

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного
федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:32

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

МДК.06.01 ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Форма обучения очная
Учебный план 2021 года**

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная
Директор ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель
_____ Хапчаева М.Б.
«__» _____ 2021 г.

Пятигорск, 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

МДК.06.01 ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная
Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная
Директор ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель
_____ Хапчаева М.Б.
«__» _____ 2021 г.

Пятигорск, 2021 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

МДК.06.01 ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» может быть использована дополнительным профессиональным образованием (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» относится к профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», изучается в 7, 8 семестрах.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов 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;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;
 - 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, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- разработки различных видов меню, разработки 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;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

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 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями:

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

199 академических часа, из них:

185 академических часов – аудиторные занятия,

14 академических часа – самостоятельная работа,

16 академических часа – курсовая работа,

9 академических часа – промежуточная аттестация.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины)
			в часах	Форма

			Лекции	Практические занятия	Курсовая работа	Промежуточная аттестация	СРС	промежуточно й аттестации (по семестрам)
1.	Тема 1. Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации(предприятия).	7	2	2				
2.	Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	7	2	2				
3.	Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.	7	2	2				
4.	Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.	7	2	2				
5.	Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	7	2	2				
6.	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания.	7	2	2				
7.	Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания.	7	2	2				
8.	Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	7	2	2				
9.	Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним.	7	2	2				
10.	Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности.	7	2	2				
11.	Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания.	7	2	2				
12.	Тема 12. Особенности розничной торговли.	7	2	2				
13.	Тема 13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.	7	2	2				

14.	Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.	7	2	2				
15.	Тема 15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания.	7	2	2				
16.	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерий.	7	2	2				
17.	Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.	7	2	2				
18.	Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.	7	2	2				
19.	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания.	7	2	2				
20.	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.	7	2	2				
21.	Тема 21. Организация снабжения. Выбор поставщика.	7	2	2				
22.	Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.	7	2	2				
23.	Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему.	7	2	2				
24.	Тема 24. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.	7	2	2				
	Итого за 7 семестр:	7	48	48	-	-	-	Контрольная работа
8 семестр								
25.	Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.	8	2	2			2	Собеседование
26.	Тема 26. Назначение складских помещений.	8	2	2			2	Собеседование
27.	Тема 27. Состав складских помещений.	8	2	2			2	Собеседование
28.	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.	8	2	2			2	Собеседование

29.	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения.	8	2	2				
30.	Тема 30.Порядок отпуска продуктов на производство.	8	2	2				
31.	Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары.	8	2	2				
32.	Тема 32. Организация тарооборота.	8	2	2				
33.	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	8	2	2				
34.	Тема 34. Планирование деятельности предприятий общественного питания.	8	2	2				
35.	Тема 35. Классификация видов финансового анализа.	8	2	2				
36.	Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа.	8	2	2				
37.	Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация.	8	2	2				
38.	Тема 38. Производственная мощность предприятия.	8	2	2				
39.	Тема 39. Показатели эффективности предприятия.	8	2	2				
40.	Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах.	8	2	2				
	Курсовая работа:	-	-	-	16		6	-
	Итого за 8 семестр:	8	32	32	16	9	14	Контр.работа Экзамен, Курсовая работа
	Итого:	8	80	80	16	9	14	

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	7 семестр		
1.	Тема 1. Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации (предприятия).		2
2.	Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции		2
3.	Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Общество. Индивидуальное частное предприятие. Полное		2

	товарищество. Смешанное товарищество. Общество с ограниченной ответственностью. Акционерное общество закрытого типа. Акционерное общество открытого типа.		
4.	Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Учредительный договор. Порядок учреждения и регистрация общества.	Мультимедийная лекция	2
5.	Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса. Предметная и технологическая специализация. Кооперирование. Механизация процессов.		2
6.	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания. Характер производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».		2
7.	Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.		2
8.	Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Промышленная зона. Жилищно-административная зона. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.		2
9.	Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним. Услуги питания. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий. Услуги по организации потребления и обслуживания. Услуги по реализации кулинарной продукции. Услуги по организации досуга. Информационно-консультативные услуги.		2
10.	Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. Фабрика-заготовочная. Комбинат полуфабрикатов. Фабрика кухни. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цехи.		2
11.	Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания. Специализация, их характеристика. Автоматизация процессов обслуживания.	Мультимедийная лекция	2
12.	Тема 12. Особенности розничной торговли. Отдел полуфабрикатов. Отдел готовой кулинарной продукции. Кондитерский отдел.		2

13.	Тема 13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания. Столовые общего типа. Диетические столовые. Столовые при производственных предприятиях. Столовые при общеобразовательных школах. Столовые-раздаточные и передвижные.		2
14.	Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания. Услуги по организации досуга. Организация обслуживания. Вагоны-рестораны. Требования к качеству предоставляемых услуг. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.		2
15.	Тема 15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания. Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления. Специфика обслуживания потребителей.		2
16.	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафе-терий. Ассортимент реализуемой продукции. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское). Метод обслуживания.		2
17.	Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания. Закусочные общего типа. Специализированные закусочные. Экономические показатели.		2
18.	Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.		2
19.	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания. Организация товароснабжения. Плановость. Ритмичность. Оперативность. Экономичность. Технологичность. Закупочные процедуры. Планирование меню. Расчет количества и качества продукции. Заказ на закупку.		2
20.	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Право заключать контракты. Законность. Реквизиты договора. Преамбула договора. Сроки и порядок поставки. Качество и компетентность. Упаковка и маркировка. Цена и порядок		2

	расчетов. Ответственность сторон. Срок договора. Изменение и расторжение договора. Решение споров. Реквизиты сторон.		
21.	Тема 21. Организация снабжения. Выбор поставщика. Снабжение. Производство. Сбыт. Логистика. Анализ потенциальных поставщиков. Оценка результатов работы с поставщиками. Финансовые условия. Условия поставок и оплаты.		2
22.	Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Оптимальная звенность товародвижения. Эффективность использования транспортных средств. Эффективность использования торгово-технологического оборудования. Сокращение количества операций с товаром. Сема технологического процесса товародвижения.		2
23.	Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Транзитная форма снабжения. Централизованная доставка товаров. Децентрализованная доставка товаров.		2
24.	Тема 24. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Приемка продукции по количеству. Приемка товаров по качеству. Сроки проверки качества товаров.		2
Итого за 7 семестр:			48
8 семестр			
25.	Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Своевременность и комплектность поставок. Бесперебойность. Надежность и высокое качество поставок. Правильный выбор формы поставок. Нормы расхода. Нормы оснащения.		2
26.	Тема 26. Назначение складских помещений. Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов.		2
27.	Тема 27. Состав складских помещений. Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей. Надлежащий режим хранения. Рациональная организация выполнения складских операций. Нормальные условия труда. Инструменты и инвентарь.		2

28.	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).		2
29.	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Требования санитарных норм. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной. Нормируемые товарные потери. Ненормируемые товарные потери.		2
30.	Тема 30.Порядок отпуска продуктов на производство. Материально ответственное лицо. Накладные. Качество товара, сортировка и зачистка.	Мультимедийная лекция	2
31.	Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Технические требования. Эксплуатационные требования. Санитарно-гигиенические требования. Экологичность тары. Тарооборудование.		2
32.	Тема 32. Организация тарооборота. Приемка тары. Вскрытие тары. Хранение тары. Возврат тары.		2
33.	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Расходы потери. Организационно-технические мероприятия. Экономические мероприятия.		2
34.	Тема 34. Планирование деятельности предприятия общественного питания.		2
35.	Тема 35. Классификация видов финансового анализа.		2
36.	Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа		2
37.	Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо. Основная деятельность предприятия общественного питания	Мультимедийная лекция	2
38.	Тема 38. Производственная мощность предприятия. Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборота.		2
39.	Тема 39. Показатели эффективности предприятия. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		2

40.	Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.		2
	Итого за 8 семестр:		32
	Итого:		80

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	7 семестр		
1.	Тема 1. Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации (предприятия).		2
2.	Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции	Видео-практикум	2
3.	Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Общество. Индивидуальное частное предприятие. Полное товарищество. Смешанное товарищество. Общество с ограниченной ответственностью. Акционерное общество закрытого типа. Акционерное общество открытого типа.		2
4.	Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Учредительный договор. Порядок учреждения и регистрация общества.		2
5.	Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса. Предметная и технологическая специализация. Кооперирование.	Видео-практикум	2

	Механизация процессов.		
6.	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания. Характер производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».		2
7.	Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.		2
8.	Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Промышленная зона. Жилищно-административная зона. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.		2
9.	Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним. Услуги питания. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий. Услуги по организации потребления и обслуживания. Услуги по реализации кулинарной продукции. Услуги по организации досуга. Информационно-консультативные услуги	Видео-практикум	2
10.	Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. Фабрика-заготовочная. Комбинат полуфабрикатов. Фабрика кухни. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цехи.		2
11.	Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания. Специализация, их характеристика. Автоматизация процессов обслуживания.		2

12.	Тема 12. Особенности розничной торговли. Отдел полуфабрикатов. Отдел готовой кулинарной продукции. Кондитерский отдел.	Видео-практикум	2
13.	Тема 13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания. Столовые общего типа. Диетические столовые. Столовые при производственных предприятиях. Столовые при общеобразовательных школах. Столовые-раздаточные и передвижные.		2
14.	Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания. Услуги по организации досуга. Организация обслуживания. Вагоны-рестораны. Требования к качеству предоставляемых услуг. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.		2
15.	Тема 15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания. Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления. Специфика обслуживания потребителей.		2
16.	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерий. Ассортимент реализуемой продукции. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское). Метод обслуживания.		2
17.	Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания. Закусочные общего типа. Специализированные закусочные. Экономические показатели.		2
18.	Тема 18. Роль оптовой торговли в системе		2

	товароснабжения. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.		
19.	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания. Организация товароснабжения. Плановость. Ритмичность. Оперативность. Экономичность. Технологичность. Закупочные процедуры. Планирование меню. Расчет количества и качества продукции. Заказ на закупку.		2
20.	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Право заключать контракты. Законность. Реквизиты договора. Преамбула договора. Сроки и порядок поставки. Качество и компетентность. Упаковка и маркировка. Цена и порядок расчетов. Ответственность сторон. Срок договора. Изменение и расторжение договора. Решение споров. Реквизиты сторон.		2
21.	Тема 21. Организация снабжения. Выбор поставщика. Снабжение. Производство. Сбыт. Логистика. Анализ потенциальных поставщиков. Оценка результатов работы с поставщиками. Финансовые условия. Условия поставок и оплаты.		2
22.	Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Оптимальная звенность товародвижения. Эффективность использования транспортных средств. Эффективность использования торгово-технологического оборудования. Сокращение количества операций с товаром. Сема технологического процесса товародвижения.		2
23.	Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Транзитная форма снабжения. Централизованная доставка товаров. Децентрализованная доставка товаров.		2

	Тема 24. Организация приемки продовольственных товаров.		
24.	Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Приемка продукции по количеству. Приемка товаров по качеству. Сроки проверки качества товаров.		2
	Итого за 7 семестр:		48
8 семестр			
	Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.		
25.	Своевременность и комплектность поставок. Бесперебойность. Надежность и высокое качество поставок. Правильный выбор формы поставок. Нормы расхода. Нормы оснащения.		2
	Тема 26. Назначение складских помещений.		
26.	Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов.		2
	Тема 27. Состав складских помещений.		
27.	Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей. Надлежащий режим хранения. Рациональная организация выполнения складских операций. Нормальные условия труда. Инструменты и инвентарь.		2
	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.		
28.	Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).	Видео-практикум	2
	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения.		
29.	Требования санитарных норм. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.		2

	Нормируемые товарные потери. Ненормируемые товарные потери.		
30.	Тема 30.Порядок отпуска продуктов на производство. Материально ответственное лицо. Накладные. Качество товара, сортировка и зачистка.		2
31.	Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Технические требования. Эксплуатационные требования. Санитарно-гигиенические требования. Экологичность тары. Тарооборудование.		2
32.	Тема 32. Организация тарооборота. Приемка тары. Вскрытие тары. Хранение тары. Возврат тары.		2
33.	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Расходы потери. Организационно-технические мероприятия. Экономические мероприятия.		2
34.	Тема 34. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Понятие планирования предприятия.		2
35.	Тема 35. Классификация видов финансового анализа. Понятие финансового анализа его виды и классификация.	Видео-практикум	2
36.	Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа Виды целей финансового анализа.		2
37.	Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо. Основная деятельность предприятия общественного питания		2
38.	Тема 38. Производственная мощность предприятия. Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборота.		2

39.	Тема 39. Показатели эффективности предприятия. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		2
40.	Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.	Видео-практикум	2
	Итого за 8 семестр:		32
	Итого:		80

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
8 семестр			
1.	Тема 25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
2.	Тема 26. Назначение складских помещений. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
3.	Тема 27. Состав складских помещений. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
4.	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
	Подготовка к курсовой работе:		6
	Итого за 8 семестр:		14
	Итого:		14

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации в 7 семестре – контрольная работа, в 8 семестре – экзамен, курсовая работа.

Вопросы к экзамену

1. Основные положения, признаки организации (предприятия).
2. Понятие предприятия общественного питания.
3. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания.
4. Ассортимент выпускаемой продукции
5. Общество.
6. Индивидуальное частное предприятие.
7. Полное товарищество.
8. Смешанное товарищество.
9. Общество с ограниченной ответственностью.
10. Акционерное общество закрытого типа.
11. Акционерное общество открытого типа.
12. Учредительный договор.
13. Порядок учреждения и регистрация общества.
14. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса.
15. Предметная и технологическая специализация.
16. Кооперирование.
17. Механизация процессов.
18. Характер производства.
19. Ассортимент выпускаемой продукции.
20. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
21. Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.
22. Промышленная зона.
23. Жилищно-административная зона.
24. Коммунально-складская зона.
25. Зона отдыха.
26. Услуги питания.
27. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий.
28. Услуги по организации потребления и обслуживания.
29. Услуги по реализации кулинарной продукции.
30. Услуги по организации досуга.
31. Информационно-консультативные услуги.
32. Фабрика-заготовочная.
33. Комбинат полуфабрикатов.
34. Фабрика кухни.
35. Комбинат питания.
36. Специализированные кулинарные цехи.
37. Специализация, их характеристика.
38. Автоматизация процессов обслуживания.
39. Отдел полуфабрикатов.
40. Отдел готовой кулинарной продукции.
41. Кондитерский отдел.

42. Столовые общего типа.
43. Диетические столовые.
44. Столовые при производственных предприятиях.
45. Столовые при общеобразовательных школах.
46. Столовые-раздаточные и передвижные.
47. Услуги по организации досуга.
48. Организация обслуживания.
49. Вагоны-рестораны.
50. Требования к качеству предоставляемых услуг.
51. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.
52. Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления.
53. Специфика обслуживания потребителей.
54. Ассортимент реализуемой продукции.
55. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское).
56. Метод обслуживания.
57. Закусочные общего типа.
58. Специализированные закусочные.
59. Экономические показатели.
60. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами.
61. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.
62. Организация товароснабжения.
63. Плановость.
64. Ритмичность.
65. Оперативность.
66. Экономичность.
67. Технологичность.
68. Закупочные процедуры.
69. Планирование меню.
70. Расчет количества и качества продукции.
71. Заказ на закупку.
72. Договор поставки, порядок его заключения.
73. Содержание договора поставки.
74. Право заключать контракты.
75. Законность.
76. Реквизиты договора.
77. Преамбула договора.
78. Сроки и порядок поставки.
79. Качество и компетентность.
80. Упаковка и маркировка.
81. Цена и порядок расчетов.
82. Ответственность сторон.
83. Срок договора.
84. Изменение и расторжение договора.
85. Решение споров.
86. Реквизиты сторон.
87. Снабжение.
88. Производство.

89. Сбыт.
90. Логистика.
91. Анализ потенциальных поставщиков.
92. Оценка результатов работы с поставщиками.
93. Финансовые условия.
94. Условия поставок и оплаты.
95. Оптимальная звенность товародвижения.
96. Эффективность использования транспортных средств.
97. Эффективность использования торгово-технологического оборудования.
98. Сокращение количества операций с товаром.
99. Сема технологического процесса товародвижения.
100. Транзитная форма снабжения.
101. Централизованная доставка товаров.
102. Децентрализованная доставка товаров.
103. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.
104. Приемка продукции по количеству.
105. Приемка товаров по качеству.
106. Сроки проверки качества товаров.
107. Своевременность и комплектность поставок.
108. Бесперебойность. Надежность и высокое качество поставок.
109. Правильный выбор формы поставок. Нормы расхода.
110. Нормы оснащения.
111. Разгрузка транспорта. Приемка товаров.
112. Размещение на хранение.
113. Отпуск товаров из мест хранения.
114. Внутрискладское перемещение грузов.
115. Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей
116. Надлежащий режим хранения.
117. Рациональная организация выполнения складских операций.
118. Нормальные условия труда.
119. Инструменты и инвентарь.
120. Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).
121. Требования санитарных норм.
122. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.
123. Нормируемые товарные потери.
124. Ненормируемые товарные потери.
125. Материально ответственное лицо. Накладные.
126. Качество товара, сортировка и зачистка.
127. Технические требования.
128. Эксплуатационные требования.
129. Санитарно-гигиенические требования.
130. Экологичность тары.
131. Тарооборудование.
132. Приемка тары. Вскрытие тары. Хранение тары. Возврат тары.
133. Расходы потери.
134. Организационно-технические мероприятия.

135. Экономические мероприятия.
136. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюда.
137. Основная деятельность предприятия общественного питания
138. Анализ производственной мощности.
139. Пропускная способность обеденного зала.
140. Анализ товарных запасов и товарооборота.
141. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования
142. Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.
143. Классификация издержек производства и обращения.
144. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения .
145. Расходы по доставке сырья и товаров.
146. Прибыль производства, ее функции.
147. Виды прибыли, их характеристика.
148. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности.
149. Основные показатели рентабельности.
150. Общие положения.
151. Сущность оперативного планирования.
152. Требования к организации продовольственного снабжения.
153. Требования к организации материально- технического снабжения.
154. Требования к организации производства продукции .
155. Цеховая структура производства .
156. Безцеховая структура производства
157. Организация работы вспомогательных служб.
158. Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз
2. Бобинкин, С.А. Психологические основы управления персоналом : учебное пособие / С.А. Бобинкин, Н.В. Филинова, Н.С. Акатова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет». Филиал в г. Клину. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 172 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9177-9
3. Маслов, В.И. Стратегическое управление персоналом в условиях глобализации=Strategic Human Resource Management : Teaching Materials : учебное пособие / В.И. Маслов ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Факультет глобальных процессов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 156 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 150-151. - ISBN 978-5-4475-9072-7

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий

- Методические указания для самостоятельных занятий

- Методические указания к выполнению курсовой работы

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.2. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Парты, стулья, наглядные пособия

Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, собеседования, а также выполнения обучающимися контрольной работы и курсовой работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
Уметь: ○ контролировать соблюдение регламентов и стандартов 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; ○ составлять графики работы с учетом потребности организации питания; ○ 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	<i>Собеседование</i> <i>Контрольная работа</i> <i>Курсовая работа</i>	ОК 01,02,04,05,07,10,11 ПК 6.1.- ПК 6.5.

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; ○ 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, ведения учета и составления товарных отчетов; • процедуры и правила инвентаризации запасов		
--	--	--