

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

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 (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа профессионального модуля

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

2024

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Хапчаева Мадина Борисовна, преподаватель колледжа

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы профессионального модуля

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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):

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.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

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

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

иметь практический опыт в:

- 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

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

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 316 часов, в том числе:

в форме практической подготовки – 208 часов;

Из них:

на освоение МДК 199 часов, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося 14 часов;

на проведение практики, в том числе:

производственной практики 108 часов;

промежуточной аттестации - 18 часов

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

		Объем профессионального модуля, ак. ч							
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),
				Всего,	В т.ч. лабораторные	В т.ч. курсов	Всего,		

				часов	работы и практические занятия, часов	ая работа (проект), часов	часов	ая работа (проект), часов		часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Раздел 1. Организация процессов приготовлен ия, подготовки к реализации кулинарных полуфабрика тов	199	100	176	100	16	14	-		-
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Производств енная практика, часов	108	108		-					108
Всего:		316	208		100	16	14		-	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессиональ ного модуля (ПМ), междисциплин арных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		199	
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		199	
Тема 1.Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации(пре дприятия).	Содержание	2	3
	Основные положения, признаки организации (предприятия).		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)		
	Практические занятия	2	
	Основные положения, признаки организации (предприятия).		
Тема 1.2.	Содержание		

Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции	2	3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции		
Тема 1.3 Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.	Содержание	2	
	Общество. Индивидуальное частное предприятие. Полное товарищество. Смешанное товарищество. Общество с ограниченной ответственностью. Акционерное общество закрытого типа. Акционерное общество открытого типа.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции		
Тема 1.4 Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий	Содержание	2	
	Учредительный договор. Порядок учреждения и регистрация общества.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Учредительный договор. Порядок учреждения и регистрация общества.		
Тема 1.5 Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	Содержание	2	
	Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса. Предметная и технологическая специализация. Кооперирование. Механизация процессов.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
Тема 1.6 Классификация предприятий общественного питания.	Содержание	2	
	Характер производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Характер производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация		

	предприятий».		
Тема 1.7 Характеристика типов предприятий общественного питания	Содержание	2	
	Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.		
Тема 1.8 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	Содержание	2	3
	Промышленная зона. Жилищно-административная зона. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Промышленная зона. Жилищно-административная зона. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.		
Тема 1.9 Услуги общественного питания, требования к ним.	Содержание	2	3
	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		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	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		
Тема 1.10 Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности	Содержание	2	3
	Фабрика-заготовочная. Комбинат полуфабрикатов. Фабрика кухни. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цехи.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Фабрика-заготовочная. Комбинат полуфабрикатов. Фабрика кухни. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цехи.		
Тема 1.11 Предприятия быстрого обслуживания.	Содержание	2	3
	Специализация, их характеристика. Автоматизация процессов обслуживания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Специализация, их характеристика. Автоматизация процессов обслуживания		
Тема 1.12 Особенности розничной торговли.	Содержание	2	3
	Отдел полуфабрикатов. Отдел готовой кулинарной продукции. Кондитерский отдел.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3

	Отдел полуфабрикатов. Отдел готовой кулинарной продукции. Кондитерский отдел.		
Тема 1.13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.	Содержание	2	
	Столовые общего типа. Диетические столовые. Столовые при производственных предприятиях. Столовые при общеобразовательных школах. Столовые-раздаточные и передвижные.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Столовые общего типа. Диетические столовые. Столовые при производственных предприятиях. Столовые при общеобразовательных школах. Столовые-раздаточные и передвижные		
Тема 1.14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.	Содержание	2	
	Услуги по организации досуга. Организация обслуживания. Вагоны-рестораны. Требования к качеству предоставляемых услуг. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Услуги по организации досуга. Организация обслуживания. Вагоны-рестораны. Требования к качеству предоставляемых услуг. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.		
Тема 1.15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания.	Содержание	2	
	Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления. Специфика обслуживания потребителей.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления. Специфика обслуживания потребителей.		
Тема 1.16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафе-терий.	Содержание	2	
	Ассортимент реализуемой продукции. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское). Метод обслуживания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Ассортимент реализуемой продукции. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское). Метод обслуживания.		
Тема 1.17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.	Содержание	2	
	Закусочные общего типа. Специализированные закусочные. Экономические показатели.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Закусочные общего типа. Специализированные закусочные. Экономические показатели.		

Тема 1.18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.	Содержание	2	3
	Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		3
	Практические занятия	2	
	Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.		
Тема 1.19. Товароснабжение предприятий общественного питания.	Содержание	2	3
	Организация товароснабжения. Плановость. Ритмичность. Оперативность. Экономичность. Технологичность. Закупочные процедуры. Планирование меню. Расчет количества и качества продукции. Заказ на закупку.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	3
	Практические занятия	2	
	Организация товароснабжения. Плановость. Ритмичность. Оперативность. Экономичность. Технологичность. Закупочные процедуры. Планирование меню. Расчет количества и качества продукции. Заказ на закупку.		
Тема 1. 20. Организация договорных отношений с поставщиками.	Содержание	2	
	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.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	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.		

Тема 1.21. Организация снабжения. Выбор поставщика.	Содержание	2	
			3
	Снабжение. Производство. Сбыт. Логистика. Анализ потенциальных поставщиков. Оценка результатов работы с поставщиками. Финансовые условия. Условия поставок и оплаты.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
Тема 1.22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.	Содержание	2	3
	Оптимальная звенность товародвижения. Эффективность использования транспортных средств. Эффективность использования торгово-технологического оборудования. Сокращение количества операций с товаром. Сема технологического процесса товародвижения.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Оптимальная звенность товародвижения. Эффективность использования транспортных средств. Эффективность использования торгово-технологического оборудования. Сокращение количества операций с товаром. Сема технологического процесса товародвижения.		
Тема 1.23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему.	Содержание	2	
			3
	Транзитная форма снабжения. Централизованная доставка товаров. Децентрализованная доставка товаров.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
Тема 1.24. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.	Содержание	2	3
	Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Приемка продукции по количеству. Приемка товаров по качеству. Сроки проверки качества товаров.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Приемка продукции по количеству. Приемка товаров по качеству. Сроки проверки качества товаров		
	Контрольная работа итоговая за 7 семестр		

Тема 1.25. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.	Содержание	2	3
	Своевременность и комплектность поставок. Бесперебойность. Надежность и высокое качество поставок. Правильный выбор формы поставок. Нормы расхода. Нормы оснащения.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов.		
Тема 1.26. Назначение складских помещений.	Содержание	2	3
	Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов.		
Тема 1.27. Состав складских помещений.	Содержание	2	3
	Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей. Надлежащий режим хранения. Рациональная организация выполнения складских операций. Нормальные условия труда. Инструменты и инвентарь.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей. Надлежащий режим хранения. Рациональная организация выполнения складских операций. Нормальные условия труда. Инструменты и инвентарь.		
Тема 1. 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.	Содержание	2	3
	Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).		
Тема 1.29. Организация хранения продуктов. Режим и	Содержание	2	3
	Требования санитарных норм. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной. Нормируемые товарные		

способы хранения.	потери. Ненормируемые товарные потери.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Требования санитарных норм. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной. Нормируемые товарные потери. Ненормируемые товарные потери.		
Тема 1.30.Порядок отпуска продуктов на производство	Содержание		3
	Материально ответственное лицо. Накладные. Качество товара, сортировка и зачистка.	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Материально ответственное лицо. Накладные. Качество товара, сортировка и зачистка.		
Тема 1.31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары.	Содержание	2	3
	Технические требования. Эксплуатационные требования. Санитарно-гигиенические требования. Экологичность тары. Тарооборудование.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Технические требования. Эксплуатационные требования. Санитарно-гигиенические требования. Экологичность тары. Тарооборудование.		
Тема 1.32. Организация тарооборота.	Содержание	2	3
	Приемка тары. Вскрытие тары. Хранение тары. Возврат тары.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приемка тары. Вскрытие тары. Хранение тары. Возврат тары.		
Тема 1.33. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	Содержание	2	3
	Расходы потери. Организационно-технические мероприятия. Экономические мероприятия		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Расходы потери. Организационно-технические мероприятия. Экономические мероприятия.		
Тема 1.34.Планирование деятельности предприятий	Содержание	2	3
	Деятельность предприятия общественного питания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3

общественного питания.	Понятие планирования предприятия.		
Тема 1.35. Классификация видов финансового анализа.	Содержание	2	3
	Виды финансового анализа		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Понятие финансового анализа его виды и классификация		
Тема 1.36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа	Содержание	2	3
	Цели финансового анализа		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Виды целей финансового анализа.		
Тема 1.37. Выпуск продукции и ее реализация.	Содержание	2	3
	Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо. Основная деятельность предприятия общественного питания		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо. Основная деятельность предприятия общественного питания		
Тема 1. 38. Производственная мощность предприятия.	Содержание	2	3
	Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборота.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборота.		
Тема 1.39. Показатели эффективности предприятия.	Содержание	2	3
	Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		
Тема 1. 40. Определение потребности в сырье и продуктах.	Содержание	2	3
	Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3

	Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.		
Самостоятельная работа студентов Раздела 1 ПМ 06. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Назначение складских помещений. Состав складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА Подготовка к практическим занятиям. Пищевая ценность. Подготовка к практическим занятиям. Требования к безопасности хранения. Подготовка к практическим занятиям.	14		
Курсовая работа	16		
Производственная практика Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 1 Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	108		

Защита отчета по практике		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.06	18	
Всего	316	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

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, 2018. - 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, 2018. - 156 с.: схем., табл. - Библиогр.: с. 150-151. - ISBN 978-5-4475-9072-7

Дополнительная литература:

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 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>

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».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы 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 профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	— соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; — правильность последовательности расположения блюд в меню; — соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; — точность расчета цены блюда по меню; — актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по и производственной практикам

	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков;	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	– правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара;	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	-------------------------------------

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	– понимание значимости своей профессии	

общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	