

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **«ПМ 06. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания»**

### **Дополнительный профессиональный блок**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ 06. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания
ПК 6.1.	Подготавливать к использованию средства цифровых технологий
ПК 6.2	Осуществлять работу в основных специализированных программах и приложениях

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.01.	работы с компьютерной техникой;
	Н 6.1.02	установки специального программного обеспечения
	Н 6.2.01	использования функциональных возможностей специализированного ПО
Уметь	У 6.1.01	подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, специальные технические средства
	У 6.2.01	работать в основных программах автоматизации, мобильных приложениях
	У 6.2.02	создавать, загружать и использовать автоматизированные справочники, документы, отчеты
	У 6.2.03	вести учетные операции в программе «1С:Общепит»
	У 6.2.04	правильно составлять первичные документы в программе

		«1С:Общепит»
	У 6.2.05	формировать товарные и бухгалтерские отчёты в программе
Знать	З 6.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности при работе с компьютерной техникой
	З 6.2.01	основные программы автоматизации и их назначение для индустрии питания и гостеприимства

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 136

в том числе в форме практической подготовки 82

Из них на освоение МДК 94 часа

в том числе самостоятельная работа 4 часа

консультации 4 часа

практики, в том числе производственная 36 часов

экзамен квалификационный 6 часов

Промежуточная аттестация экзамен

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа <sup>1</sup>	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 6.1.-6.2 ОК 01-07, 09-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Применение программного обеспечения для автоматизации общественного питания	<b>94</b>	46	<b>94</b>	46	4	6	-	-
	Учебная практика	-	-					-	-
	Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>36</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>136</b>	<b>82</b>	<b>94</b>	<b>46</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>36</b>

<sup>1</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Применение программного обеспечения для автоматизации общественного питания</b>		<b>136 / 82</b>		
<b>МДК 06.01. Программное обеспечение для автоматизации общественного питания</b>		<b>94 / 46</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Комплексная система управления (ERP-система)	<b>Содержание</b>	<b>14</b>		
	1. Особенности автоматизации предприятий общепита		ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01
	2. Состав и содержание «сетевых» бизнес-процессов			3 6.2.01
	3. ПО для автоматизации общепита. Состав и назначение базовых модулей ПО			У 6.1.01
	4. Состав и назначение дополнительных блоков ПО			У 6.2.01
				У 6.2.02
				Н 6.1.01
				Н 6.1.02
<b>Тема 1.2.</b> Программное обеспечение Кипер (R-keeper)	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		Н 6.1.01
	1. Сравнительный анализ «сетевых» бизнес-процессов	2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01
	2. Изучение основных блоков ПО	2		3 6.2.01
	3. Изучение дополнительных блоков ПО	2		У 6.1.01
				У 6.2.01
				У 6.2.02
				Н 6.1.01
				Н 6.1.02
				Н 6.1.01
<b>Тема 1.2.</b> Программное обеспечение Кипер (R-keeper)	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
	1. Возможности ПО в организации производственных процессов		ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01
				3 6.2.01
				У 6.1.01
				У 6.2.01
				У 6.2.02
				Н 6.1.01
				Н 6.1.02
				Н 6.1.01
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>		

	1. Характеристика программных модулей	2		
	2. Учет продукции (позиции меню)	2		
	3. Контроль продаж и подведение статистических сводок	2		
	4. Управление персоналом	2		
<b>Тема 1.3.</b> Программы автоматизации заводских и корпоративных столовых, буфетов, магазинов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>		
	1. Автоматизация столовой на предприятии — цели и задачи		ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01 3 6.2.01 У 6.1.01 У 6.2.01 У 6.2.02 Н 6.1.01 Н 6.1.02 Н 6.1.01
	2. Возможности системы управления питанием: оплата в счет зарплаты, учет сотрудников в столовой, автоматизация учета и выдачи ЛПП, индивидуальные карточки сотрудников, интеграция со СКУД и другими АСУ			
	3. Автоматизированная система «Индустриальное питание» Принцип работы системы			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>		
	1. Работа в автоматизированной системе «Индустриальное питание»	4		
<b>Тема 1.4.</b> Фирменные приложения доставки для кафе и ресторанов	<b>Содержание</b>	4		
	1. Повышение показателей работы точки общепита с помощью приложения		ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01 3 6.2.01 У 6.1.01 У 6.2.01 У 6.2.02 Н 6.1.01 Н 6.1.02 Н 6.1.01
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	1. Формирование запроса для разработки приложения	2		
<b>Тема 1.5.</b> 1С:Предприятие 8. Общепит	<b>Содержание</b>	42		
	1. Возможности продукта. Отраслевые особенности учета		ПК 6.1, ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	3 6.1.01 3 6.2.01 У 6.1.01 У 6.2.01 У 6.2.02
	2. Обмен данными с ресторанно-кассовыми (фронт-офисными) системами			
	3. Содержание основных блоков ПО			
	4. Справочники, их структура, способы заполнения			

5. Правила создания основных операций в программе			У 6.2.03
6. Учет специй – особый режим учета ингредиентов			У 6.2.04
7. Поддержка требований законодательства по учету алкогольной продукции и маркировки табачной продукции для предприятий общественного питания			У 6.2.05 Н 6.1.01 Н 6.1.02
8. Правила создания отчетности в программе			Н 6.1.01
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>26</b>		
1. Ведение номенклатурного справочника, с отражением всей необходимой отраслевой информации по товарам, материалам, полуфабрикатам, блюдам	4		
2. Ведение списка рецептур, составление калькуляций (Технологических карт), с возможностью учета предварительной проработки "фирменных" блюд	4		
3. Загрузка списка ингредиентов, блюд и рецептур с химико-энергетическими показателями (с заполнением соответствующих справочников и документов) из электронного онлайн-сборника рецептур FoodCOST или "1С-Рарус:Сборник рецептур"	4		
4. Проведение инвентаризации производства, склада или розничных точек	2		
5. Автоматическое отражение единым отраслевым документом "Выпуск продукции" всего комплекса необходимых движений по регистрам бухгалтерского и налогового учета в соответствии с выбранным видом операции (Приготовление, списание, перемещение, реализация, розничная реализация)	2		
6. Документ План-меню	2		
7. Возможности ведения бракеражного журнала	2		
8. Заполнение стандартных бухгалтерских отчетов	2		
9. Заполнение отраслевой регламентированной отчетности и отраслевых унифицированных печатных форм «ОП»	2		
10. Заполнение форм аналитической отчетности для оценки показателей деятельности предприятия и принятия решений	2		



Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Подготовка к промежуточной аттестации	2		
<b>Производственная практика раздела 1</b> <b>Виды работ</b> 1. Изучение перечня ПО предприятия общественного питания, охват возможностей автоматизации 2. Применение специализированного программного обеспечения для автоматизации процессов в общественном питании 3. Печать необходимого набора унифицированных форм: «ОП-1» - Калькуляционная карточка, «ОП-2» - План-Меню, «ОП-3» - Требование в кладовую, «ОП-4» - Накладная на отпуск товара, «ОП-5» - Закупочный акт, «ОП-6» - Дневной заборный лист, «ОП-10» - Акт о реализации и отпуске изделий кухни, «ОП-12» - Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет, «ОП-14» - Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне, «ОП-16» - Ведомость учета остатков продуктов, «ОП-17» - Контрольный расчет расхода продуктов, «ОП-23» - Акт разделки мясо-сырья на полуфабрикаты, «ИНВ-3» - Инвентаризационная опись, «ИНВ-19» - Сличительная ведомость, «Торг-13» - Накладная на внутреннее перемещение, «Торг-16» - Акт о списании товаров, «Торг-29» - Товарный отчет.	36		
<b>Всего</b>	<b>136</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенная необходимым для реализации программы **оборудованием:**

- компьютеры
- принтер
- сканер
- модем

**техническими средствами обучения:**

- программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С:Общепит), R-keeper и др.

- комплект учебно-методической документации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Михеева Е.В. Информатика: учебник для студентов сред. проф. образования. / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 10-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.-352с.

2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов сред. проф. образования Изд. 13-е. стереотипное./ Е.В. Михеева. - М.: Академия, 2022.

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Журавлева Т.Ю. Практикум по освоению программы «1С:Бухгалтерия» [Электронный ресурс] / Т.Ю. Журавлева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 53 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45237.html>

2. Радионова О.В. 1С:Предприятие 8. Конфигурация "Общепит". Редакция 3.0. Руководство пользователя [Электронный ресурс] / О.В. Радионова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2022. — Режим доступа: <https://its.1c.ru/db/obshepit30>

##### **3.2.3 Дополнительные источники:**

Гройлов, А. С. Информационные технологии в сфере общественного питания / А. С. Гройлов, Е. М. Аверина, А. С. Бугаенко, И. А. Винокурова. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. - 2011. - № 3 (26). - Т.1. - С.100-102.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 ОК. 01-07, 09-11	Выполнение работ в основных программах автоматизации, мобильных приложениях в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, пожарной безопасности, санитарными нормами при работе с компьютерной техникой	Оценка преподавателя устного ответа Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 6.2 ОК. 01-07, 09-11	Знание основных программ автоматизации и их назначения для индустрии питания и гостеприимства	Тестирование в программе NETTEST
	Использование функциональных возможностей специализированного ПО	Оценка преподавателя результата выполнения практической работы
	Создание, загрузка и использование автоматизированных справочников, документов, отчетов	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка преподавателя результата выполнения практической работы
	Ведение учетных операций в программе «1С:Общепит», правильное составление первичных документов	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка преподавателя результата выполнения практической работы
	Формирование товарных и бухгалтерских отчеты в программе «1С: Общепит»	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка преподавателя результата выполнения практической работы