порядкового номера в момент их открытия и хранения в картотеке.

Учёт хранения товаров осуществляется материально-ответственными лицами (кладовщиком, заведующим производством), с которыми заключается соответствующий договор.

Материальная ответственность бывает полной и ограниченной. Материальная ответственность наступает с момента оприходования поступившего товара на склад на основании приходных товаросопроводительных документов и длится до момента выбытия, передачи товаров по расходным документам. Независимо от способа хранения материально ответственные лица ведут учет товаров в натуральном измерении на основании соответствующих приходных и расходных документов. Одновременно возможен учёт товаров в стоимостном выражении.

Товарные потери возникают на всех стадиях обращения товаров: при транспортировке, хранении и реализации. Вопросы, связанные с товарными потерями для торговых организаций, являются очень важными.

Различают нормируемые и ненормируемые товарные потери.

Сумма товарных потерь вследствие естественной убыли при перевозках определяется исходя из массы товаров (нетто), принятых для перевозки, и нормы естественной убыли. Естественная убыль не начисляется на товары, принимаемые и отпускаемые без перевеса по массе отправителя, без вскрытия тары, по товарам, реализованным транзитом, по штучным товарам и товарам, списанным в результате боя, лома, порчи.

Как правило, товарные потери при перевозках возникают при доставке от поставщика к организации - покупателю.

На предприятиях общественного питания важным участком бухгалтерского учёта является учёт затрат на производство продукции и определение её себестоимости.

Реализация продукции предприятием общественного питания является важнейшим показателем объёма его деятельности. Реализацией готовой продукции завершается кругооборот средств, авансированных на производство. Она необходима для возобновления цикла производства.

Основными задачами учёта реализации готовой продукции являются:

- правильное отражение фактической себестоимости готовой продукции;
- самостоятельное установление цен продажи продукции;
- стремление предприятия получать прибыль от продажи готовой продукции;
- предотвращение отрицательных результатов деятельности предприятия.

Продукты из кладовых предприятий общественного питания могут быть отпущены в мелкорозничную сеть, в буфеты, а также в производство. При этом в производство

продукты отпускаются ежедневно в пределах потребности для изготовления намеченных к выпуску кулинарных изделий и блюд, с учётом имеющихся в наличии остатков продуктов.

Отпуск продуктов в производство осуществляется на основании требований и оформляется накладными, которые подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия.

Продукцию собственного производства реализуют через обеденные залы как за наличный расчёт с оплатой через кассу, так и по безналичному расчёту.

Готовые изделия из производства отпускают на раздачу, в буфеты, кафе, бары, мелкорозничную торговую сеть. Оформление отпуска готовых изделий с производства на раздаточную связано с ее расположением. Если раздаточная отделена от производства, то материальную ответственность за готовые изделия, находящиеся на раздаче, несет бригада работников раздаточной. В этом случае передачу готовых изделий с производства на раздачу оформляют накладными (при разовом отпуске) или дневными заборными листами (при многократном отпуске).

Документальное оформление реализации и отпуска изделий зависит от способа реализации. Большая часть изделий отпускается потребителям через раздаточные или непосредственно в зал.

В зависимости от формы обслуживания готовая продукция отпускается потребителям с раздаточной линии (при самообслуживании) или через официантов.

**Инвентаризация** - это проверка фактического наличия ценностей и сопоставление фактических остатков с данными бухгалтерского учёта.

Основными этапами инвентаризации являются:

- проверка фактического наличия товаров; документальное оформление результатов инвентаризации;
- принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

Для проведения инвентаризации создается инвентаризационная комиссия, которой материально-ответственное лицо представляет товарный отчёт или сопроводительный реестр с приложенными приходными и расходными документами. В состав инвентаризационной комиссии входят: руководитель предприятия, главный бухгалтер и другие члены.

При проведении инвентаризации все товарно-материальные ценности в присутствии материально-ответственных лиц перевешиваются, пересчитываются, перемериваются членами инвентаризационной комиссии.

Результаты инвентаризации отражаются в учёте и отчётности того месяца, в котором была проведена инвентаризация.

Поступающие в буфеты, магазины кулинарии и мелкорозничную сеть готовые изделия, полуфабрикаты и товары из производства, кладовой или непосредственно от поставщиков передаются под материальную ответственность (в собственность) буфетчика, продавца, заведующего магазином, киоскера (или собственника).

Оприходование продукции кухни в буфеты, магазины и другую розничную сеть производится по накладным или дневным заборным листам; оприходование товаров, поступающих из кладовых, производится по накладным; оприходование продуктов, полуфабрикатов и товаров, поступающих от предприятий-заготовочных и других поставщиков, производится по товарно-транспортным накладным, счетам и другим документам.

### *Задание 36*

36.1. Представьте схематично функции и задачи бухгалтерского учета (4 балла).

Задачи:

Функции:

36.2. Перечислите элементы бухгалтерского учета (2 балл).

---

---

---

---

---

---

---

36.3. Заполните таблицу «Методы бухгалтерского учета» (4 балла).

Методы (способы)	Что включают

*Задание 37*

37.1. Осуществите классификацию документов (3 балла).

1. По содержанию различают:

- 
- 

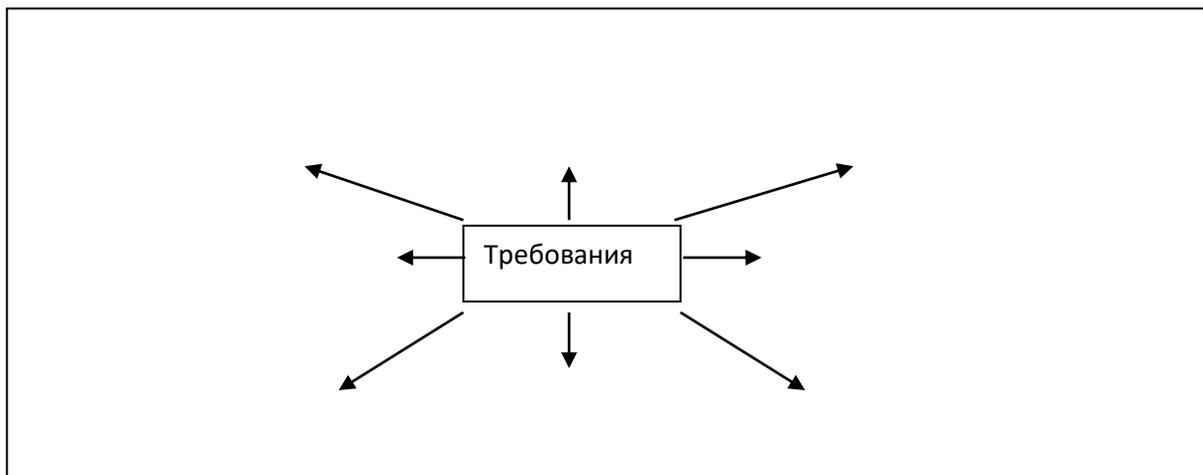
2. По назначению различают:

- 
- 
- 
- 

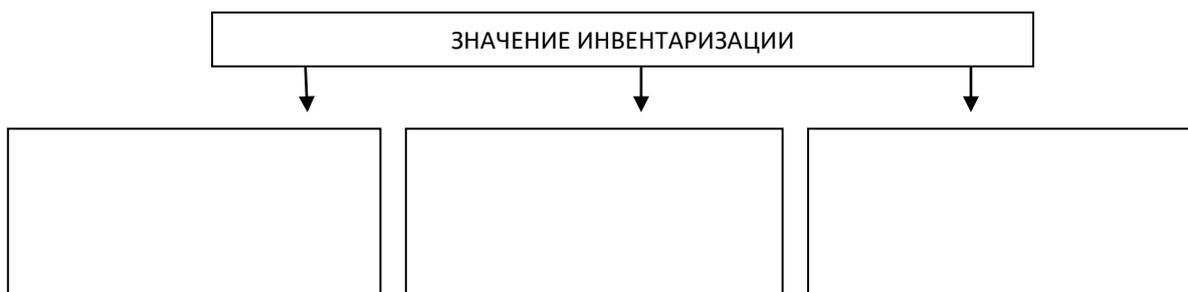
3. По охвату операций различают:

- 
-

37.2. Изобразите схематично требования, предъявляемые к содержанию и оформлению бухгалтерских документов (4 балла).



37.3. Заполните схему «Значение инвентаризации» (3 балла):



37.4. В каких случаях проводят инвентаризацию (2 балла)?

---

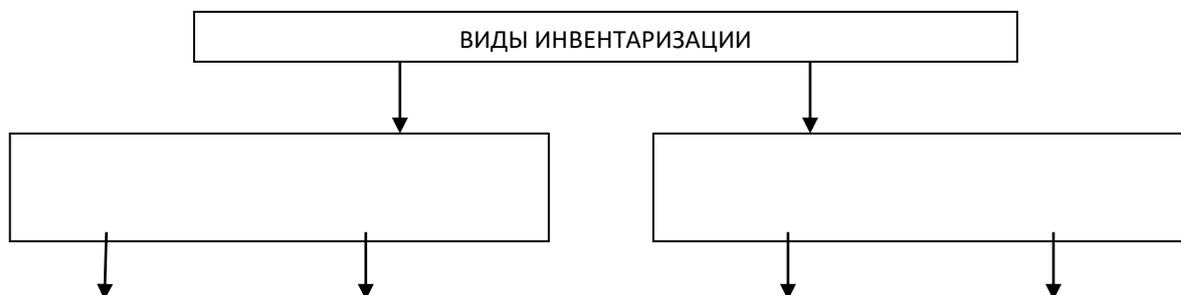
---

---

---

---

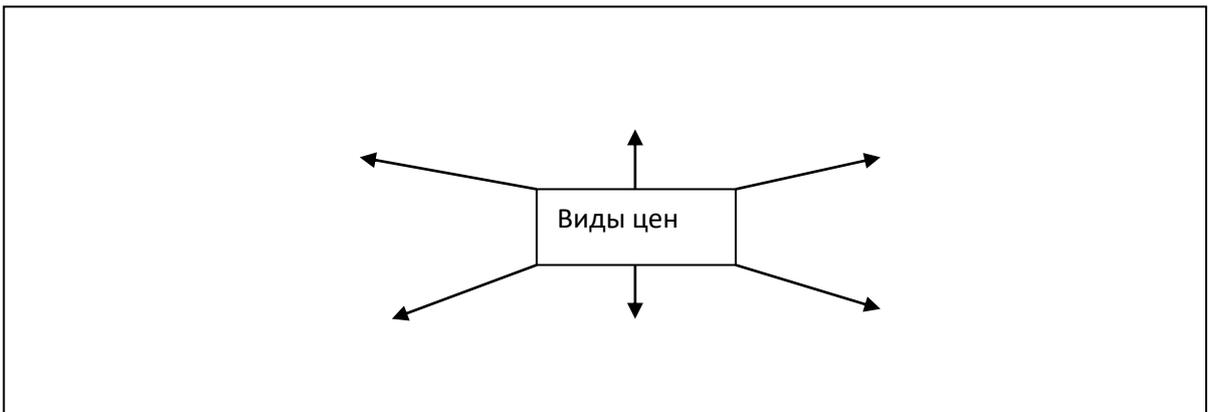
37.5. Заполните схему «Виды инвентаризации» (6 баллов).



--	--	--	--

*Задание 38*

38.1. Заполните схему «Виды цен» (3 балла).



38.2. Назовите основные правила, при составлении плана-меню (2 балла).

---



---



---



---

38.3. Назовите правила разработки прейскуранта (2 балла).

---



---



---



---

*Задание 39*

39.1. Какие 2 методики калькулирования продажных (отпускных) цен на продукцию собственного изготовления вы можете указать (2 балла).

1. \_\_\_\_\_

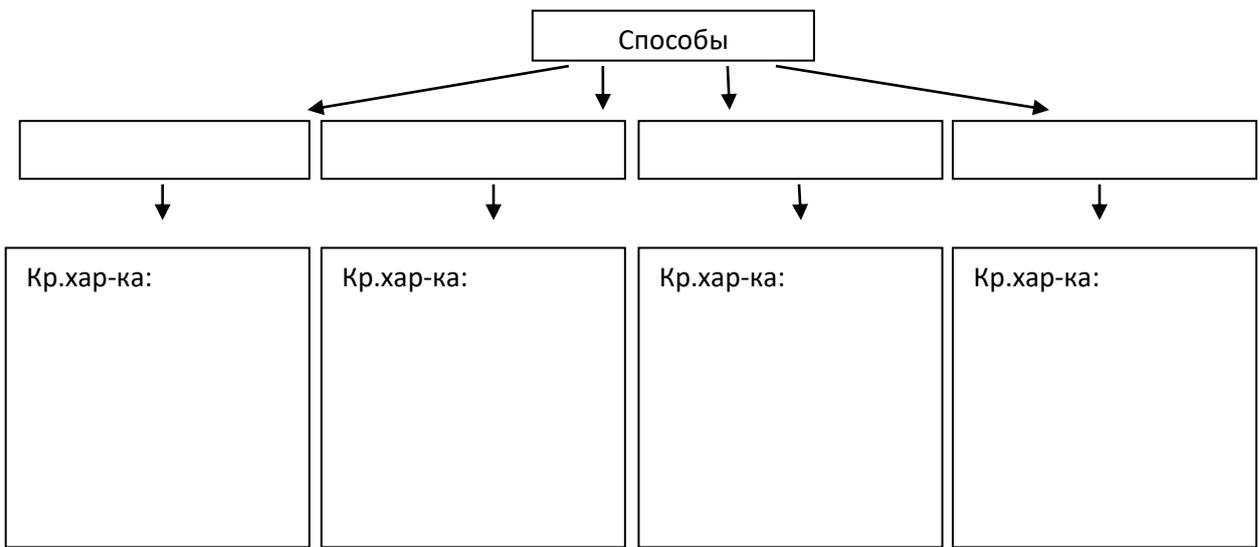
2. \_\_\_\_\_

39.2. Дайте характеристику каждой из этих методик (2 балла).

1. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

*Задание 40*

40.1. Заполните схему «Способы учета товаров» (8 баллов).



40.2. Опишите процесс оформления отпуска продуктов из кладовой (10 баллов):

А) на кухню;

Б) за пределы территории предприятия.

А)

Б)

40.3. Основными задачами учёта реализации готовой продукции являются (4 балла):

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

*Задание 41*

41.1. Ответьте на вопросы (5 баллов).

Что такое материальная ответственность?

---

---

---

Каковы виды материальной ответственности?

---

---

В чем заключаются задачи материально-ответственных лиц?

---

---

---

---

От чего зависит форма отчетности?

---

---

---

---

Что такое товарный отчет?

---

---

---

*Задание 42*

42.1. Осуществите сравнительный анализ нормируемых и ненормируемых товарных потерь (6 баллов).

Вид потери	Хар-ка	Отличия
Нормируемые товарные потери		
Ненормируемые товарные потери		

*Задание 43*

43.1. Перечислите основные задачи учёта реализации готовой продукции (2 балла).

---

---

---

---

43.2. Дополните (2 балла):

Накладная – это \_\_\_\_\_

В накладной указывается: \_\_\_\_\_

---

---

43.3. Заполните таблицу «Способы реализации и отпуска готовой продукции» (6 баллов).

Способ	Характеристика

*Задание 44*

44.2. Напиши последовательность, как осуществляется отчетность при той форме обслуживания, которая осуществляется через официанта (5 баллов).

44.3. Изобрази схематично последовательность отчетности при самообслуживании (5 баллов).

*Задание 45*

45.1. Ответьте на следующие вопросы (4 балла).

Что такое инвентаризация? \_\_\_\_\_

Когда она проводится? \_\_\_\_\_

Каковы сроки проведения инвентаризации? \_\_\_\_\_

Каковы основные правила проведения инвентаризации? \_\_\_\_\_

*Задание 46*

46.1 Какие формы отчетности материально-ответственных лиц существуют при учете на предприятиях розничной торговли (2 балла)?

46.2. Назови особенности инвентаризации на предприятиях розничной торговли (2 балла)?

## ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЗАКРЕПЛЕНИЯ ЗНАНИЙ

### ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К РАЗДЕЛУ 1 (Выберите один или несколько ответов) (10-15 баллов)

1. **К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:**
  - А) холодный цех;
  - Б) овощной цех;
  - В) мясной цех;
  - Г) рыбный цех.
2. **К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:**
  - А) кондитерский цех;
  - Б) моечная кухонной посуды;
  - В) холодный цех;
  - Г) мясной цех.
3. **Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:**
  - А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
  - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
  - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
  - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
4. **К вспомогательным помещениям НЕ относятся:**
  - А) моечная столовой посуды;
  - Б) сервизная;
  - В) хлеборезка;
  - Г) мастерские.
5. **Технологический процесс приготовления пищи - это:**
  - А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
  - Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
  - В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
  - Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

**6. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:**

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

**7. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:**

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

**8. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:**

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

**9. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:**

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

**10. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:**

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

**11. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:**

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

**12. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:**

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;

- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

**13. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:**

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

**14. Исключите неверный ответ из предложенных вариантов. В группу заготовочных предприятий входят:**

- а) фабрика – заготовочная
- б) комбинат питания
- в) комбинат полуфабрикатов

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К РАЗДЕЛУ 2  
(Выберите один или несколько ответов)  
(10-15 баллов)

**1. Графики выхода на работу бывают:**

- А) ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые
- В) кривые и линейные
- С) прямые, не прямые
- Д) изгибающиеся, не сгибающиеся
- Е)) линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные

**2. Что такое фотография рабочего времени?**

- А)) изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода
- В) это фотографирование фотоаппаратом различных участков и рабочих мест на предприятиях питания,
- С) это фотографирование фотоаппаратом работников предприятия питания, во время их рабочего времени
- Д) изучение рабочего времени путем измерения его затрат на работу в течение определенного периода на специальном приборе оборудованном фотоаппаратом
- Е) изучение рабочего времени только руководителя предприятия питания, или его заместителя вне рабочего времени.

### **3. Как работают по линейному графику?**

- А) персонал предприятия начинает и заканчивает работу по очереди через каждый час, работая в четыре смены
- В) организуют шесть бригад, которые приходят на работу через каждые два часа и делают перерыв через каждые 3 часа.
- С) весь персонал предприятия начинает и заканчивает работу одновременно, в одну смену. D) организуют три бригады, работающие в полторы смены
- Е) организуют пять бригад, которые сменяют друг друга через каждые четыре часа.

### **4. Кто руководит деятельностью предприятия и наделяется необходимыми правами и полномочиями?**

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

### **5. Кто совершает от имени предприятия различные действия, представляет во всех организациях и учреждениях, распоряжается в установленном законом порядке имуществом и средствами предприятия?**

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

### **6. Кто заключает хозяйственные договоры, выдает доверенности, открывает счета в банковских учреждениях, издает приказы, принимает, перемещает и увольняет работников предприятия?**

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

### **7. Кто имеет право давать указания и разъяснения производственным цехам и другим подразделениям и техническому персоналу предприятия и проверять их выполнение?**

- А) главный инженер

- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

**8. Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?**

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

**9. Кто обязан обеспечивать выполнение производственных заданий, приказов и распоряжений, относящихся к производству, соблюдение рецептур блюд и технологии их изготовления ?**

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

**10. Кто обязан обеспечивать проверку качества готовой продукции, своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. п. ?**

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К РАЗДЕЛУ 3**  
*(Выберите один или несколько ответов)*  
*(10-15 баллов)*

**1. Прибыль предприятия может быть рассчитана как:**

- а) доходы минус налоги и амортизация
- б) доходы минус заработная плата
- в) доходы минус затраты на сырье и материалы
- г) доходы минус совокупные издержки

**2. Доходы предприятия формируются за счёт:**

- А) выручки от реализации продукции (работ, услуг)
- Б) выручки от реализации основных фондов, материальных и нематериальных активов (прочая реализация)
- В) выручки от реализации продукции (работ, услуг) и выручки от реализации основных фондов, материальных и нематериальных активов (прочая реализация) и внереализационных доходов

**3. Что входит в структуру цены?**

- а) себестоимость (издержки производства)
- б) косвенные налоги
- в) прибыль
- г) рентабельность

**4. Валовый доход это...**

- а) это прирост выручки, получаемый продавцом при продаже дополнительной единицы товара.
- б) доход, приходящийся на единицу проданного товара
- в) денежная сумма, получаемая продавцом при продаже определенного количества товара.
- г) нет правильных ответов

**5. К видам рентабельности не относится:**

- а) рентабельность продукции
- б) рентабельность активов
- в) общая рентабельность
- г) рентабельность издержек

**6. В чём существенно выражены основные средства:**

- а) в человеческих ресурсах;
- б) в уставном капитале предприятия;
- в) в средствах труда;
- г) в земляных ресурсах.

**7. Выберите правильное утверждение:**

- А) процесс финансового планирования является кратковременным, осуществляется непосредственно перед началом выполнения каких-либо работ;
- Б) базовым показателем, на основе которого осуществляется планирование всех финансовых аспектов деятельности предприятия, является плановый объем производства;
- В) финансовое планирование позволяет воплотить выработанные стратегические цели в количественную и качественную форму конкретных финансовых показателей;

Г) главная задача финансового планирования на предприятии – анализ безубыточности продаж

**8. Метод бухгалтерского учета – это ...**

1. совокупность различных способов и приемов для отражения финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
2. методическая основа составления бухгалтерской документации.

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

<b>№ темы</b>	<b>Максимальный балл</b>	<b>Текущий балл</b>	<b>Оценка</b>
1	100		
2	100		
3	100		
4	100		
5	100		
6	100		
7	100		
Тестовые задания к разделу 1	100		
Тестовые задания к разделу 2	100		
Тестовые задания к разделу 3	100		
<b>Итого:</b>	<b>1000</b>		

### Шкала оценивания результатов

<b>Количество баллов</b>	<b>Оценка</b>
90 - 100	«отлично»
80 - 90	«хорошо»
70 - 80	«удовлетворительно»
Ниже 70	«не удовлетворительно»

Список рекомендуемой литературы:

1. Белоусова С.Н.. Маркетинг/ С.Н.Белоусова. – Ростов на Дону: ФЕНИКС, 2013.
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
3. И.И. Потапова Калькуляция и учет. М: Издательский центр «Академия» 2016-160с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс,2012.- 352с.
5. Смирнов Г.Б.. Менеджмент: Учеб. Пособие/ Г.Б.Смирнов. – М.: Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2012. – 315 с.
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 03.07.2016) // Собрание законодательства РФ. - 07.01.2002. - N 1 (Ч. 1). - Ст. 3.
7. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учеб. пособие / под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р.Егоровой. - М. : КНОРУС, 2012 – 400с.