

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

2020 г.



# СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	16
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	32
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	34
<b>6 ПРИЛОЖЕНИЕ №1. ТЕМЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ</b>	36

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специализации 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД 6) «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт в:**

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- *подготовке отчетов о работе бригады поваров(ПС)*
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

**Уметь:**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- *планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (ПС)*
- *разрабатывать план работы бригады поваров (ПС)*
- *распределять работу между членами бригады поваров и ставить задачи подчиненным (ПС)*
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- *контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе (ПС)*
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

**Знать:**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

- *требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины(ПС)*
- *современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (ПС)*
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

объём образовательной программы – 248 часов, включая:

занятия во взаимодействии с педагогом – 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося– 22 часа;

производственной практики – 108 часов;

промежуточная аттестация – 14 часов, в том числе консультации – 2 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 6) «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
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 языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код ПК	Показатели освоения компетенции
ПК 6.1.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</li> </ul> <p><b>Умения:</b></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>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li> <li>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>



	<p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 6.2.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>планировать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p>

	<p>методы эффективной организации работы бригады/команды;  способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;  способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды,  поощрения членов бригады/команды;  личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;  принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и  табеля учета рабочего времени;  правила работы с документацией, составление и ведение которой входит  в обязанности бригадира;  нормативно-правовые документы, регулирующие область личной  ответственности бригадира;  структура организаций питания различных типов, методы осуществления  взаимосвязи между подразделениями производства;  методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного  общения в бригаде/команде;  психологические типы характеров работников</p>
ПК 6.3.	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного  персонала;  контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;  проведении инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b>  взаимодействовать со службой снабжения;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других  ресурсов;  рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных  запасов, их получению и расходу в процессе производства;  определять потребность в производственном персонале для выполнения  производственной программы;  контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья,  продуктов в процессе хранения;  проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов  составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p><b>Знания:</b>  требования к условиям, срокам хранения и правила складирования  пищевых продуктов в организациях питания;  назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного  и морозильного оборудования;  изменения, происходящие в продуктах при хранении;  сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;  возможные риски при хранении продуктов (микробиологические,  физические, химические и прочие) ;  причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов  (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные  условия и прочее).  способы и формы инструктирования персонала в области безопасности  хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и  последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  графики технического обслуживания холодильного и морозильного  оборудования и требования к обслуживанию;  современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на  предприятиях питания;</p>

	<p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;  порядок списания продуктов (потерь при хранении);  современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
ПК 6.4.	<p><b>Практический опыт в:</b>  планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)  контроле качества выполнения работ;  организации текущей деятельности персонала</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;  определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p> <p><b>Знания:</b>  нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,  положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;  отраслевые стандарты;  правила внутреннего трудового распорядка ресторана;  правила, нормативы учета рабочего времени персонала;  стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  схема, правила проведения производственного контроля;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  контрольные точки процессов производства, обеспечивающие</p>

	<p>безопасность готовой продукции;  современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;  правила составления графиков выхода на работу</p>
ПК 6.5.	<p><b>Практический опыт в:</b>  планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;  инструктировании, обучении на рабочем месте  оценке результатов обучения</p>
	<p><b>Умения:</b>  анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;  выбирать методы обучения, инструктирования;  составлять программу обучения;  оценивать результаты обучения;  координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;  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</p>
	<p><b>Знания:</b>  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;  виды инструктажей, их назначение;  роль наставничества в обучении на рабочем месте;  методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;  личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;  правила составления программ обучения;  способы и формы оценки результатов обучения персонала;  методики обучения в процессе трудовой деятельности;  принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;  законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;  современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>

**Спецификация общих компетенций**

<b>Код компетенции</b>	<b>Дескрипторы. Знания. Умения.</b>
------------------------	-------------------------------------

ОК 01.	<p><b>Дескрипторы:</b> распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p><b>Дескрипторы:</b> планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> <p><b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p><b>Дескрипторы:</b> использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p>

	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
	<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	<b>Дескрипторы:</b> участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	<b>Дескрипторы:</b> грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06.	<b>Дескрипторы:</b> понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	<b>Дескрипторы:</b> соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>Дескрипторы:</b> применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10.	<b>Дескрипторы:</b> применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы
	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	<b>Дескрипторы:</b> определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составление бизнес плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела
	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
	<b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Экзамен	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультаций часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	30	24	8	-	6		-	-
ПК 6.5. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании	30	26	14		4			
ПК 6.3. 6.4. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 3. Управление персоналом	22	16	14		6			
ПК 6.1. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Раздел 4. Планирование основных показателей производства.	44	38	10	20	6			
Всего по МДК.06.01.		126	104	46	20	22			
ПК 6.1.ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108						-	108
Промежуточная аттестация:		14/2							

\*



- экзамен по МДК. 06.01. - дифференцированный зачёт по ПП. 06.01. - экзамен (квалификационный) по ПМ. 06.						8/2 6		
<b>Всего:</b>	<b>248</b>	<b>104</b>	46	20	22	14 /2	-	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>4 курс, 7 семестр</i>			
<p><b>МДК. 06.01.</b>  <b>Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b></p>			
<p><b>Раздел 1.</b>  <b>Организация производства на предприятиях общественного питания</b></p>		<b>30</b>	
<p><b>Тема 1.1.</b>  Классификация и характеристика предприятий общественного питания.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания</b>  Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания  Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, ос-новные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)  Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей. Санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана. Отраслевые стандарты. Правила внутреннего трудового распорядка ресторана. Правила, нормативы учета рабочего времени персонала. Стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011. Основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания. Структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства. Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.</p>	2	2

<p><b>Тема 1.2.</b> Производственные помещения предприятий общественного питания.</p>	2	<p><b>Характеристика структуры производства.</b> <b>Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</b> Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Виды. Назначение. Организация рабочих мест и труда. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. <b>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</b></p>	2	2
	3	<p><b>Заготовочный, доготовочный специализированные цехи.</b> Горячий, холодный. Назначение. Расположение. Режим работы. Организация работы, взаимосвязь с другими цехами. Организация работы отделений: супового и соусного. Отличительные особенности организации работы холодного цеха. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Виды. Назначение. Организация рабочих мест и труда. Нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий. Назначение. Размещение, режим работы. Организация труда. Нормы оснащённости цехов. <b>Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.</b> Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.</p>	2	2
	4	<p><b>Практическое занятие. Организация технологических процессов</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.</p>	2	3
<p><b>Тема 1.3.</b> Принципы и виды планирования работы бригады/команды</p>	5	<p><b>Содержание</b> <b>Принципы и виды работы планирования бригады/команды. Оперативное планирование.</b> Понятие, сущность, назначение. Этапы планирования. Планирование деятельности бригад. Основные этапы планирования. Принципы планирования</p>	2	2

	<p>и их взаимосвязь. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации питания. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы. Методы эффективной организации работы бригады/команды. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде</p> <p>Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение.</p> <p>Производственная программа. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность.</p> <p>Методика разработки производственной программы в заготовочных цехах. Основные приемы организации работы труда исполнителей. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.</p> <p>Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы)</p>		
6	<p><b>Складские помещения.</b></p> <p>Современные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья. Виды поставщиков. Нормативные документы, регламентирующие договорные отношения поставки продуктов. Формы и способы доставки продуктов.</p> <p>Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания. Организация приёмки товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия.</p> <p>Особенности материально-технического снабжения. Поставщики. Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах. Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. <b>Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</b></p>	2	2
7	<p><b>Реализация готовой продукции общественного питания.</b></p> <p>Правила реализации готовой продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение. Правила оформления документации на различные операции с готовым блюдом. Бракераж готовой продукции. Виды бракеража. Правила заполнения бракеражного журнала. Особенности и порядок реализации готовой продукции вне зала предприятия: в магазинах (отделах) кулинарии, розничных торговых предприятий, мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Товарно – сопроводительные документы. Принципы и правила выкладки товар. <b>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания. Назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования. Изменения, происходящие в продуктах при хранении. Сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов. Возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические,</b></p>	2	2

химические и прочие). Причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию. Современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания. Психологические типы характеров работников требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов. Процедуры и правила инвентаризации запасов

8 **Практическое занятие. Операции с готовыми блюдами.**  
 Оформление документации на различные операции с готовым блюдом. Проведение бракеража готовых блюд, заполнение бракеражного журнала.

2

3

9 **Меню.**  
 Определение. Значение. План – меню. Виды меню и их характеристика. Праздничные, тематические меню. Сезонность кухни и меню. Понятие, назначение, порядок и правила составления и оформления меню. Факторы, учитываемые при составлении плана – меню. Принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Основные типы меню, применяемые в настоящее время, их характеристики. Порядок расположения блюд в меню. Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Составление план – меню предприятия с учётом типа предприятия, с указанием количества блюд заданного ассортимента. Планирование работы структурного подразделения (бригады).

2

2

Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей  
 Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Стиль ресторанного меню. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Сезонность кухни и ресторанного меню. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе. Возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню.  
 Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания

различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.  
 Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.  
 Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей.  
 Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.

10	<p><b>Практическое занятие. План – меню предприятия.</b>          Составление плана меню. Определение количества потребителей по графику загрузки зала, общего количества блюд, планируемых к выпуску. Разбивка блюд по ассортименту. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации.</p>	2	3
11	<p><b>Методика расчёта сырья.</b>          Методика расчёта сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Методика расчёта выхода продукции. Требование – накладная: назначение. Получение товаров из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Стандарты разных категорий. Технологические и технико-технологические карты, их назначение, отличия, составление. Особенности разработки и документальное оформление в производство новых и фирменных блюд. <b>Правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</b></p>	2	2
12	<p><b>Практическое занятие. Расчёт выхода продукции в ассортименте.</b>          Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов – меню. Расчёт выхода продукции в ассортименте. Ознакомление с технологическими картами (ТК), требованиями к оформлению. Составление технологических карт (ТК).</p>	2	3
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка доклада/ реферата на одну из тем:          - Особенности размещения предприятий отрасли.          - Концентрация, специализация и кооперирование предприятий.          - Предприятия общепита в системе рыночных отношений.          - Организационно-правовые виды предприятий пищевой промышленности.          - Производственный процесс и его структура.</p>		6	3

<b>Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании</b>	- Организация материально-технического обслуживания производства.	<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. Организация учета в общественном питании</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Документация, документооборот, инвентаризация.</b> Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Общая характеристика бухгалтерского учета. Сущность, основные задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». Основные принципы бухгалтерского учёта и их значение. Пользователи информации бухгалтерского учёта. Роль знаний по бухгалтерскому учёту в профессиональной деятельности. Документ: понятие, назначение. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Документация хозяйственных операций: сущность, значение. Классификация документов. Требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов. Правила первичного документооборота, учета и отчетности. Формы документов, порядок их заполнения. Контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции. <b>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</b></p> <p>2 <b>Практическое занятие. Общие правила проведения инвентаризации.</b> Ознакомление с общими правилами проведения инвентаризации. Проведение инвентаризации. Решение ситуаций. <b>Организация документооборота.</b></p> <p>3 <b>Практическое занятие. Составление первичных документов.</b> Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости по результатам инвентаризации.</p>	2  2  2	2   3 3
<b>Тема 2.2. Ценообразование в общественном питании.</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>4 <b>Понятие цены.</b> Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и порядок установления. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению. <b>Правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Правила составления калькуляции стоимости. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания.</b> Расчёт цен и документальное оформление услуг по обслуживанию торжеств, банкетов, семейных обедов согласно договора (заказа).</p> <p>5 <b>Практическое занятие. Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию.</b> Выполнение расчётов составление калькуляционных карт. <b>Составление калькуляции стоимости</b></p>	2  2	2  3

		готовой продукции. Составление заказа – счёта на оказываемую услугу. Составление, ведение утверждённой учетно-отчетной документации.		
	6	<b>Практическое занятие. Документальное оформление услуг</b> Составление заказа – счёта на оказываемую услугу. Составление документации	2	3
	7	<b>Практическое занятие. Составление акта сдачи – приёмки услуг.</b> Составление документации	2	3
<b>Тема 2.3.</b> Учёт производства, готовой продукции и денежных средств.	<b>Содержание:</b>			
	8	<b>Организация бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции.</b> Задачи. Принципы. Учётные цены производства Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчёта и т.п. порядок составления ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Документальное оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	2	2
	9	<b>Документальное оформление операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.</b> Особенности проведения инвентаризации в буфетах и магазинах. Формы отчётности буфетчиков и продавцов. Товарный отчёт. Порядок сдачи и приём выручки. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2	2
	10	<b>Практическое занятие. Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции.</b> Составление отчётности о реализации и отпуске изделий из кухни, ведомости о движении продуктов на производстве. Оформление листа книги кассира – операциониста.	2	3
<b>Тема 2.4.</b> Учёт расчётов по оплате труда.	11	<b>Задачи учета труда и расчетов по его оплате.</b> Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Правила и принципы разработки табеля учёта рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2	2
	12	<b>Методика расчета заработной платы.</b> Особенности оплаты труда работников предприятий ОП. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Порядок и виды удержаний из заработной платы, и их расчет. Задачи учета труда и расчетов по его оплате. Использование материального стимулирования.	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Расчёт заработной платы</b> Расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные и выходные дни. Оформление табеля учета использования рабочего времени работников. Оформление табеля учета использования рабочего времени работников.	2	3



	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с нормативной и технологической документацией.</p> <p>Подготовка доклада/ реферата на одну из тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оплата труда. Принципы формирования заработной платы. Пути совершенствования.</li> <li>- Реформирование бухгалтерского учёта в Российской Федерации.</li> <li>- Назначение и структура бухгалтерского баланса.</li> <li>- Документальные хозяйственные операции.</li> </ul> <p>Выполнение расчётов.</p> <p>Составление технологической документации.</p>	4	3
<p>Итого за 7 семестр – 60 часов</p> <p>Занятий во взаимодействии с педагогом 50</p> <p>В то числе практических занятий – 22 часа</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся – 10 часов</p>			
<b>4 курс, 8 семестр</b>			
<p><b>Раздел 3.</b></p> <p>Управление персоналом</p>		22	
<p><b>Тема 3.1.</b></p> <p><b>Организация труда и управление персоналом на производстве.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Персонал предприятий общественного питания и формы организации труда.</b></p> <p>Основные понятия: труд, персонал, организация труда. Персонал предприятий общественного питания административно – управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Функции управления. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Структура управления и её элементы. Состав трудового коллектива Основные категории работников производства. Характеристика отдельных категорий производства. Требования к персоналу. <b>Виды, формы и методы мотивации персонала. Способы и формы инструктирования персонала. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.</b> Бригадная форма организации труда. Виды бригад: комплексные, специализированные, сквозные. Права и обязанности работников. Права и обязанности бригадира. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. <b>Базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя. Современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства. Правила составления графиков выхода на работу.</b> Классификация затрат рабочего времени: время работы, изготовительно-заклочительное время, оперативное время, основное время, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов. Сущность, критерии, факторы, влияющие на её уровень. Деловая оценка персонала. Понятие, цели, задачи, методы. Процесс оценки результативности труда. Критерии оценки личносно – деловых и профессионально-квалифицированных качеств, результатов, сложности труда, личного трудового Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Режим труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков, правила и принципы разработки</p>	2	2

	графиков работы. Выбор графика в соответствии с режимом работы предприятия, загрузки зала. Линейный график. Ленточный (ступенчатый или скользящий) график. График суммированного учета рабочего времени. Двухбригадный график. Комбинированный график. Дисциплина труда и развитие творческой активности работников. Дисциплинарные процедуры в организации вклада. Нетрадиционные подходы к оценке персонала. <b>Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации.</b> Бригадная форма организации труда. Виды бригад: комплексные, специализированные, сквозные. Права и обязанности работников. Права и обязанности бригадира. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.		
2	<b>Практическое занятие. Разработка должностных инструкций.</b> Разработка должностных инструкций. 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	2	3
<b>Содержание:</b>		2	3
3	<b>Практическое занятие. Порядок составления документов соискателя работы.</b> Разработка и заполнение анкеты (резюме), рекламного приглашения на работу. Упражнение по приобретению умений проведения тестирования и собеседования		
4	<b>Практическое занятие. Прием на работу.</b> Деловая игра. Прием на работу. Решение ситуаций. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. <b>Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. Ознакомление с психологическими типами характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений</b>	2	3
5	<b>Практическое занятие. Графики выхода на работу персонала.</b> Ознакомление с требованиями к заполнению графика выхода на работу. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов. <b>Составление графиков работы с учетом потребности организации питания</b>	2	3
6	<b>Практическое занятие. Система мотивации персонала структурного подразделения.</b> Ознакомление с методами предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала, методами дисциплинарного воздействия. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	3
7	<b>Практическое занятие. Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждений.</b> Определение численности работников на предприятиях общественного питания. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование	2	3

		полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).		
	8	<b>Практическое занятие. Методы оценки деятельности персонала.</b> Ознакомление с категорией производственного персонала организации питания, основными критериями оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях, общими требованиями к производственному персоналу организации питания Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» Оценка деятельности персонала.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка доклада/ реферата на одну из тем: - Характеристика отдельных категорий производства. Требования к персоналу. - Характеристика задач оперативного планирования на предприятиях с серийным типом производства. - Правила и принципы разработки должностных обязанностей - Эффективность управления персоналом	6	3
<b>Раздел 4.</b> Планирование основных показателей производства.			<b>44</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Основные показатели производства, их характеристика.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Товарооборот общественного питания</b> Сущность, состав, структура и характеристика товарооборота общественного питания. Производственная программа, товарооборот понятие и состав. Прогнозирование и экономическое обоснование товарооборота предприятия питания, включая кулинарную, кондитерскую продукцию и услуги. Анализ, экономическое обоснование и прогнозирование производственной программы и товарооборота. Оценка факторов, влияющих на товарооборот. Ёмкость рынка: понятие и расчет. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятию питания. Производственная мощность и пропускная способность зала: понятие и расчет. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа. Валовой доход предприятия общественного питания: сущность, назначение, источники образования. Состав и порядок определения валового дохода, экономическое обоснование размера валового дохода. Анализ и прогнозирование валового дохода на предприятиях общественного питания. Структура издержек производства. Классификация издержек производства и обращения. Понятие, сущность, классификация, номенклатура. Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и обращения. Анализ издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Методы планирования издержек производства и обращения. Пути снижения затрат. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности.	2	2
	2	<b>Практическое занятие. Расчет потребности в сырье и товарах на предприятиях общественного питания.</b>	2	3

	Выполнение расчётов. <b>Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).</b>		
3	<b>Практическое занятие. Планирование производственной программы в предприятиях общественного питания.</b> Расчет потребности в сырье и товарах на предприятиях общественного питания. Выполнение расчётов. Расчет емкости рынка, численности посетителей, производственной мощности и пропускной способности торгового зала. <b>Расчёт по принятой методике основные производственные показатели.</b> Выполнение расчётов. Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения. Выполнение расчётов. Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения.	2	3
4	<b>Издержки производства и обращения. Прибыль. Рентабельность.</b> Структура издержек производства. Классификация издержек производства и обращения. Понятие, сущность, классификация, номенклатура. Состав, структура и показатели, характеризующие издержки производства и обращения. Пути снижения затрат. Анализ издержек производства и обращения. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям расходов. Контроль за издержками в ходе коммерческой деятельности. Экономическая природа прибыли, её виды. Сущность коммерческого расчета в предприятиях общественного питания и его основные принципы в условиях рынка. Прибыль: понятие, назначение, источники формирования. Виды прибыли. Налоговая система Российской Федерации и особенности ее применения в торговле и общественном питании. Виды налогов: прямые, косвенные, федеральные, местные и др. Методика расчета рентабельности, как экономического показателя. Анализ прибыли и рентабельности. Методика расчета прибыли и рентабельности, как экономических показателей. Планирование прибыли. Распределение и использование прибыли	2	2
5	<b>Практическое занятие. Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения.</b> Выполнение расчётов. Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения.	2	3
6	<b>Практическое занятие. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.</b> Выполнение расчётов. Анализ и прогнозирование прибыли общественного питания.	2	3
7	<b>Основные фонды, их воспроизводство.</b> Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов. Оценка факторов, влияющих на величину фонда заработной платы. Оборотные средства. Финансовый план предприятия и основные предпосылки для его составления. Общая оценка финансового состояния предприятия. Финансовый контроль в торговле и общественном питании. Объекты и сущность финансового контроля. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана. Финансовый	2	2

		план и основные предпосылки для его составления. Цель и задачи анализа финансового состояния предприятия. Анализ состава и структуры имущества, источников его образования. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности. Составление финансового плана и его разделы.		
	8	<b>Трудовые ресурсы.</b> Влияние трудовых факторов на товарооборот. Анализ производительности труда. Анализ численности работников. Планирование численности работников и производительности труда. Механизм стимулирования труда и его совершенствование. Анализ фонда заработной платы. Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Анализ оборотных средств предприятия питания. Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.	2	2
	9	<b>Практическое занятие. Расчет показателей эффективности использования основных средств.</b> Выполнение расчётов. Расчет фонда оплаты труда. Анализ формы №2 "Отчет о прибылях и убытках". Выполнение расчётов.	2	3
<b>Курсовая работа</b>	<b>Содержание:</b>		<b>20</b>	
	1	<b>Введение.</b> Выбор темы. Разработка содержания курсовой работы	2	2
	2	<b>Выполнение основной части курсовой работы.</b> Общая характеристика предприятия.	2	2
	3	<b>Ассортимент продукции структурного подразделения.</b> Ассортимент, насколько он актуален, как обеспечивает спрос потребителей. Пути расширения ассортимента продукции в соответствии с темой работы.	2	2
	4	<b>Организация работы структурного подразделения.</b> Характеристика работу структурного подразделения (цеха), необходимо указать его назначение, связь с другими цехами и отделениями, оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, требования к микроклимату помещения, основные санитарно-гигиенические требования к цеху и технологическому процессу, режим работы цеха, требования к количеству и квалификации работников цеха	2	2
	5	<b>Расчет пропускной способности торгового зала.</b> Режим работы предприятия, расчет количество посетителей за каждый час работы	2	2-3
	6	<b>Расчет производственной программы предприятия.</b> Определение общего количества блюд, реализуемых в течение дня на предприятии. Определение количества блюд для расчетного меню. Определение количества напитков, кондитерских изделий и хлеба для расчетного меню.	2	2-3
	7	<b>Расчет производственной программы предприятия.</b> Составление расчетного меню. Расчет количества продуктов. Составление сводной ведомости.	2	2-3
	8	<b>Расчет численности производственных работников.</b> Расчет рабочей численности производственных работников в структурном подразделении на основании производственной программы цеха и коэффициентов трудоемкости приготовления	2	2-3

	блюдо каждого вида		
9	<b>Оформление презентации</b>	2	2-3
10	<b>Защита курсовой работы</b>	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> работа с нормативной и технологической документацией. Подготовка доклада/ реферата на одну из тем: - Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений. - Основной капитал. Пути повышения эффективности использования. - Эффективность использования основного капитала. - Сырьевая база пищевой отрасли. - Трудовые ресурсы. Проблемы занятости. - Финансовые ресурсы предприятия. - Прибыль, порядок ее распределения, пути повышения прибыли. - Налоги и платежи. - Роль капитального строительства в условиях перехода к рынку. - Экономический эффект капитальных вложений и пути его повышения. - Показатели снижения себестоимости продукции. - Планирование показателей финансовой деятельности предприятия. - Принципы определения экономической эффективности. Решение задач.	6	3
Промежуточная аттестация в форме экзамен		<b>8 ч</b> (в том числе консультации – <b>2 ч.</b> )	
Итого за 6 семестр – 74 часа Занятий во взаимодействии с педагогом 54 В то числе практических занятий – 24 часа, курсовая работа – 20 часов Самостоятельная работа обучающихся – 12 часов Промежуточная аттестация – 8, в том числе консультации – 2 часа.			
<b>Производственная практика</b> Виды работ и <i>трудовые действия</i> : - разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - <i>подготовка отчетов о работе бригады поваров (ПС)</i> - обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.		<b>108</b>	3
Экзамен по ПМ. 06.		<b>6</b>	2-3
<b>всего – 248 часов, в том числе:</b> <b>занятий во взаимодействии с педагогом – 104 часа, в том числе практических занятий 46 ч;</b>			

**самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;**  
**промежуточная аттестация – 14 часов, в том числе консультации – 2 часа**  
производственной практики – 108 часов.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

Наименование	Оснащение
Учебный кабинет маркетинга, менеджмента и управления персоналом № 32	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебный кабинет информационных технологий, лаборатория делопроизводства и оргтехники № 502:	15 компьютеров, принтер, мультимедийный проектор, парты- 15 шт., компьютерные столы – 15 шт.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники.

Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / В. В. Румынина. – 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 224 с.

##### Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>



#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 06.01.							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК.
Раздел 2.							
Тема 2.1.- 2.4.	1,2	ПК 6.5. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК.
Раздел 3.							
Тема 3.1.	1,2	ПК 6.3. 6.4. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК.
Раздел 4.							
Тема 4.1.	1,2	ПК 6.1. 6.4. ОК 01 – 07, 09,10,11	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР. Выполнение	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка

				курсовой работы.	выполнения практических работ и ВСР. Темы и задания для выполнения курсовой работы.		ОК, ПК.
ПП. 06.01.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 6.1. – 6.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Характеристика Аттестационный лист	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 6.1. – 6.5.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.
ПМ. 06.	1,2,3	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10, ОК 11 ПК 6.1 - 6.5.	Промежуточный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

**Темы для выполнения курсовых работ**

*Приложение №1.*

1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» на 50 мест (холодный цех).
2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» на 70 мест (горячий цех).
3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса 60 мест (холодный цех).
4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса 40 мест (горячий цех).
5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса 65 мест (холодный цех).
6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса 45 мест (горячий цех).
7. Организация работы структурного подразделения ресторана при ж/д вокзале на 30 мест (овощной цех).
8. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч» на 55 мест (горячий цех)
9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия на 75 мест (горячий цех).
10. Организация работы структурного подразделения кафе на 100 мест (горячий цех).
11. Организация работы структурного подразделения детского кафе на 75 мест (холодный цех).
12. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе на 55 мест (овощной цех).
13. Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни на 35 мест (мучной цех).
14. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской на 100 мест (кондитерский цех).
15. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое на 95 мест (холодный цех).
16. Организация работы структурного подразделения гриль –бара на 90 мест (горячего цеха).
17. Организация работы структурного подразделения фито –бара на 80 мест (овощной цех).
18. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной на 40 мест (горячий цех).
19. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной на 65 мест (горячий цех).
20. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа на 100 мест (холодный цех).
21. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой на 125 мест (холодный цех).
22. Организация работы структурного подразделения диетической столовой на 200 мест (горячий цех).
23. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе на 20 мест (производственный цех).
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 130 мест (мясной цех).
25. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта) на 180 мест (мясной цех).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонеентам) на 195 мест (овощной цех).
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже на 105 мест (мясной цех).
28. Организация работы структурного подразделения столовой при общеобразовательной школе на 140 мест (рыбный цех).
29. Организация работы структурного подразделения столовой при больнице на 25 мест (производственный цех)
30. Организация работы структурного подразделения пиццерии на 60 мест (холодный цех).
31. Организация работы структурного подразделения в ПАБ на 35 мест (холодный цех).
32. Организация работы структурного подразделения в суши-баре на 40 мест (холодный цех).