

Приложение
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БОГДАНОВИЧСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»

/ В.Д. Тришевский

«05 февраля» 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 «ПРИМЕНЕНИЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОГРАММ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Дополнительный профессиональный блок

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

2024 г.

Программа рассмотрена на
заседании ПЦК подготовки
квалифицированных рабочих
ГАПОУ СО «Богдановичского
политехникума»

Протокол № 1

Председатель цикловой комиссии

Т. А. Замана / Замана

« 05 » ноября 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. №1569 (далее – ФГОС СПО), примерной образовательной программы «Профессионалитет», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-620 от 29.12.2023 и с учетом запросов рынка труда.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»

Автор:

Снежкова Е.В., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

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 172

Из них на освоение МДК 94 часа

в том числе самостоятельная работа 2 часа

консультации 2 часа

практики, в том числе производственная 72 часов

экзамен квалификационный 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Объем профессионального модуля, ак. час.										
Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Обучение по МДК					Практики		
			Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹	Консультации	Промежуточная аттестация			
1	2	3	5	6	8	9	10	11	12	
ПК 6.1.-6.2 ОК 01-07, 09-11	Раздел модуля 1. Применение программного обеспечения для автоматизации общественного питания	94	94	58	2	2	6	-	-	
	Производственная практика	72							72	
	Промежуточная аттестация	6								
	Всего:	172	94	46	2	2	6	-	72	

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется 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)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
1	2	3
Раздел 1. Применение программного обеспечения для автоматизации общественного питания		
МДК 06.01. Программное обеспечение для автоматизации общественного питания		
Тема 1.1.	Содержание	16
Комплексная система управления (ERP-система)	1. Особенности автоматизации предприятий общепита	
	2. Состав и содержание «сетевых» бизнес-процессов	
	3. ПО для автоматизации общепита. Состав и назначение базовых модулей ПО	
	4. Состав и назначение дополнительных блоков ПО	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Сравнительный анализ «сетевых» бизнес-процессов	4
	2. Изучение основных блоков ПО	2
	3. Изучение дополнительных блоков ПО	2
Тема 1.2.	Содержание	12
Программное обеспечение Кипер (R-keeper)	1. Возможности ПО в организации производственных процессов	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Характеристика программных модулей	2
	2. Учет продукции (позиции меню)	4
	3. Контроль продаж и подведение статистических сводок	2
	4. Управление персоналом	2
Тема 1.3.	Содержание	12
Программы автоматизации заводских и корпоративных столовых, буфетов, магазинов	1. Автоматизация столовой на предприятии — цели и задачи	
	2. Возможности системы управления питанием: оплата в счет зарплат, 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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6

	1. Работа в автоматизированной системе «Индустриальное питание»	6
Тема 1.4. Фирменные приложения доставки для кафе и ресторанов	Содержание	6
	1. Повышение показателей работы точки общепита с помощью приложения В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Формирование запроса для разработки приложения	4
Тема 1.5. 1С:Предприятие 8. Общепит	Содержание	38
	1. Возможности продукта. Отраслевые особенности учета	
	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	
	6. Учет специй – особый режим учета ингредиентов	
	7. Поддержка требований законодательства по учету алкогольной продукции и маркировки табачной продукции для предприятий общественного питания	
	8. Правила создания отчетности в программе	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30
	1. Ведение номенклатурного справочника, с отражением всей необходимой отраслевой информации по товарам, материалам, полуфабрикатам, блюдам	4
	2. Ведение списка рецептов, составление калькуляций (Технологических карт), с возможностью учета предварительной проработки "фирменных" блюд	4
	3. Загрузка списка ингредиентов, блюд и рецептов с химико-энергетическими показателями (с заполнением соответствующих справочников и документов) из электронного онлайн-сборника рецептов FoodCOST или "1С-Рарус:Сборник рецептов"	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	4
	7. Возможности ведения бракеражного журнала	2
	8. Заполнение стандартных бухгалтерских отчетов	4
	9. Заполнение отраслевой регламентированной отчетности и отраслевых унифицированных	2

	печатных форм «ОП»	
	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
Производственная практика раздела 1 Виды работ 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.		72
Всего		176

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849298

Владелец Тришевский Владимир Дмитриевич

Действителен с 20.08.2025 по 20.08.2026