

Министерство образования и науки РТ  
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Методические указания  
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы  
по междисциплинарному курсу МДК 06.01. Управление структурным  
подразделением организации

**Форма обучения** — очная  
**Срок обучения** — 3 года 10 месяцев  
**Специальность СПО** – 260807 «Технология  
продукции общественного питания»  
**Квалификация** – техник-технолог

Нижекамск  
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы  
– далее ВСР  
по междисциплинарному курсу МДК 06.01. Управление структурным  
подразделением организации

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология  
продукции общественного питания и рабочей программы

Организация-разработчик:  
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Разработчик:  
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и обще-  
профессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Ниже-  
камский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханик», «По-  
вар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомо-  
бильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и препо-  
давателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК

  
(подпись)

Казамарова И.В.  
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 1 от «29» 08 2015г.

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	6
4 Содержание внеаудиторной самостоятельной работы	9
5 Список литературы	12
6 Приложения	13

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по междисциплинарному курсу МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Цель курса – овладеть видом профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующими общими и профессиональными компетенциями, которые позволят выпускнику колледжа эффективно трудиться по профессии с первого дня работы.

Целью методических рекомендаций является повышение эффективности учебного процесса.

Задачами самостоятельной работы являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления студентов, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания.

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<b><i>Раздел 1. Управление персоналом</i></b>		
Самостоятельная работа № 1	Решение ситуационной задачи: «Планирование потребности в кадрах»	4
Самостоятельная работа № 2	Реферат «Правовые аспекты найма на работу»	6
Самостоятельная работа № 3	Разработка программы стимулирования трудовой деятельности подчиненных	7
Самостоятельная работа №4	Решение ситуационной задачи: «Определение экономического ущерба, вызванного текучестью кадров»	2
Самостоятельная работа №5	Реферат «Типы и виды конфликтов на предприятиях общественного питания»	6
<b><i>Раздел 2. Планирование работ исполнителей</i></b>		
Самостоятельная работа № 6	Реферат «Нормы и нормативы по труду»	6
Самостоятельная работа № 7	Реферат «Классификация рабочих мест. Аттестация рабочих мест и ее значение»	7
Самостоятельная работа № 8	Решение ситуационной задачи: «Выявление резервов повышения эффективности труда»	4
<b><i>Раздел 3. Планирование производственно-экономической деятельности предприятий общественного питания</i></b>		
Самостоятельная работа № 9	Реферат «Сущность и особенности ресторанного бизнеса»	5
Самостоятельная работа №10	Составление схемы «Валовой товарооборот предприятия ресторанного бизнеса»	2
Самостоятельная работа №11	Составление схемы «Внутрипроизводственные резервы роста объема производства»	2
Самостоятельная работа №12	Реферат «Себестоимость продукции и пути ее снижения»	5
Самостоятельная работа №13	Разработка схемы «Формирование прибыли предприятий общественного питания»	2
Самостоятельная работа №14	Реферат «Пути повышения эффективности использования оборотных средств ресторана»	6

### 3. Виды самостоятельной работы

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе, содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

*Реферат* – краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним. Современные требования к реферату – точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов, как по содержанию, так и по форме. Цель реферата - не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки. В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п.

Рефераты в рамках учебного процесса оцениваются по следующим критериям:

- актуальность содержания, высокий теоретический уровень, глубина и полнота анализа фактов, явлений, проблем, относящихся к теме;
- информационная насыщенность, новизна, оригинальность изложения вопросов;
- простота и доходчивость изложения;
- структурная организованность, логичность, грамматическая правильность и стилистическая выразительность;
- убедительность, аргументированность, практическая значимость и теоретическая обоснованность предложений и выводов.

*Структура реферата.*

*Введение.* Введение - это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

*Основная часть.* В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики. В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

*Заключение* подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), со-

держат общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п.

Список использованных источников. В строго алфавитном порядке размещаются все источники, независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи. Список использованных источников оформляется в той же последовательности, которая указана в требованиях к оформлению рефератов, курсовых, дипломных работ.

#### Требования, предъявляемые к реферату:

Реферат (доклад) должен быть оформлен в MS Word, шрифт текста Times New Roman, 14 пт., интервал 1,5. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

#### Порядок сдачи и защиты рефератов.

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1 неделю до зачетного занятия.

2. При защите реферата преподаватель учитывает:

- качество,
- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу,
- связность, логичность и грамотность составления,
- оформление в соответствии с требованиями.

3. Защита реферата может проводиться на выделенном одном занятии в рамках учебных часов или по одному реферату при изучении соответствующей темы, либо по договоренности с преподавателем.

4. Защита реферата студентом предусматривает:

- доклад по реферату не более 3-5 минут
- ответы на вопросы оппонентов.

На защите запрещено чтение текста реферата.

#### Критерии оценивания реферата:

1. Соответствие реферата теме (макс. 3 балла)
2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 5 баллов)
3. Адекватность передачи первоисточников (макс. 2 балла)
4. Логичность, связанность (макс. 2 балла)
5. Доказательность (макс. 2 балла)
6. Структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение) (макс. 3 балла)
7. Оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.) (макс. 3 балла)
8. Языковая правильность (макс. 5 баллов)

Оценка: 23 – 25 баллов – «5»,

18 – 22 баллов – «4»,

меньше 18 баллов – «3».

Схема – составить схему– это значит раскрыть содержание ответа в виде схемы, таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

#### Критерии оценки схемы:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;

- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.



#### 4. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п ВСП	Наименование ВСП	Цель ВСП	Кол-во часов	Инструкция по выполнению ВСП	Рекомендуемые источники информации	Критерии оценки	Контроль выполнения ВСП
1.	Решение ситуационной задачи: «Планирование потребности в кадрах»	Отработка практических навыков по расчету количества необходимых работников	4	В рабочей тетради составить расчет количества работников заготовочных и доготовочных цехов общедоступной столовой, обслуживающей 250 человек в день. Меню столовой взять у преподавателя дополнительно.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
2.	Реферат «Правовые аспекты найма на работу»	Формирование знаний по правовому обеспечению найма работников	6	В реферате рассмотреть следующие разделы: нормативные документы, регулирующие порядок приема работников; документы работника, необходимые при найме; оформление трудового договора, приказа о приеме на работу. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
3.	Разработка программы стимулирования трудовой деятельности подчиненных	Развитие умений по разработке программ стимулирования работников	7	Разработать программу стимулирования работников ресторана, включающую материальные и нематериальные методы стимулирования.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
4.	Решение ситуационной задачи: «Определение экономического ущерба, вызванного текучестью кадров»	Развитие навыков расчета экономического ущерба от текучести кадров	2	Рассчитать экономический ущерб, вызванный текучестью кадров для общедоступной столовой. Исходные данные получить у преподавателя дополнительно.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
5.	Реферат «Типы и виды конфликтов на предпри-	Изучение типов и видов производст-	6	В реферате рассмотреть следующие вопросы: определение конфликта,	Л-5, Л-8, Л-14,	Общие,	Защита реферата на уроке

	иятиях общественного питания»	венных конфликтов		структура конфликтов, типы, виды конфликтов, типы поведения в конфликтах, методика разрешения производственных конфликтов. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-15	см.п.3.	
6.	Реферат «Нормы и нормы по труду»	Изучение нормативов по труду в общественном питании	6	В реферате рассмотреть следующие вопросы: принципы организации труда, особенности организации труда обслуживающего персонала, нормирование труда работников поп. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
7.	Реферат «Классификация рабочих мест. Аттестация рабочих мест и ее значение»	Изучение знаний по классификации и аттестации рабочих мест	7	В реферате рассмотреть классификацию рабочих мест по условиям труда; порядок аттестации рабочих мест по условиям труда. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
8.	Решение ситуационной задачи: «Выявление резервов повышения эффективности труда»	Закрепление знаний по повышению эффективности труда.	4	Выявить резервы повышения эффективности труда столовой колледжа.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
9.	Реферат «Сущность и особенности ресторанного бизнеса»	Изучение особенностей ресторанного бизнеса	5	В реферате рассмотреть понятие, сущность и виды ресторанного бизнеса. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
10	Составление схемы «Валовой товарооборот предприятия ресторанного бизнеса»	Закрепление знаний по формированию товарооборота поп	2	Составить схему, отражающую формирование товарооборота поп	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

11	Составление схемы «Внутрипроизводственные резервы роста объема производства»	Закрепление знаний по резервам роста объема производства	2	Составить схему, отражающую резервы роста объема собственного производства	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
12	Реферат «Себестоимость продукции и пути ее снижения»	Формирование знаний по себестоимости продукции	5	В реферате рассмотреть понятие и виды себестоимости, основные методы анализа структуры и динамики себестоимости продукции. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
13	Разработка схемы «Формирование прибыли предприятий общественного питания»	Закрепление знаний по формированию прибыли поп	2	Составить схему, отражающую формирование прибыли поп	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
14	Реферат «Пути повышения эффективности использования оборотных средств ресторана»	Изучение путей повышения эффективности использования оборотных средств	6	В реферате рассмотреть понятие, состав, структуру оборотных средств; источники формирования и эффективность использования оборотных средств. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-5, Л-8, Л-14, Л-15	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке

#### 4. Список литературы

##### Основные источники:

1. Строительные нормы и правила проектирования предприятий общественного питания. П. Л.ч. П, - М.: 1972. (Л-1)
2. Справочное пособие к СНиП. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Стройиздат, 1992. (Л-2)
3. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Официальное издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации – М.; 2010. (Л-3)
4. Справочник технолога общественного питания/Алешина М.А., Бабиченко Л.В.и др., общ.ред.Баранова В.С. и Ловачева Г.Н. – 3-е изд.перераб и доп.- М.: Экономика, 1984. – 336с. (Л-4)
5. Артемова Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учеб пособие/Артемова Е.Н., Владимирова О.Г. – М.; Академия, 2011. – 176с. (Л-5)
6. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. – М.: Академия, 2011. – 224с. (Л-6)
7. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. –СПб.: Троицкий мост, 2012.-208 с. (Л-7)
8. Пястолов С.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности: студ.учреждений сред.проф.образования. – М.: Академия, 2012. – 384с. (Л-8)

##### Дополнительные источники:

1. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. (Л-9)
2. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2001. (Л-10)
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для сред.проф.образования. – М.: Академия ПрофОбрИздат, 2002. – 128с. (Л-11)

##### Журналы:

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вы и ваш ресторан»

##### Интернет-ресурсы:

- 1 [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Л-12)
2. <http://foodis.ru> (Л-13)
3. <http://www.bizneshaus.ru> (Л-14)
4. <http://restoratorchef.ru> (Л-15)
5. <http://ohranatruda.ru> (Л-16)
6. ЭБС Издательский центр «Академия» (Л-17)

Образец оформления титульного листа реферата.

Министерство образования и науки РТ  
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Реферат

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68  
Якимов Василий  
Проверил: преподаватель  
Пилипчук Н.Д.