


**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

2021 г.

Рассмотрено  
на заседании МО ПСОП  
Протокол № 9 от 18.05.2021  
Председатель МО  
 Григорьева Л. И.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Тимошенко Анастасия Геннадьевна, преподаватель, первая квалификационная категория



Рецензент:  
Столовая ФГБОУ ВО «БрГУ», директор

Л.В. Зайцева

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>СТР.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>35</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>38</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело), входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и Содержание учебного материала профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	У. 2	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	У. 3	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	У. 4	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
	У. 5	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
	У. 6	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У. 7	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
	У. 8	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
	У. 9	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
	У. 10	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
	У. 11	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
	У. 12	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
	У.13	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
	У.14	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
	У. 15	вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
	У. 16	организовывать документооборот.
Знать		
	З. 1	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
	З. 2	основные перспективы развития отрасли;
	З. 3	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

	3.4	классификацию организаций питания;
	3.5	структуру организации питания;
	3.6	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
	3.7	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
	3.8	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
	3.9	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	3.10	способы и формы инструктирования персонала;
	3.11	методы контроля возможных хищений запасов;
	3.12	основные производственные показатели подразделения организации питания;
	3.13	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	3.14	формы документов, порядок их заполнения;
	3.15	правила составления калькуляции стоимости;
	3.16	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
	3.17	процедуры и правила инвентаризации запасов.
Иметь практический опыт		
	П.1	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П.2	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	П.3	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	П.4	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
	П.5	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Формируемые компетенции		
	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.

	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 304 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 40 часов

Всего занятий 264 часов:

Теоретического обучения 64 часов;

Практические занятия 52 часов;

Курсовая работа 30 часов;

Консультации 10 часов;

Практика 108 часов;

производственная практика 108 часов.

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;

Экзамен 12 часов.

#### 1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	Знание основных направлений развития общественного питания.	№ 5,6 Изучение направлений перспективного развития организаций питания.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
2	-	Знание отраслевых нормативных документов.	№ 7,8 Изучение отраслевых нормативных документов.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
3	-	Знание основных типов организаций питания.	№ 13,14 Анализ основных типов организаций питания.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
4	-	Умение разрабатывать структуру конкретной	№ 19,20 Разработка структуры конкретной	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном

		организации питания.	организации питания.		питании
5	-	Умение вести учет затрат сырья на предприятии, рассчитывать себестоимость ингредиентов блюд.	№ 23,24 Калькуляция цен.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
6	-	Умение производить расчет продажной цены	№ 27,28 Оформление калькуляционной карточки	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
7	-	Умение определять ассортимент в зависимости от изменения спроса.	№ 35,36 Решение ситуационных задач по изменению ассортимента в зависимости от изменения спроса.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
8	-	-	№ 37,38 Курсовая работа № 2. Составление введения.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
9	-	Умение производить расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	№ 41, 42 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
10	-	Знание видов материальной ответственности. Умение выявлять риски в области сохранности запасов.	№43,44 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
11	-	Знание правил проведения инвентаризации.	№45,46 Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения инвентаризации.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
12	-	Знание правил проведения инвентаризации товарных запасов.	№47,48 Инвентаризация товарных запасов.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
13	-	Умение вести учет сырья на производстве.	№ 49, 50 Решение ситуационных задач по учету сырья на производстве	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
14	-	Знание программного обеспечения управления расходом	№51,52 Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании

		продуктов и движением готовой продукции	продукции		
15	-	Знание состава и порядка разработки нормативно-технологической документации организации питания	№54 Состав и порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	1	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
16	-	Умение оформлять сопроводительные документы на предприятии питания.	№55,56 Оформление документов: дневного заборного листа, требования накладной, требования в кладовую.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
17	-	Умение оформлять сопроводительные документы на предприятии питания.	№57,58 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
18	-	-	№ 59, 60 Курсовая работа № 3. Поиск информации из различных источников, включая интернет для разработки главы 1 в соответствии с заданием.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
19	-	Знание видов организационных структур управления на предприятии питания.	№ 69,70 Решение ситуационных задач по теме «Организационные структуры управления на предприятии питания»	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
20	-	Знание методов осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	№ 71,72 Решение ситуационных задач по теме: «Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания»	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
21	-	Знание методов управления.	№ 73, 74 Методы управления	2	Углубление знаний в области



					менеджмента в общественном питании
22	-	Знание методов мотивационной деятельности.	№ 79, 80 Мотивация персонала	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
23	-	Умение производить расчет материального стимулирования сотрудников.	№ 83, 84 Решение ситуационных задач по расчету материального стимулирования сотрудников	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
24	-	Умение правильно применить методы разрешения конфликтов.	№ 85,86 Конфликты в организации питания	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
25	-	-	№ 91,92 Курсовая работа № 5. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
26	-	Умение проводить анализ организации работы руководящего состава.	№ 97,98 Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
27	-	Умение проводить анализ работы подчиненного персонала.	№ 99,100 Анализ работы квалификационного состава работников производства.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
28	-	-	№ 101, 102 Курсовая работа № 6. Характеристика подразделений (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
29	-	Умение составлять производственную программу.	№ 105, 106 Производственная программа	2	Углубление знаний в области менеджмента в

					общественном питании
30	-	Знание основ трудового законодательства.	№ 113, 114 Изучение Трудового кодекса РФ	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
31	-	Умение производить расчет и планировать численность работников общественного питания.	№ 115, 116 Методика расчета численности работников общественного питания	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
32	-	Знание правил составления графиков работы.	№ 121, 122 Правила составления графиков работы	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
33	-	Умение составлять табель учета рабочего времени.	№ 123, 124 Правила составления табеля учета рабочего времени	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
34	-	Знание видов графиков выхода на работу. Умение составлять график выхода на работу.	№ 125, 126 Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
35	-	-	№ 139-140 Курсовая работа № 9. Разработка, ведение расчетов и анализ показателей деятельности предприятия.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
36	-	Знание охраны труда и техники безопасности при выполнении работ.	№ 153, 154 Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
37	-	Умение рационально организовать работу подразделения.	№ 155, 156 Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
38	-	-	№ 157, 158 Курсовая работа № 13. Заключение курсовой работы.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
39	-	Знание нормативной	№ 159, 160 Разработка документации и	2	Углубление знаний в области

		документации по технике безопасности при выполнении работ.	демонстрационного материала по технике безопасности при выполнении работ.		менеджмента в общественном питании
40	-	Знание правил приемки товаров и отпуска готовой продукции.	№ 161 Контроль качества продукции и услуг	1	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
41	-	Знание видов инструктажей на предприятии.	№ 165, 166 Виды инструктажей, их назначение.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
42	-	Умение разрабатывать программу тренинга.	№ 167, 168 Деловая игра: разработка тренинга для персонала предприятия общественного питания.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
43	-	Умение разрабатывать программу обучения подчиненного персонала.	№ 173, 174 Решение ситуационных задач по теме «Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения»	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
44	-	Умение разрабатывать программу тренинга.	№ 175, 176 Решение ситуационных задач по теме «Разработка плана тренинга»	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
45	-	-	№ 183, 184 Курсовая работа № 15. Составление презентации и реферата для защиты курсовой работы	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
46	-	-	№ 185-186, 187-188, 189-190, 191-192, 193-194, 195-196 Консультация. Подготовка к защите курсовой работы.	12	Дополнительная подготовка по курсовой работе
				<b>100</b>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	156	156	46	22			
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	40	40	6	8			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	-	-		-			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика	108				-	108	
	<b>Всего:</b>	<b>304</b>	<b>196</b>	<b>52</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>-</b>

## 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		4 курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	-	<b>40</b>	<b>264</b>	-	<b>304</b>
<b>учебная нагрузка обучающегося (всего)</b>	-	40	156	-	<b>196</b>
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>	-	40	116	-	<b>156</b>
в том числе:				-	
теоретического обучения	-	12	62	-	<b>74</b>
практические занятия	-	14	38	-	<b>52</b>
курсовая работа	-	4	26	-	<b>30</b>
производственная практика	-	-	108	-	<b>108</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося обучающегося</b>	-	10	30	-	<b>40</b>
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена (квалификационного)</i>					

**2.3. Тематический план и Содержание учебного материала профессионального модуля 06. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала**

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>								
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>								
<b>Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания</b>	<b>1-2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>						
		Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная	<b>2</b>	3. 4	ОК.01 ОК. 06	<b>2</b>	
	<b>3-4</b>	<b>Практическое занятие №1.</b> Изучение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания)	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3. 1 У. 1	ОК 02. ОК 05.		
	<b>5-6</b> <b>7-8</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 1.</b> <b>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</b> <b>2. Изучение отраслевых нормативных документов:</b> - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	<b>2</b> <b>2</b>	3. 1 3. 2 3. 3 3. 4	ОК.01 ОК. 06		

		<i>общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</i> <i>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</i> <i>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</i>						
	<b>9-10</b>	<b>Курсовая работа № 1</b> Определение темы курсовой работы (проекта). Ознакомление с методическими указаниями.	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
<b>Тема 1.2</b> <b>Виды услуг организаций питания</b>	<b>11-12</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3. 1	ОК.01 ОК. 06	<b>2</b>	+
		Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).						
	<b>13-14</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 2.</b> <i>Анализ основных типов организаций питания.</i>	<i>Тип занятия: усвоение новых знаний.</i> <i>Метод занятия:</i> <i>самостоятельная работа.</i>	<b>2</b>	3. 4	ОК.01 ОК 02. ОК. 06		
<b>Тема 1.3</b> <b>Производственная и организационная структура организаций питания</b>	<b>15-16</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3. 5	ОК.01 ОК 02. ОК. 06	<b>2</b>	+
		Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.						
	<b>17-18</b>	<b>Практическое занятие № 2.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3. 5 У. 5	ОК 02. ОК 05. ПК 6.2		
		Проведение сравнительного анализа структур производственных помещений организаций питания различного типа.						
<b>19-20</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 3.</b>	Тип занятия: усвоение новых	<b>2</b>	3. 5	ОК 02.			

		<i>Разработка структуры конкретной организации питания.</i>	знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.		У. 5	ОК 05. ПК 6.2		
<b>Тема 1.4</b> <b>Виды меню и их характеристика</b>	<b>21-22</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	<b>2</b>	3. 6 У. 6	ОК 02. ОК. 06	<b>2</b>	+
		Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.	Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.					
<b>Тема 1.5</b> <b>Калькуляция цен</b>	<b>23-24</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	<b>2</b>	3.15 У. 8	ОК 02. ОК. 06	<b>2</b>	
		<i>Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</i>	Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.					
	<b>25-26</b>	<b>Практическое занятие № 3.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	<b>2</b>	3.15 У. 8	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4		
		Составление сметы на затраты на основании калькуляции блюд.	Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.					
	<b>27-28</b>	<b>Практическое занятие № 4.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	<b>2</b>	3.15 У. 8	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4		
		<i>Оформление калькуляционной карточки</i>	Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.					
	<b>29-30</b>	<b>Практическое занятие № 5.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	<b>2</b>	3. 6 У. 6	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4 П.1		
		Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.					
<b>31-32</b>	<b>Практическое занятие № 6.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	<b>2</b>	3. 6 У. 6	ОК 02. ОК 05. ПК 6.4 П.1			
	Выбор стиля оформления меню и способа презентации (дизайн меню).	Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная. ЭОР: Microsoft Power Point						
<b>33-34</b>	<b>Практическое занятие № 7.</b>	Тип занятия: усвоение новых	<b>2</b>	3. 6	ОК 02.			



		Расчет энергетической ценности блюд в меню.	знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.		У. 14	ОК 05. ПК 6.4 П.1		
	35-36	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 4.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	2	3. 6 У. 7	ОК 02. ОК. 06 ПК 6.1		
		Решение ситуационных задач по изменению ассортимента в зависимости от изменения спроса.						
	37-38	<b>Курсовая работа № 2.</b>	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Составление введения.						
<b>Тема 1.6 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>	39-40	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	2	3. 9 3.16	ОК. 02 ОК. 06	2	+
		Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотовочных.						
	41-42	<b>Практическое занятие № 8.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	3. 9 У. 4	ОК 02. ОК 05. ПК 6.3 П.2		
	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).							
<b>Тема 1.7 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов</b>	43-44	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	2	3.14 3.8	ОК. 02 ОК. 06	2	
		Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Программное обеспечение управления расходом продуктов.						
<b>Тема 1.8 Инвентаризация товарных запасов</b>	45-46	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	2	3. 9 3.11 3.17	ОК 03 ОК 10.	2	+
		Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения инвентаризации.						
	47-48	<b>Практическое занятие № 9.</b>	Тип занятия: усвоение новых	2	3. 9	ОК 03		

		<i>Инвентаризация товарных запасов.</i>	знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.		3.11 3.17	ОК 10. ПК 6.4		
	49-50	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 5.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	2	3.9 3.11 3.17	ОК 03 ОК 10. ПК 6.4		
		<i>Решение ситуационных задач по учету сырья на производстве</i>						
<b>Тема 1.9 Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</b>	51-52	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	2	3.9 3.11 3.17	ОК 03 ОК 09	2	+
		<i>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Варианты автоматизации на предприятии общественного питания.</i>						
<b>Тема 1.10 Технологические документы на продукцию общественного питания.</b>	53	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	1	3.13 3.14	ОК 10. ОК 02.	2	+
		<i>Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</i>						
	54	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 6.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	1	3.1 3.13 3.14	ОК 10. ОК 02.		
		<i>Состав и порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.</i>						
	55-56	<b>Практическое занятие № 10.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	3.13 3.14 3.16	ОК 10. ОК 02. ПК 6.2		
<i>Оформление документов: дневного заборного листа, требования накладной, требования в кладовую.</i>								
57-58	<b>Практическое занятие № 11.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	3.13 3.14	ОК 10. ОК 02. ПК 6.2			
	<i>Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников</i>							
	59-60	<b>Курсовая работа № 3.</b>	Тип занятия: обобщение	2		ОК 02.		

		<i>Поиск информации из различных источников, включая интернет для разработки главы 1 в соответствии с заданием.</i>	<i>Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.</i>			ОК 05. ОК 09.		
<b>Тема 1.11 Категории производственного персонала организации питания.</b>	<b>61-62</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.8 3.9 У. 3	ОК 03 ОК 04	<b>2</b>	+
		Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.						
<b>Тема 1.12 Организация деятельности персонала</b>	<b>63-64</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.8 3.9 3.10 У. 9	ОК 03 ОК 04	<b>2</b>	
		Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.						
<b>Тема 1.13 Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания</b>	<b>65-66</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.8 У. 5	ОК 03 ОК 04	<b>2</b>	
		Организационные структуры предприятия: линейная, функциональная, линейно-функциональная, бригадная. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.						
	<b>67-68</b>	<b>Практическое занятие № 12.</b> Построение организационной структуры управления для предприятия питания.	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.8 У. 5	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4		

	69-70	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 7.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	2	3.8 У. 5	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4		
	71-72	Решение ситуационных задач по теме «Организационные структуры управления на предприятии питания» Решение ситуационных задач по теме: «Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания»						
<b>Тема 1.14 Методы управления</b>	73-74	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	2	3.9	ОК 03 ОК 04	2	+
		Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.						
	75-76	<b>Практическое занятие № 13.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	3.8 У. 5	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4		
		Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.						
	77-78	<b>Курсовая работа № 4.</b>	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: характеристики исследуемой организации питания.						
<b>Тема 1.15 Мотивация персонала</b>	79-80	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	2	3.8 3.9	ОК 03 ОК 04	2	+
		Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.						
	81-82	<b>Практическое занятие № 14.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	3.8 3.9 У. 5	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4		
		Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения						
	83-84	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 8.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	2	3.8 3.9 У. 5	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4		
		Решение ситуационных задач по расчету материального стимулирования сотрудников						

<b>Тема 1.16 Конфликты в организации питания</b>	<b>85-86</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.8 3.9 У. 12	ОК 03 ОК 04	<b>2</b>	+	
		Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия.							
	<b>87-88</b>	<b>Практическое занятие № 15.</b>	Составление психологических тестов по выявлению конфликтного сотрудника	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.8 3.9 У. 12	ОК 03 ОК 04		
Определение способов разрешения конфликтных ситуаций в коллективе									
<b>89-90</b>	<b>Практическое занятие № 16.</b>	Определение способов разрешения конфликтных ситуаций в коллективе	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.8 3.9 У. 12	ОК 03 ОК 04 ПК 6.2			
	Определение способов разрешения конфликтных ситуаций в коллективе								
	<b>91-92</b>	<b>Курсовая работа № 5.</b>	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.			
		Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания.							
<b>Тема 1.17 Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.</b>	<b>93-94</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.8 3.9 У. 11	ОК 03 ОК 04	<b>2</b>	+	
		Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.							
	<b>95-96</b>	<b>Практическое занятие № 17.</b>	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.8 3.9 У. 11	ОК 03 ОК 04 ПК 6.4 П.4		
		<b>97-98</b>							

		<i>Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</i>	<i>знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.</i>		3.9 У.11	ОК 04 ПК 6.4		
	99-100	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 10.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	2	3.8	ОК 03		
		<i>Анализ квалификационного состава работников производства.</i>	Метод занятия: самостоятельная работа.		3.9 У.11	ОК 04 ПК 6.4		
	101-102	<b>Курсовая работа № 6.</b>	<i>Тип занятия: обобщение</i>	2		ОК 02.		
		<i>Характеристика подразделений (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</i>	<i>Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.</i>		ОК 05. ОК 09.			
<b>Тема 1.18 Текущее планирование деятельности предприятия</b>	103-104	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	2	3.12 У.9	ОК 01. ОК 11.	2	
		Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.	Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.					
<b>Тема 1.19 Производственная программа</b>	105-106	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Тип занятия: усвоение новых знаний.</i>	2	3.6 3.12 У.9	ОК 01.	2	
		<i>Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</i>	<i>Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.</i>					
	107-108	<b>Практическое занятие № 18.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.	2	3.6 3.12 У.9	ОК 01. ПК 6.2 П. 3		
		Планирование производственного задания (программы).	Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.					
	109-110	<b>Курсовая работа № 7.</b>	Тип занятия: обобщение	2		ОК 02.		
		Анализ показателей деятельности предприятия.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.		ОК 05. ОК 09.			
<b>Тема 1.20</b>	111-112	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых	2	3.8	ОК 01.	2	+

<b>Нормирование труда в организациях питания</b>		Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.					
	<b>113-114</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 11.</b> <i>Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</i>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	<b>2</b>	3.8 У. 1	ОК 01.		
<b>Тема 1.21 Методика расчета численности работников общественного питания</b>	<b>115-116</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Тип занятия: усвоение новых знаний.</i>		3.8 3.9	ОК 01.	<b>2</b>	
		<i>Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</i>	<i>Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы.</i> <i>Форма занятия: лекция, фронтальная.</i>	<b>2</b>				
	<b>117-118</b>	<b>Практическое занятие № 19.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний.		3.8 3.9	ОК 01. ПК 6.2		
		Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников, расчет показателей текучести кадров.	Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	У. 9 П.3			
	<b>119-120</b>	<b>Курсовая работа № 8.</b>	Тип занятия: обобщение			ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Разработка, ведение расчетов: Расчет основных производственных показателей.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>				
<b>Тема 1.22 Правила составления графиков работы</b>	<b>121-122</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Тип занятия: усвоение новых знаний.</i>		3.8 3.9	ОК 01. ОК 04 ОК 09	<b>2</b>	<b>+</b>
		<i>Виды, правила составления графиков работы. Штатное расписание.</i>	<i>Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы.</i> <i>Форма занятия: лекция, фронтальная.</i>	<b>2</b>	У. 10			
<b>Тема 1.23 Правила составления табеля учета рабочего времени</b>	<b>123-124</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Тип занятия: усвоение новых знаний.</i>		3.8 3.9	ОК 01. ОК 04 ОК 09	<b>2</b>	
		<i>Порядок оформления табеля учета рабочего времени</i>	<i>Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы.</i> <i>Форма занятия: лекция,</i>	<b>2</b>	3.13 У. 10			

			<i>фронтальная.</i>					
	<b>125-126</b>	<b>Практическое занятие № 20.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.8 3.9 3.13 У. 10	ОК 01. ОК 04 ОК 09 ПК 6.4		
		Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.						
	<b>127-128</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 12.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	<b>2</b>	3.8 3.9 3.13 У. 10	ОК 01. ОК 04 ОК 09 ПК 6.4		
		<i>Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</i>						
<b>Тема 1.24 Производственная мощность</b>	<b>129-130</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Урок изучения нового материала.	<b>2</b>	3.12	ОК 01. ОК 03	<b>2</b>	+
		Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания. Товароборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.						
	<b>131-132</b>	<b>Практическое занятие № 21.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.12 У.14	ОК 01. ОК 03 ПК 6.4		
		Расчет товарооборота на предприятии общественного питания.						
<b>133-134</b>	<b>Практическое занятие № 22.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.12 У.14	ОК 01. ОК 03 ПК 6.4			
	Расчет мощности предприятия, показателей эффективности использования основных производственных фондов.							
<b>Тема 1.25 Производительность труда</b>	<b>135-136</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.12	ОК 01. ОК 03	<b>2</b>	+
		Производительность труда, факторы роста показателя.						
	<b>137-138</b>	<b>Практическое занятие № 23.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.12 У.14	ОК 01. ОК 03 ПК 6.4		
Расчет производительности труда на предприятии общественного питания.								
	<b>139-140</b>	<b>Курсовая работа № 9.</b>	Тип занятия: обобщение	<b>2</b>		ОК 02.		



		<i>Разработка, ведение расчетов и анализ показателей деятельности предприятия.</i>	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.			ОК 05. ОК 09.		
<b>Тема 1.26 Методика расчета и анализ основных производственных показателей</b>	<b>141-142</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.12	ОК 01. ОК 03	<b>2</b>	+
		Методика расчета основных производственных показателей, анализ.						
	<b>143-144</b>	<b>Курсовая работа № 10.</b>	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Анализ показателей деятельности предприятия.						
	<b>145-146</b>	<b>Курсовая работа № 11.</b>	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Определение рекомендаций для улучшения показателей деятельности предприятия.						
	<b>147-148</b>	<b>Курсовая работа № 12.</b>	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Формирование рекомендаций для эффективной работы персонала.						
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>								
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>								
<b>Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>149-150</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.8 3.9	ОК 01 ОК 03	<b>2</b>	
		Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде						

		выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.						
<b>Тема 2.2. Техническое оснащение производственных помещений организаций питания</b>	<b>151</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>1</b>	3.5 3.8 3.9	ОК 01 ОК 03	<b>2</b>	
		Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:						
	<b>152</b>	<b>Практическое занятие № 24.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>1</b>	3.5 3.8 3.9	ОК 01 ОК 03 ПК 6.3 П.2		
		Анализ организации и технического оснащения процессов хранения готовой кулинарной продукции						
<b>Тема 2.3 Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ</b>	<b>153-154</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>	3.8 3.9	ОК 01 ОК 03	<b>2</b>	
		Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.						
	<b>155-156</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 13.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	<b>2</b>	3.8 3.9 У.9	ОК 01 ОК 03		
		Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.						
	<b>157-158</b>	<b>Курсовая работа № 13.</b>	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Заключение курсовой работы						
	<b>159-160</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 14.</b>	Тип занятия: усвоение новых	<b>2</b>	3.8	ОК 01		

		<i>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</i>	знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.		3.9 У.9	ОК 04		
<b>Тема 2.4 Контроль качества продукции и услуг</b>	<b>161</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 15.</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	<b>1</b>	3.9 У.9	ОК 01 ОК 03 ОК 07		
		<i>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</i>						
	<b>162</b>	<b>Практическое занятие № 25.</b> Приемка товара по количеству и качеству.	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	<b>1</b>	3.9 У.9	ОК 01 ОК 03 ПК 6.4 П.4		
<b>Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b>	<b>163-164</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	<b>2</b>	3.8 3.10 У.9 У.11	ОК 01 ОК 03	<b>2</b>	
		Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.						
	<b>165-166</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 16.</b> <i>Виды инструктажей, их назначение.</i>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	<b>2</b>	3.8 3.10 У.9 У.11	ОК 01 ОК 03		
	<b>167-168</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 17.</b>	Тип занятия: усвоение новых	<b>2</b>	3.8	ОК 01		

		<i>Деловая игра: разработка тренинга для персонала предприятия общественного питания.</i>	знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.		3.10 У. 9 У. 11	ОК 03 ПК 6.5 П.5		
	169-170	<b>Практическое занятие № 26.</b> Разработка плана тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	3.8 3.10 У. 9 У. 11	ОК 01 ОК 03 ПК 6.5 П.5		
		171-172	<b>Практическое занятие № 27.</b> Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося).	Тип занятия: усвоение новых знаний. Методы занятия: практический Форма занятия: индивидуальная.	2	3.8 3.10 У. 9 У. 11	ОК 01 ОК 03 ПК 6.5 П.5	
	173-174  175-176		<b>Самостоятельная работа обучающегося № 18.</b> <i>Решение ситуационных задач по теме «Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения»</i>	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа.	2  2	3.8 3.10 У. 9 У. 11	ОК 01 ОК 03 ПК 6.5 П.5	
		<i>Решение ситуационных задач по теме «Разработка плана тренинга»</i>						
	177-178	<b>Курсовая работа № 14.</b> Проверка оформления курсовой работы	Тип занятия: обобщение Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.	2		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
<b>Тема 2.6 Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</b>	179-180	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие «наставничество» в организации. Внутренняя и внешняя школа в компании.	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция, фронтальная.	2	3.8 3.10 У. 9 У. 11	ОК 01 ОК 03 ПК 6.5 П.5	2	
<b>Тема 2.7 Анализ, оценка результатов обучения.</b>		181-182	<b>Содержание учебного материала</b> Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов	Тип занятия: усвоение новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: лекция,	2	3.8 3.10 У. 9 У. 11	ОК 01 ОК 03 ПК 6.5 П.5	2

			фронтальная.					
	<b>183-184</b>	<b>Курсовая работа № 15.</b>	Тип занятия: обобщение	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Составление презентации и реферата для защиты курсовой работы	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.					
	<b>185-186</b>	Консультация	Тип занятия: обобщение	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Подготовка к защите курсовой работы.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.					
	<b>187-188</b>	Консультация	Тип занятия: обобщение	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Подготовка к защите курсовой работы.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.					
	<b>189-190</b>	Консультация	Тип занятия: обобщение	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Подготовка к защите курсовой работы.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.					
	<b>191-192</b>	Консультация	Тип занятия: обобщение	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Подготовка к защите курсовой работы.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.					
	<b>193-194</b>	Консультация	Тип занятия: обобщение	<b>2</b>		ОК 02. ОК 05. ОК 09.		
		Подготовка к защите курсовой работы.	Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная.					
	<b>195-196</b>	<b>Защита курсовой работы</b>		<b>2</b>				
<b>Производственная практика</b>	1. Ознакомление с предприятием общественного питания. - Ознакомление с Уставом организации питания. - Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. - Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. - Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 2. Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственности. - Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядке приёма на			<b>108</b>				

	<p>работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> </ul> <p>3. Особенности разделения труда на предприятии общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> </ul> <p>4. Особенности процесса проведения инвентаризации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>- Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>- Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> </ul> <p>5. Порядок разработки новых блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>- Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>- Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>- Разработка различных видов меню.</li> <li>- Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> </ul> <p>6. Оценка качества готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> </ul> <p>7. Калькуляция на предприятии общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>- Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>- Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>- Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>- Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>- Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</li> <li>- Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> <li>- Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</li> <li>- Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</li> <li>- Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</li> <li>- Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары</li> </ul>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>на кухне.</p> <p>8. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</li> <li>- Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li> <li>- Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</li> <li>- Ознакомление с основными категориями производственно-ного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>- Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> </ul> <p>9. Менеджмент на предприятии общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</li> <li>- Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.</li> </ul> <p>Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</li> <li>- Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</li> <li>- Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</li> <li>- Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</li> </ul>					
<p><b>Курсовой проект (работа)</b>  <b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ основных экономических показателей деятельности предприятия</li> <li>2. Управление ассортиментом блюд предприятия общественного питания</li> <li>3. Организация ресурсного обеспечения предприятия общественного питания</li> <li>4. Планирование материальных затрат на предприятии общественного питания</li> <li>5. Управление производственными процессами предприятия общественного питания</li> <li>6. Организация и управление производственными процессами в горячем цехе предприятия общественного питания</li> <li>7. Производственная мощность предприятия общественного питания</li> <li>8. Производительность труда и пути ее повышения</li> <li>9. Организация труда на предприятиях общественного питания</li> <li>10. Планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания</li> <li>11. Морально – психологический климат коллектива и результаты производства</li> <li>12. Механизмы дифференциации оплаты труда работников предприятия общественного питания</li> <li>13. Прогнозирование товарооборота предприятия общественного питания</li> </ol>						

<p>14. Анализ показателей использования основных фондов предприятия  15. Разработка системы мотивации персонала на предприятии  16. Совершенствование организационно-управленческой структуры предприятия общественного питания  17. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе  18. Организация и управление производственными процессами детского кафе  19. Риски в деятельности предприятия общественного питания  20. Обеспечение безопасности труда на предприятии общественного питания  21. Управление качеством на предприятии общественного питания  22. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции  23. Особенности разработки меню на предприятии общественного питания  24. Применение возможных программных ресурсов при проведении инвентаризации на предприятиях общественного питания  25. Инновационные технологии на предприятиях общественного питания</p>							
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</li> <li>6. Разработка расчетного плана-меню</li> <li>7. Расчет основных производственных показателей</li> <li>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> <li>10. Заключение</li> </ol>		<b>30</b>					
	<b>Всего</b>		<b>196</b>				



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

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

#### **Основные источники:**

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. и др. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

#### **Дополнительные источники:**

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г..
3. Котерова Н.П. Экономика организации – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.
4. Усов В.В. Е.Д. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

#### **Законодательные и нормативные акты:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>, свободный

2. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>, свободный

3. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>, свободный
4. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>, свободный
5. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastromag.ru/>, свободный
6. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>, свободный
7. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://novikovgroup.ru/>, свободный
8. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cafemumu.ru/>, свободный
9. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru), свободный
10. Информационно-справочный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru), свободный

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координации деятельности подчиненного персонала</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;</li> <li>- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;</li> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>- выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой</li> </ul>	<p>оценка результатов выполнения практических заданий, самостоятельной работы.</p>

	<p>предприятия в области обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</li> </ul>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.09 Использовать средства физической культуры для</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координации деятельности подчиненного персонала</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;</li> <li>- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;</li> </ul>	<p>оценка результатов выполнения тестовых заданий, практических заданий, кейс-заданий, самостоятельной работы</p>

<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>- выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</li> </ul>	
--	---	--