

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации  
 Е.В. Карпичев  
«31» января 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Форма обучения – очная

Гатчина, 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Фальтенберг О.П., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от 14 января 2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля.....	18
5. Контроль и оценка результатов профессионального модуля.....	21

# 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

## 1.2. Цель и задачи, планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

**иметь практический опыт:**

- ✓ планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ✓ оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ✓ принятия управленческих решений.

**уметь:**

- ✓ рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- ✓ вести табель учета рабочего времени работников;
- ✓ рассчитывать заработную плату;
- ✓ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- ✓ организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- ✓ организовывать работу коллектива исполнителей;
- ✓ разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.

**знать:**

- ✓ принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- ✓ основные приемы организации работы исполнителей;
- ✓ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- ✓ дисциплинарные процедуры в организации;
- ✓ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- ✓ нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- ✓ формы документов, порядок их заполнения;
- ✓ методику расчета выхода продукции;
- ✓ порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- ✓ методику расчета заработной платы;
- ✓ структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- ✓ методики расчета экономических показателей.

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

всего – 354 часов, в том числе:

учебной нагрузки студента – 335 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 149 часов

учебной практики – 72 часа

производственной практики – 108 часов

## 2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело., в том числе профессиональными (ПК) 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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

### иметь практический опыт:

- ✓ планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ✓ оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ✓ принятия управленческих решений.

### уметь:

- ✓ рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- ✓ вести табель учета рабочего времени работников;
- ✓ рассчитывать заработную плату;
- ✓ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- ✓ организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- ✓ организовывать работу коллектива исполнителей;
- ✓ разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.

### знать:

- ✓ принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- ✓ основные приемы организации работы исполнителей;
- ✓ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- ✓ дисциплинарные процедуры в организации;

- ✓ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- ✓ нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- ✓ формы документов, порядок их заполнения;
- ✓ методику расчета выхода продукции;
- ✓ порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- ✓ методику расчета заработной платы;
- ✓ структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- ✓ методики расчета экономических показателей.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Самостоятельна я работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производ ственная		
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа),час								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 6.1-6.5	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	165	165	44	30	-	-	16	
	Учебная и производственная практика	180	-	-	-	72	108	-	
	Всего:	345	345	44	18	72	108	16	



### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		<b>138</b>	ПК 6.1 - 6.5
<b>Тема 1.1.Основные показатели производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>	
	1 Основные положения. Предприятие, его миссия, цель деятельности, признаки организации (предприятия). Классификация предприятий в зависимости от форм собственности, по характеру деятельности, по правовому статусу. Организационно-правовые формы предприятий.	2	
	2 Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции и объема	2	
	и видов предоставляемых услуг. Типы предприятий общественного питания и их особенности. Характеристика ПОП (фабрика-заготовочная, фабрика-кухня, комбинат питания)	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1 Изучение и анализ типов ПОП в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	1	
<b>Тема 1.2. Техничко-экономическое планирование</b>	2 Изучение ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>10</b>	
	1 Производственная программа. Анализ товарооборота. Оценка факторов, влияющих на товарооборот. Планирование товарооборота. Розничный товарооборот. Оптовый товарооборот. Валовой товарооборот.	2	
	2 Производственная мощность предприятия и ее анализ. Пропускная способность обеденного зала и ее определение. Товарооборачиваемость и ее анализ.	2	
	3 Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания.	2	
	4 Ценообразование в общественном питании: понятие о цене, виды цен. Методы ценообразования в общественном питании.	2	
	5 Прибыль: понятие и её виды. Рентабельность, методика её определения. Анализ	2	

	прибыли и рентабельности. Планирование прибыли.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1 Решение задач на определение производственной мощности и пропускной способности предприятия общественного питания	2	
	2 Анализ снабжения предприятий общественного питания сырьём и товарами. Составление продуктового баланса.	2	
	3 Расчёт цены, себестоимости и прибыли кулинарной продукции.	2	
<b>Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>10</b>	
	1 Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Основные требования к организации продовольственного и материально-технического снабжения. Товарные запасы и их нормы для ПОП. Устройство складов.	2	
	2 Организация производства продукции. Основные требования к организации производства. Цеховая и бесцеховая структура производства. Основные группы помещений. Правильная организация рабочих мест.	1	
	3 Организация работы вспомогательных служб. Моечная кухонной посуды и ее устройство. Организация работы хлеборезки. Техническое обслуживание оборудования. Санитарное обслуживание производства и его особенности на ПОП. Устройство бытовых помещений.	1	
	4 Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции. Рациональная организация труда и ее задачи. Организация контроля производства блюд, напитков и изделий. Внутренний и внешний контроль качества готовой продукции.	1	
	5 Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Составление планового меню на неделю, декаду. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода овощных, мясных, рыбных и полуфабрикатов из птицы.	1	
	6 Виды меню, их характеристика. Правила расположения закусок и блюд. Меню комплексных обедов, диетического и детского питания, банкетное меню. Составление плана-меню.	2	
	7 Методика расчёта выхода продукции: калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен; порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1 Решение типовых задач на расчет выхода овощных, мясных, рыбных и	2	

		полуфабрикатов из птицы.		
	2	Решение типовых задач на расчет количества сырья и продуктов для приготовления блюда.	2	
	3	Составление плана-меню в зависимости от типа ПОП и обслуживающего контингента.	2	
	4	Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	2	
	5	Ознакомление и заполнение документов по поступлению и учёту сырья, товаров и тары в кладовых..	2	
	6	Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.	1	
	7	Составление отчётности о реализации и отпуске изделий кухни.	1	
<b>Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями</b>				ПК 6.1 - 6.5
<b>Тема 2.1. Организация работы основных производственных цехов</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
		<b>Теоретические занятия</b>	<b>10</b>	
	1	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент овощных полуфабрикатов. Особенности производства. Организация труда в цехе. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.	1	
	2	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Сроки хранения полуфабрикатов. Технологический процесс обработки мяса. Организация труда в цехе.	1	
	3	Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Характеристика цеха. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Сроки хранения полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Организация труда в цехе.	1	
		<b>Промежуточная аттестация – другая форма контроля</b>	<b>1</b>	
	4	Организация работы птицегольевого цеха. Виды полуфабрикатов из домашней птицы. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы. Организация труда в цехе.	1	

	5	Организация работы горячего цеха. Ассортимент блюд. Микроклимат горячего цеха. Режим работы горячего цеха. Оборудование для горячего цеха. Суповое отделение горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд. Виды оборудования. Соусное отделение горячего цеха. Основное оборудование. Посуда, инвентарь. Организация труда в цехе.	2	
	6	Организация работы холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе. Универсальные и специализированные рабочие места. Организация труда в цехе.	2	
	7	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Классификация кондитерских цехов. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий. Основные виды оборудования.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Составление ТК сложной горячей продукции для различных цехов	2	
	2	Разработка организации производства и расчёт уровня оснащённости конкретного типа (помещения) ПОП. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП.	1	
	3	Анализ способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады. Заполнение бракеражного журнала.	1	
<b>Тема 2.2. Организация управления персоналом структурного подразделения организации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>10</b>	
	1	Основы организации управления структурным подразделением организации.	2	
	2	Система методов управления	2	
	3	Процесс принятия и реализация управленческих решений	1	
	4	Принципы делового общения в коллективе. Сущность, виды и формы делового общения. Управление конфликтами и стрессами.	2	
	5	Основные стили руководства. Понятие и виды коммуникаций.	2	
	6	Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управления дисциплиной, прекращение трудовых отношений. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП.	2	
	2	Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения»	2	
	3	Решение ситуационных задач по теме «Управление конфликтами и стрессами»	2	
<b>Тема 2.3. Организация труда персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>10</b>	

<b>на производстве</b>	1	Кадры предприятия общественного питания, нормирование, эффективность и производительность труда. Планирование численности работников и анализ рабочего времени.	2	
	2	Рационализация режимов труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу на ПОП: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный).	2	
	3	Требования к производственному персоналу. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к производственному персоналу».	2	
	4	Заработная плата на предприятии общественного питания, анализ фонда заработной платы и планирование фонда заработной платы.	2	
	5	Учет использования рабочего времени. Правила ведения табеля. Оценка результатов труда работников. Основные методы оценки результатов работы. Виды поощрений работников.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1	Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к производственному персоналу»	1	
	2	Расчёт численности работников производства и торгового зала.	2	
	3	Решение задач на определение размера заработной платы работников ПОП.	2	
	4	Ознакомление с должностными инструкциями работников ПОП. Составление рекомендаций по организации работы заведующего производством, начальников и бригадиров цехов, технолога с учетом производственной программы цеха	1	
	5	Составление табеля учета рабочего времени по конкретному заданию преподавателя.	2	
<b>Тема 2.4. Организация обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
	<b>Теоретические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Общая характеристика процесса обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания.	2	
	2	Виды торговых помещений и их характеристика	2	
	3	Виды столовой посуды, приборов и столового белья.	4	
	4	Способы подачи блюд и закусок. Последовательность подачи блюд и напитков	2	

	5	Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и фруктов, горячих и холодных напитков	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства по ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к производственному персоналу»	1	
	2	Изучение и анализ требований к правилам этикета и норм поведения за столом	1	
	3	Заполнение счета заказа по бланку.	2	
<b>Тема 2.5. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
		<b>Теоретические занятия</b>	<b>7</b>	
	1	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Инструкции по охране труда. Виды инструктажей работников по охране труда, порядок их проведения и оформления. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Дисциплинарный проступок. Материальная ответственность.	2	
	2	Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Общие понятия и определения. Показатели качества продукции и их характеристика	2	
	3	Оценка качества продукции общественного питания. Методы оценки качества продукции. Определение показателей качества продукции общественного питания. Риски и их виды. Химические опасности в продуктах пищевого производства. Физические факторы в пищевых продуктах, создающие риски потребителю.	2	
	4	Контроль за качеством приготовления продукции производства. Показатель качества. Технологическая документация. Журналы контроля технологических процессов. Удостоверение качества.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Изучение ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»	1	
	2	Ознакомление с документацией по контролю технологических процессов.	1	
	<b>Промежуточная аттестация – экзамен</b>			
<b>Самостоятельная работа:</b> Презентация «Режим труда и отдыха работников предприятий общественного питания». Ознакомление с примерным Положением о персонале на предприятиях общественного питания. Ознакомление с должностными инструкциями работников предприятий общественного питания различных подразделений. Реферат «Аттестация работников общественного питания: понятие, элементы, этапы и анализ результатов». Решение ситуационных задач по теме «Организация управления персоналом структурного подразделения организации». Реферат «Нормативно – правовые документы, регулирующие трудовые отношения».			<b>16</b>	

Разработка документов, регулирующих трудовые отношения: акта об отсутствии повара на работе; инструкции для повара об ознакомлении с работой и т.д. Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем).		
<b>Курсовой проект на тему «Организация предприятия общественного питания»:</b>	<b>30</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные положения курсовой работы;</li> <li>- Расчёт производственной программы предприятия общественного питания;</li> <li>- Расчёт потребности и стоимости сырья;</li> <li>- Расчёт численности работников по категориям и их зарплаты;</li> <li>- Расчёт цен на продукцию предприятия;</li> <li>- Основные технико-экономические показатели работы предприятия;</li> <li>- Подготовка выводов и заключений по курсовой работе.</li> </ul>		
<b>Учебная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет технико-экономических показателей работы подразделения;</li> <li>- заполнение форм технической документации;</li> <li>- решение задач по сборнику рецептур;</li> <li>- анализ технологии и организации работы подразделения;</li> <li>- анализ организации труда в структурном подразделении;</li> <li>- постановка задач коллективу исполнителей, организация их решения;</li> </ul>	72	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> <p>1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья,</p>	108	

<p>порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. 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. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. 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 на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. 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. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
---	--	--

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)

#### ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1	Организация производства кафе молодежного на 56 мест	
2	Организация производства столовой при доме отдыха на 100 мест	
3	Организация производства кафе общего типа с самообслуживанием на 50 мест	
4	Организация производства предприятия быстрого обслуживания на 150 мест	
5	Организация производства вареничной на 75 места	
6	Организация производства столовой на 150 места	
7	Организация производства котлетной на 50 мест	
8	Организация производства столовой правильного питания на 40 мест	
9	Организация обслуживания посетителей в кафе с испанской кухней на 75 мест. Метод обслуживания официантами.	
10	Организация обслуживания посетителей в ресторане с русской кухней на 55 мест. Метод обслуживания официантами.	
11	Организация обслуживания посетителей в кафе детском на 80 мест. Метод обслуживания – самообслуживание.	
12	Организация обслуживания посетителей пивного ресторана на 40 мест. Метод обслуживания официантами.	
13	Организация обслуживания офицерской столовой на 200 мест при военной части	
14	Организация обслуживания студенческой столовой на 200 мест.	
15	Организация обслуживания посетителей в ресторане с европейской кухней на 75 мест.	
16	Организация обслуживания посетителей в шашлычной на 50 мест.	



17	Организация обслуживания новогоднего вечера в ресторане на 100 мест.	
18	Организация обслуживания свадебного банкета на 50 человек в кафе на 100 мест	
19	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами на 24 человека в ресторане на 50 мест.	
20	Организация обслуживания банкета – чай на 12 человек в кафе кондитерской на 50 места.	
21	Организация обслуживания банкета – фуршет на 80 человек в ресторане на 100 мест.	
22	Организация обслуживания посетителей винного бара на 75 места.	
23	Организация работы пельменной на 75 мест	
24	Организация работы диетической столовой на 40 мест	
25	Организация работы ресторана специализирующегося на национальной кухне на 50 мест	
26	Организация работы кафе с сезонным меню на 50 мест	
27	Организация работы блинной на 75 мест	

## **4. Условия реализации профессионального модуля**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов для проведения теоретических занятий по МДК.

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочие места по количеству студентов;
- ✓ рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- ✓ комплект бланков технологической документации;
- ✓ комплект учебно-методической документации;
- ✓ наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы);
- ✓ учебные фильмы, слайды, презентации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основная литература:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507996>
2. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL:<https://book.ru/book/943632>
3. Грибов, В.Д., Экономика организации (предприятия) : учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. — Москва : КноРус, 2023. — 407 с. — ISBN 978-5-406-10330-2. — URL:[URL:https://book.ru/book/944957](https://book.ru/book/944957)
4. Грибов, В.Д., Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты. : учебник / В.Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2022. — 277 с. — ISBN 978-5-406-09555-3. — URL:[URL:https://book.ru/book/944557](https://book.ru/book/944557)

#### **Дополнительная литература:**

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850625>
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД «ФОРУМ» ИНФРА-М, 2019. – 480с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. 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.
10. 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.
11. 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.

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

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности «Поварское и кондитерское дело».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», предшествует освоению данного модуля или изучается параллельно.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- преподаватели междисциплинарных курсов, – образование высшее по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»;

- мастера производственного обучения – среднее или высшее образование по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций

## 5. Оценочные средства и методические материалы по дисциплине

Результаты (освоенные профессиона льные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. -6.5	<p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методику расчета экономических показателей.</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.</p> <p>нормативно-технологическую документацию.</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятиях; заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю;</p> <p>оценка защиты отчетов по практикам</p>

