

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06
«Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного
персонала»**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2022

На базе основного общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
Н.А. Кухаренкова _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А.Байбиков
«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургский политехнического университета Петра Великого.

Разработчики:

Савостина Т.В. - преподаватель ИСПО СПбПУ
Кухаренкова Н.А. - преподаватель ИСПО СПбПУ
Бондарева А.В. – преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 3 и 4 курсе обучения по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов
-------	--

практический опыт	<p>блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области</p>

	<p>ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	---

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **460 часов**, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **332 часа**, из них **16 часов** лабораторных и **150 часов** практических занятий;
 курсовое проектирование **20 часов**;
 самостоятельная работа обучающегося **50 часов** и консультации;
 производственная практика (по профилю специальности) – **72 часа**.

1.4. Обоснование введения в ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» - МДК.06.02 и МДК.06.03

Введение МДК 06.02 «Организация обслуживания» обусловлено необходимостью формирования знаний, умений и навыков оказания услуг по обслуживанию в предприятиях общественного питания для различных категорий потребителей.

Введение МДК 06.03 «Экономика и бухгалтерский учёт организаций общественного питания» обусловлено необходимостью формирования знаний, умений и навыков по расчёту экономических показателей в предприятиях общественного питания; по составлению и оформлению документов по товарным, денежным и расчётным операциям; по расчёту калькуляции блюд.

Изучение особенностей обслуживания в предприятиях общественного питания и бухгалтерских основ, является необходимым аспектом в индустрии питания. Это позволит получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

МДК.06.02 «Организация обслуживания»

Обучающийся в ходе освоения МДК.06.02 должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;

- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания,

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- критерии и показатели качества обслуживания.

МДК 06.03 «Экономика и бухгалтерский учёт организаций общественного питания»

Обучающийся в ходе освоения МДК.06.03 должен:

иметь практический опыт:

- проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.

уметь:

- проводить учет денежных средств;
- оформлять денежные и кассовые документы;
- рассчитывать заработную плату;
- проводить учет материально-производственных запасов;
- проводить учет затрат на производство и калькулирование себестоимости;
- проводить учет готовой продукции и ее реализации;
- проводить учет текущих операций и расчетов;
- проводить учет труда и заработной платы;
- проводить учет финансовых результатов и использования;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- знать:**
- формы документов, порядок их заполнения;
 - методику расчёта заработной платы;
 - структуру издержек производства и пути снижения затрат;
 - методику расчёта экономических показателей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов		Учебная	Производстве нная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.2, ПК 6.4- 6.5 ОК 01-11	Раздел 1.Организация и контроль текущей деятельности персонала.	116	102	44	20	-	-	14
ПК 6.1- 6.2, ПК 6.4. ОК 01-11	Раздел 2. Организация обслуживания.	190	162	16/62				28
ПК 6.3. ОК 01-11	Раздел 3. Экономика и бухгалтерский учёт организаций общественного питания.	76	68	44				8
ПК 6.1- 6.5 ОК 01-11	Производственная практика	72	-	-	-	-	72	-
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	460	332	150	-	-	72	50

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов
1	2		3
Раздел модуля 1. МДК. 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			82+20кр+14сп
Тема: Организация производства в организациях общественного питания			51(20кр)+6сп
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Общественное питание, его значение в удовлетворении потребностей населения, место в отраслях народного хозяйства, современное состояние. Экономические и социальные задачи, коммуникационные технологии.	2	
	2. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания.		
	3. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.		
	4.Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов.		
	5. Принципы размещения сети.		
	Практические занятия		2
	1.Экскурсия на предприятие общественного питания (кино-урок) по структуре и организации работы производства.		2
Самостоятельная работа		1	
1. Проанализировать ассортимент реализуемой продукции, объем услуг предприятия общественного питания (по заданию преподавателя).		1	

Тема 1.2. Оперативное планирование работы производства	Содержание	Уровень освоения	4
	1. Сущность оперативного планирования и его значение для работы производства. Производственная программа, этапы планирования в различных предприятиях. 2. Нормативная и технологическая документация.	2	
	1. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой и реализуемой продукции. 2. Виды меню, их характеристика.	2	
	Практические занятия		4
	1. Составление плана-меню (по заданию преподавателя): - Скомплектованных рационов для различных контингентов питающихся - Дневного рациона - Бизнес-ланча		4
	Самостоятельная работа		2
	1. Выполнение сообщения (реферата, презентации) по изучаемой теме.		2
Тема 1.3. Структура производства	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Структура производства. 2. Требования к рациональной организации производства и производственным помещениям. 3. Принципы организации производственного и технологического процесса.	2	
	Самостоятельная работа		1
	1. Выполнить схему взаимосвязи производственных помещений предприятия общественного питания и сделать анализ его структуры.		1
Тема 1.4. Организация труда персонала на производстве	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Основные направления организации труда. Режим труда и отдыха персонала. Графики выхода на работу. Табель учёта рабочего времени.	2	

	Практические занятия		2
	1.Составление графиков выхода на работу для работников производства предприятия питания.		2
Тема 1.5. Организация работы производства	Содержание	Уровень освоения	7
	1.Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятиях общественного питания с полным производственным циклом. 2.Организация работы горячего цеха	2	
	3.Организация работы холодного цеха. 4.Организация работы специализированных цехов.	2	
	5.Отпуск готовой продукции. Виды и характеристика раздаточных. Бракераж готовой продукции.	2	
	Практические занятия		
	1.Подбор оборудования, инструментов, инвентаря для заготовочных цехов.		2
	2.Составление производственной программы различных цехов		4
	Самостоятельная работа		2
	1. Выполнение сообщения (реферата, презентации) по изучаемой теме.		2
	Курсовой проект (работа) 1. Организация работы производства ресторана с русско-европейской кухней на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе. 2. Организация работы производства ресторана с европейской кухней на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе. 3. Организация работы производства ресторана с итальянской кухней на 75 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе. 4. Организация работы производства ресторана с французской кухней на 60 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе. 5. Организация работы производства ресторана с немецкой кухней на 75 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.		

- | | |
|---|--|
| <p>6. Организация работы производства ресторана со средиземноморской кухней на 100 мест. Организация выпуска полуфабрикатов в горячем цехе.</p> <p>7. Организация работы производства ресторана с испанской кухней на 80 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>8. Организация работы производства ресторана с кавказской кухней на 75 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>9. Организация работы производства ресторана открытой кухни на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>10. Организация работы производства ресторана открытой кухни на 60 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>11. Организация работы производства рыбного ресторана на 75 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>12. Организация работы производства рыбного ресторана на 150 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>13. Организация работы производства ресторана при вокзале на 60 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>14. Организация работы производства ресторана при 4-х звёздной гостинице на 80 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>15. Организация работы производства ресторана с русской кухней на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>16. Организация работы производства ресторана с русской кухней на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>17. Организация работы производства семейного ресторана на 40 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>18. Организация работы производства семейного ресторана на 60 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>19. Организация работы производства Интернет-кафе на 40 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>20. Организация работы производства молодёжного кафе-клуба на 75 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>21. Организация работы производства студенческого кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>22. Организация работы производства литературного кафе на 60 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>23. Организация работы производства кафе на 75 мест при офисе. Организация выпуска готовой кулинарной</p> | |
|---|--|

<p>продукции в горячем цехе.</p> <p>24. Организация работы производства диско-кафе на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>25. Организация работы производства детского кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>26. Организация работы производства молочного кафе на 60 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>27. Организация работы производства кафе-кондитерской на 40 мест. Организация выпуска готовой продукции в кондитерском цехе.</p> <p>28. Организация работы производства кафе на 120 мест при развлекательном центре. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>29. Организация работы производства закусочной «блинная» на 40 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>30. Организация работы производства чайной на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>31. Организация работы производства закусочной «бистро» на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>32. Организация работы производства закусочной «пиццерия» на 50 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>33. Организация работы производства закусочной «шашлычная» на 40 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>34. Организация работы производства столовой на 50 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>35. Организация работы производства столовой на 100 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>36. Организация работы производства столовой на 150 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>37. Организация работы производства столовой на 120 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>38. Организация работы производства общедоступной столовой на 75 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>39. Организация работы производства диетической столовой на 60 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>40. Организация работы производства диетической столовой на 80 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p>	
---	--

<p>41. Организация работы производства школьной столовой на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>42. Организация работы производства столовой на 100 мест при лицее. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>43. Организация работы производства столовой на 200 мест при колледже. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе.</p> <p>44. Организация работы производства столовой на 150 мест при ВУЗе. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.</p> <p>45. Организация работы производства столовой на 300 мест при ВУЗе. Организация производства полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.</p>			
Тема 2. Управление и контроль текущей деятельности персонала			51+8ср
Тема 2.1 Сущность и характерные черты управленческой деятельности	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Сущность и основные понятия управленческой деятельности. Цели, задачи, объекты, субъекты управления. Функции и принципы управления.	1	
	2. История развития менеджмента. Основные этапы его формирования.	1	
	3. Национальные школы менеджмента: американская, японская и др., их особенности. Теории управления (школы менеджмента)	1	
	Практические занятия и самостоятельная работа не предусмотрены		-
Тема 2.2. Внешняя и внутренняя среда.	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Понятие и значение внешней и внутренней среды организации. 2. Характеристика факторов.	1	
	Практические занятия		2
	1. Анализ внешней и внутренней среды предприятий общественного питания.		2
	Самостоятельная работа не предусмотрена		
Тема 2.3. Система методов управления.	Содержание	Уровень освоения	2
	Сущность, значение, классификация методов управления. Экономические методы управления, их характеристика. Административно - правовые методы управления, их характеристика. Социально-психологические методы управления, их характеристика. Стили управления.	2	

	Практические занятия		4
	1. Применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности.		4
	Самостоятельная работа		2
	Проанализировать применение различных методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности. Определение типа темперамента тестированием.		2
Тема 2.4. Особенности управленческого труда.	Содержание	Уровень освоения	2
	1.Организационная структура и принципы ее построения. Виды структур управления. Структурное подразделение организаций. Организационная структура управления персоналом в ПОП.	2	
	2. Руководство в организации. Лидерство. Качества лидера. Власть. Виды власти. Имидж менеджера. Требования, предъявляемые к личностно-деловым качествам менеджера.	2	2
	Практические занятия		8
	1.Построение организационной структуры предприятия		2
	2.Выявление лидерских качеств		2
	3.Разработка должностных обязанностей различных категорий персонала организаций общественного питания.		4
	Самостоятельная работа		
	1.Разработать рекомендации по созданию профессионального управленческого имиджа руководителя общественного питания.		2
Тема 2.5. Управленческие решения.	Содержание	Уровень освоения	2
	1.Понятие, сущность управленческого решения. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. 2.Процесс принятия управленческих решений. Характеристика этапов. Методы принятия эффективных управленческих решений.	2	
	Практические занятия		2
	1.Принятие управленческого решения в зависимости от сложившейся ситуации		2
	Самостоятельная работа		2

	1.Составить процедурограммы принятия любого управленческого решения в предприятии общественного питания		2
Тема 2.6. Трудовой коллектив.	Содержание	Уровень освоения	4
	1.Понятие группы. Виды групп. Состав и структура групп. Основные характеристики групп. Понятие трудового коллектива. Этапы развития трудового коллектива. Команда. Принципы и виды планирования работы бригады/команды	2	
	2.Социально-психологический климат в коллективе. Основные показатели социально-психологического климата. Основные критерии неблагоприятного психологического климата. Факторы, влияющие на психологический климат.	2	
	Практические занятия		4
	1. Организация комплексной бригады. Распределение роли в бригаде.		2
	2.Определение состояния психологического климата в коллективе.		2
	Самостоятельная работа не предусмотрена		-
Тема 2.7 . Управление конфликтами и стрессами.	Содержание	Уровень освоения	2
	1.Конфликты - понятие. Классификация конфликтов. Причины возникновения конфликтов. Стадии развития конфликтов. Методы управления конфликтами. 2.Стресс. Понятие, природа, причины возникновения. Виды стресса. Пути предупреждения стрессовых ситуаций. Методы снятия последствий стресса.	2	
	Практические занятия		4
	1.Решение конфликтных ситуаций		4
	Самостоятельная работа		2
	Выявить факторы, вызывающие стресс в ПОП. Дать рекомендации по снижению уровня стресса		2
Тема 2.8. Документооборот на	Содержание	Уровень освоения	

предприятия общественного питания	1.Понятие и назначения документа, классификация документов. Функции документов. 2.Делопроизводство. Законодательная и нормативно-методическая база делопроизводства. Кадровые документы.	2	2
	Практическая работа		4
	1.Изучение организационно-распорядительных документов в предприятиях ОП		4
	Самостоятельная работа не предусмотрена		-
Тема 2.9. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	Содержание	Уровень освоения	
	1.Контроль – понятие, значение. Виды контроля. Характеристика предварительного, текущего и итогового контроля.	2	1
	Практическая работа	2	2
	1.Организация контроля		2
Раздел 2. МДК. 06.02 Организация обслуживания			162 +28СР
Тема 2.1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал. 2. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Требования к услугам. Методы и формы обслуживания, их классификация. 3. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. 4. Обслуживающий персонал: категории, функции, требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. 5. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень сервиса.		

Тема 2.2 Характеристика торговых помещений.	Содержание	Уровень освоения	
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. 2. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. 3. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль. 4. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью.	2	2
	Практические занятия		4
	1.Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами и оснащением торговых помещений, методами и формами обслуживания.		4
Тема 2.3 Столовые посуда, приборы, белье.	Содержание	Уровень освоения	
	1. Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. 2. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и одноразовая посуда и приборы: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Использование посуды из люминарка, аркопала, аркорока и других современных материалов в ресторанах, барах. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды. 3. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой.	2	6
	1. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.		
	2. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение,		

	характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных, и синтетических тканей, нетканых материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.		
	Практические занятия		4
	1. Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. 2. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.		4
	Самостоятельная работа		4
	1. Подготовка рефератов, докладов по видам столовой посуды, приборов, белья для предприятий питания различных типов и классов 2. Подготовка презентаций по видам современной дизайнерской столовой посуды, приборов, белья для предприятий питания		4
Тема 2.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание	Уровень освоения	4
	1. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. 2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, применяемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. 3. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.	2	
	Практические занятия		4
	1. Составление различных видов меню и карты вин ресторана (по заданию преподавателя)		4
	Самостоятельная работа		2
	Оформление меню и карты вин с использованием компьютерной графики		2
Тема 2.5. Этапы организации обслуживания.	Содержание	Уровень освоения	4
	1. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной,	2	

Подготовительный этап	<p>завершающий.</p> <p>2. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.</p> <p>3. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности.</p> <p>4. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программ и др.</p>		
	Лабораторные занятия		4
	1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. Складывание салфеток для различных видов обслуживания.		2
	2. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина.		2
	Самостоятельная работа		2
	Выполнение схем предварительной сервировки стола различных видов с использованием компьютерной графики		2
Тема 2. 6. Обслуживание потребителей в	Содержание	Уровень освоения	6

ресторанах	<p>1. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом. Передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд. Расчет с гостями.</p> <p>2. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства. Соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.</p> <p>3. Методы подачи блюд: французский (в обнос), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.</p>	2	
	<p>1. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.</p> <p>2. Подбор посуды и правила подачи супов. Уборка посуды, досервировка стола. Способы подачи вторых блюд. Подготовка стола для подачи десерта.</p> <p>3. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.</p> <p>4. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.</p> <p>5. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS-терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания.</p>	2	
	Лабораторные занятия		12
	1.Ролевая игра: «Добро пожаловать к нам в ресторан» (встреча гостей, размещение в зале, прием заказа, подача продукции сервис-бара или бара.		4
	2.Овладение приемами подачи холодных блюд. Горячих закусок, супов и горячих блюд.		4

	3.Овладение приемами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий, расчет с гостями.		4
	Самостоятельная работа не предусмотрена		
Тема 2.7. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание	Уровень освоения	20
	1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов.	2	
	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.	2	
	3. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Правила расстановки продукции сервис-бара, холодных блюд и закусок. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.	2	
	4. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.		
	5. Банкет-чай: назначение, характеристика. Особенности подготовки зала, подбора мебели, составления меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, винно-водочных изделий. 6. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: коктейль-кофе, коктейль-фуршет-кофе, банкет за столом с полным	2	

	обслуживанием официантами – «кофе в гостиной», их назначение и особенности обслуживания.		
	7. Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. 8. Организация обслуживания. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, встречи друзей и т.д.	2	
	Практические занятия		24
	1. Составление меню банкета-обеда (ужина) с полным обслуживанием официантами на 14 (18, 24, 42 чел). 2. Составление меню банкета фуршет на 80 (100, 120, 150 чел) по заданию преподавателя. 3. Составление меню банкета коктейль на 80 (100, 120, 150 чел) по заданию преподавателя. 4. Составление меню банкетов с частичным обслуживанием официантами («Свадьба», «День рождения», «Юбилей») 5. Составление меню для банкета-чая на 6 (8, 10, 12 чел) по заданию преподавателя.		10
	6. Расчет количества официантов для обслуживания банкетов, общей длины столов и их количества. Составление заявки на столовые посуду, приборы и белье для проведения банкета-обеда (ужина) с полным обслуживанием официантами, банкетов: «Свадьба», «День рождения», «Юбилей», «Встреча друзей», банкета-чая, банкета-фуршета, банкета - коктейля (по заданию преподавателя).		10
	7. Практическое занятие: Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-чай.		4
	Самостоятельная работа		6
	Подготовка рефератов, докладов с презентациями по различным видам банкетов для предприятий питания различных типов и классов, концептуальных предприятий, гастрономических ресторанов.		6
Тема 2.8. Специальные виды услуг и формы	Содержание	Уровень освоения	

обслуживания	<p>1. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета.</p> <p>2. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах.</p> <p>3. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.</p> <p>4. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому.</p> <p>5. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.</p> <p>6. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета).</p> <p>7. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.</p>	2	16
	Практические занятия		8
	1. Составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний; для пассажиров различных видов транспорта; для современных форм обслуживания		6
	2. Составление меню праздничных тематических мероприятий: «Новый год», «Рождество», «Масленица», «Татьянин день», «8 Марта», «День памяти» (по заданию преподавателя).		2
	Самостоятельная работа		6
	Подготовка доклада с презентацией о сервировке тематического стола; о проведении тематических мероприятий в ресторанах СПб		6

Тема 2.9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Содержание	Уровень освоения	10
	1. Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база. 2. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. 3. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам; договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов. 4. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов. 5. Особенности питания туристов из разных стран.	2	
	Практические занятия		6
	1. Семинарское занятие – особенности питания иностранных туристов из разных стран. 2. Составление меню дневного рациона для питания туристов из Германии, Великобритании, Китая, Финляндии и др. стран (по заданию преподавателя) 3. Составление банкетного меню для туристов из различных стран	2 2 2	
	Самостоятельная работа		4
	Подготовка эссе об особенностях кулинарии различных стран (по заданию преподавателя)		4
Тема 2.10. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.	Содержание	Уровень освоения	8
	1. Социальное питание: понятие, значение. 2. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. 3. Организация питания и обслуживания в школах и учебных	2	

	заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. 4. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).		
	Практическая работа		6
	1. Составление меню завтраков, обедов для работников промышленных предприятий с учетом тяжести труда. Профилактическое питание 2. Составление меню завтраков и обедов для школьников с учетом возрастных особенностей 3. Составление меню дневного рациона для санатория, профилактория		2 2 2
	Самостоятельная работа		4
	Подготовить сообщение, эссе о благотворительной работе (акции) предприятий питания СПб		4
Тема 2.11. Организация труда обслуживающего персонала	Содержание	Уровень освоения	6
	1. Обслуживающий персонал: определение, виды деятельности. 2. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Требования к менеджеру зала. 3. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб.	2	

	Практическая работа 1. Изучение нормативной документации - ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». 2. Изучение и составление должностных инструкций метрдотеля, официанта, бармена, бариста и др. 3. Изучение нормативной документации по охране труда и технике безопасности работников торговой группы предприятия питания. Составление инструкции по Технике безопасности на рабочем месте официанта, бармена, бариста и др.	2	6
Раздел 3 МДК 06.03 Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания.			68+ 8с/р
Тема 3.1. Планирование основных показателей деятельности организации (предприятия) общественного питания	Содержание	Уровень освоения	2
	1. Виды планов.	2	
	2. Этапы и методы планирования	2	
	Практические занятия не предусмотрены		-
	Самостоятельная работа		
	Не предусмотрена		
Тема 3.2. Экономическое обоснование производственной программы	Содержание	Уровень освоения	2
	1.Товарооборот: понятие, виды, сущность. 2. Основные показатели производственной программы: численность потребителей, пропускная способность торгового зала, производственная мощность кухни. 3.Расчет показателей производственной программы.	2	
	1. Планирование выпуска продукции.	2	
	2. Анализ и планирование товарооборота.	2	
	Практические занятия		
	1.Решение практических профессиональных задач по планированию выпуска продукции.		6

	2.Решение практических профессиональных задач по планированию товарооборота.		6
	3.Решение практических профессиональных задач по анализу товарооборота.		2
	Самостоятельная работа		
Тема 3.3. Товарные запасы и показатели эффективности их использования	Содержание	Уровень освоения	4
	1.Товарные запасы организации (предприятия) общественного питания: понятие, назначение, классификация. 2.Показатели измерения товарных запасов.	2	
	1. Товарооборачиваемость: понятие, методика расчёта, её влияние на формирование финансового результата. 2. Расчет среднегрупповой нормы расхода сырья. 3. Продуктовый баланс. 4. Порядок проведения анализа товарных запасов и товарооборачиваемости.	3	
	Практические занятия		6
	1. Расчет товарных запасов, эффективности их использования.		4
	2. Составление продуктового баланса.		2
	Самостоятельная работа		4
	Подготовка рефератов по теме «Товарные запасы»		
Тема 3.4. Издержки производства и обращения	Содержание	Уровень освоения	4
	1.Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация.	2	
	2.Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения.	2	
	3.Факторы, влияющие на величину и уровень издержек производства и обращения.	2	

	4.Экономическое обоснование издержек производства и обращения. Понятие себестоимости продукции предприятий общественного питания.	2	
	Практические занятия		4
	1.Расчет показателей издержек обращения.		4
	Самостоятельная работа. Не предусмотрена		
Тема 3.5. Цена и ценообразование	Содержание	Уровень освоения	4
	1. Цена: понятие, сущность, функции.	1,2	
	1. Классификация цен на товары и услуги. 2. Стратегия ценообразования. 3. Методы ценообразования. 4. Структура розничной цены. Характеристика элементов цены.	1,2	
	Практическое занятие		6
	1. Расчет элементов цены. калькуляция себестоимости готовой продукции		3
	2. Расчет розничной и учетной цены.		3
	Самостоятельная работа		4
	Калькуляция себестоимости продукции		4
Тема 3.6. Доходы и финансовые результаты деятельности организации	Содержание	Уровень освоения	4
	1. Валовый доход: понятие, сущность, источники образования.. 2. Планирование валового дохода.	3	
	1. Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение. 2. Виды прибыли.	2,3	
	1. Рентабельность: понятие, порядок определения. 2. Планирование прибыли.	2,3	

	1. Цели, задачи, источники информации, анализа, доходов и финансовых результатов. 2. Процедура анализа влияния факторов на доходы и прибыль. 3. Бухгалтерская отчетность, отражение в бухгалтерской отчетности результатов финансовой деятельности	2,3	
	Практические занятия.		8
	1. Деловая игра. «Работа в команде»		4
	2. Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии		4
	Самостоятельная работа		
	Не предусмотрено		
Тема 3.7 . Труд, кадры, оплата труда	Содержание	Уровень освоения	4
	1. Показатели по труду и их взаимосвязь.	2,3	
	2. Производительность и эффективность труда в сфере питания. Методы расчёта производительности труда и пути её повышения.	2,3	
	3. Зарплата, рыночная цена труда, факторы, определяющие размер зарплаты работника.	2,3	
	4. Цели, задачи, источники информации анализа трудовых ресурсов.		
	5. Порядок проведения анализа фонда рабочего времени, численности персонала и производительности труда.	3	
	6. Анализ структуры фонда оплаты труда и средней заработной платы.	3	
	7. Порядок расчета пособий по временной нетрудоспособности и отпускных		
	Практические занятия		6
1. Расчёт показателей по труду.		2	
2. Расчёт фонда заработной платы.		2	

	3. Анализ фонда оплаты труда, средней заработной платы и производительности труда.	2
	Самостоятельная работа	
	ИТОГО	332+50 СР
Производственная практика (стажировка) концентрированная по модулю ПМ.06 Виды работ 1.Расчёт показателей деятельности предприятий общественного питания с учётом специфики деятельности предприятия. 2.Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия. 3.Разработка должностных обязанностей категорий персонала предприятий общественного питания. 4.Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях. 5.Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии. 6.Анализ эффективности применяемых методов управления. 7.Решение конфликтных ситуаций. 8.Анализ деятельности предприятий общественного питания. 9.Определение поставщиков предприятия общественного питания. 10. Анализ меню предприятия общественного питания. 11. Анализ производственной программы предприятия общественного питания. 12. Составление графиков выхода на работу, ведение табеля учёта рабочего времени. 13. Организация рабочих мест.		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- кабинет технологии продукции общественного питания;
- кабинет товароведения продовольственных товаров;
- кабинет организации производства общественного питания.

Кабинеты оснащены мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс(мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер)

В кабинете находятся:

- паспорт кабинета;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю включающий в себя рабочую программу модуля, КОС;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект методической литературы для преподавателей;
- наглядные пособия;
- дидактические материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация производства. Практический курс. Учебное пособие для СПО /Под общ. ред. Иванова И. Н.// Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
2. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО/Пасько О. В., Автюхова О. В.//Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
3. Оборудование предприятий общественного питания 2-е изд. Учебник для СПО/ Чаблин Б. В., Евдокимов И.А. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
4. Менеджмент 2-е изд. Учебник и практикум для СПО Иванова И. А., Сергеев А. М. . /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
5. Менеджмент 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО Отв. ред. Гапоненко А. Л. . /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
6. Менеджмент Учебник для СПО Астахова Н. И., Москвитин Г. И. ; Под общ. ред. Астаховой Н.И., Москвитина Г.И.. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
7. Теоретические основы менеджмента 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО Абчук В. А., Трапицын С. Ю., Тимченко В. В. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
8. Документационное обеспечение управления 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО Доронина Л. А., Иритикова В. С. /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
9. Сметное дело и ценообразование в строительстве 3-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО

- А. В. Кукота, Н. П. Одинцова, Т. Н. Макарецова. . /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
10. Цены и ценообразование. Учебное пособие для СПО Липсиц И. В. . /- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ
 11. Мальгина, Светлана Юрьевна. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова .— Москва : Академия, 2023 .— 319, [1] с. : ил., табл. ; 22 см .— (Профессиональное образование : профессиональный модуль) .— Библиогр.: с. 317
 12. Мрыхина, Елена Борисовна Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для образовательных учреждений среднего профессионального образования / Е. Б. Мрыхина. Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2019. 175, [1] с. : ил., табл. ; 22 см (Профессиональное образование) Библиогр.: с. 176.
 13. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании"/; Л. А. Радченко. Москва : КНОРУС, 2024. 321 с. : ил., табл. ; 22 см (Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.
 14. Самулевич И.А. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Издательские решения, 2018 Учебно-практическое пособие. Кол-во страниц: 480. Год издания: 2018 г
 15. Полковский, Л. М. Бухгалтерский управленческий учет / Л. М. Полковский .— Москва : Дашков и К, 2016 .— 256 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-394-02544-0 .— <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-394-02544-0>.
 16. Бычкова, С. М. Бухгалтерский учет и анализ: Учебное пособие. Стандарт третьего поколения / С. М. Бычкова, Д. Г. Бадмаева .— Санкт-Петербург : Питер, 2015 .— 512 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-496-00776-4 .— <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-496-00776-4>
 17. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова ; Т.Р. Любецкая .— Москва : Дашков и Ко, 2015 .— 416 с. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-02181-7 .— Сведения доступны также в сети: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>.

Дополнительные источники:

1. Гущина, Лариса Борисовна. Экономика. Организация производства и управление промышленным предприятием : учебное пособие / Л. Б. Гущина, М. Г. Ливинцова
2. ; Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого .— Санкт-Петербург : Изд-во Политехн. ун-та, 2015 .— 265 с., [7] л. ил. : ил., портр. ; 20 см .— Библиогр.: с. 263-264 и в конце гл.
3. Бутейкис, Н. Г. Организация производства предприятий общественного питания : учебник / Н. Г. Бутейкис .— 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Высш. шк., 1990 .— 128 с. : ил. — Библиогр.: с. 126.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
8. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
9. Каталог оборудования для предприятий торговли и питания
10. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор» и др.

Интернет – ресурсы:

11. <http://www.obschepit-inform.ru>
12. <http://www.rbc.ru>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии «Повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Охрана труда», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам «Организация и контроль текущей деятельности персонала», «Организация обслуживания», «Экономика и бухгалтерский учет организаций общественного питания»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – 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; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе

контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
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 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	– адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры – правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность определения инвестиционной деятельности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – точно составлять бизнес план – точно презентовать бизнес-идею – правильно определять источники финансирования – адекватность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела