

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело), входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и Содержание учебного материала профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	У. 2	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	У. 3	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	У. 4	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
	У. 5	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
	У. 6	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У. 7	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
	У. 8	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
	У. 9	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
	У. 10	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
	У. 11	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
	У. 12	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
	У.13	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
	У.14	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
	У. 15	вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
	У. 16	организовывать документооборот.
Знать		
	З. 1	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
	З. 2	основные перспективы развития отрасли;
	З. 3	современные тенденции в области организации питания для

		различных категорий потребителей;
	3.4	классификацию организаций питания;
	3.5	структуру организации питания;
	3.6	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
	3.7	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
	3.8	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
	3.9	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	3.10	способы и формы инструктирования персонала;
	3.11	методы контроля возможных хищений запасов;
	3.12	основные производственные показатели подразделения организации питания;
	3.13	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	3.14	формы документов, порядок их заполнения;
	3.15	правила составления калькуляции стоимости;
	3.16	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
	3.17	процедуры и правила инвентаризации запасов.
Иметь практический опыт		
	П.1	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П.2	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	П.3	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	П.4	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
	П.5	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Формируемые компетенции		
	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.
	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

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 304 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 40 часов

Всего занятий 264 часов:

Теоретического обучения 64 часов;

Практические занятия 52 часов;

Курсовая работа 30 часов;

Консультации 10 часов;

Практика 108 часов;

производственная практика 108 часов.

Промежуточная аттестация:

Консультации 6 часов;

Экзамен 12 часов.

5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	Знание основных направлений развития общественного питания.	№ 5,6 Изучение направлений перспективного развития организаций питания.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
2	-	Знание отраслевых нормативных документов.	№ 7,8 Изучение отраслевых нормативных документов.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
3	-	Знание основных типов организаций питания.	№ 13,14 Анализ основных типов организаций питания.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
4	-	Умение разрабатывать структуру конкретной организации питания.	№ 19,20 Разработка структуры конкретной организации питания.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
5	-	Умение вести учет	№ 23,24 Калькуляция	2	Углубление

		затрат сырья на предприятии, рассчитывать себестоимость ингредиентов блюд.	цен.		знаний в области менеджмента в общественном питании
6	-	Умение производить расчет продажной цены	№ 27,28 Оформление калькуляционной карточки	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
7	-	Умение определять ассортимент в зависимости от изменения спроса.	№ 35,36 Решение ситуационных задач по изменению ассортимента в зависимости от изменения спроса.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
8	-	-	№ 37,38 Курсовая работа № 2. Составление введения.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
9	-	Умение производить расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	№ 41, 42 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
10	-	Знание видов материальной ответственности. Умение выявлять риски в области сохранности запасов.	№43,44 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
11	-	Знание правил проведения инвентаризации.	№45,46 Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения инвентаризации.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
12	-	Знание правил проведения инвентаризации товарных запасов.	№47,48 Инвентаризация товарных запасов.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
13	-	Умение вести учет сырья на производстве.	№ 49, 50 Решение ситуационных задач по учету сырья на производстве	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
14	-	Знание программного обеспечения управления расходом продуктов и движением	№51,52 Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании

		готовой продукции			
15	-	Знание состава и порядка разработки нормативно-технологической документации организации питания	№54 Состав и порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного - питания.	1	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
16	-	Умение оформлять сопроводительные документы на предприятии питания.	№55,56 Оформление документов: дневного заборного листа, требования накладной, требования в кладовую.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
17	-	Умение оформлять сопроводительные документы на предприятии питания.	№57,58 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
18	-	-	№ 59, 60 Курсовая работа № 3.Поиск информации из различных источников, включая интернет для разработки главы 1 в соответствии с заданием.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
19	-	Знание видов организационных структур управления на предприятии питания.	№ 69,70 Решение ситуационных задач по теме «Организационные структуры управления на предприятии питания»	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
20	-	Знание методов осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	№ 71,72 Решение ситуационных задач по теме: «Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания»	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
21	-	Знание методов управления.	№ 73, 74 Методы управления	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном

					питании
22	-	Знание методов мотивационной деятельности.	№ 79, 80 Мотивация персонала	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
23	-	Умение производить расчет материального стимулирования сотрудников.	№ 83, 84 Решение ситуационных задач по расчету материального стимулирования сотрудников	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
24	-	Умение правильно применить методы разрешения конфликтов.	№ 85,86 Конфликты в организации питания	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
25	-	-	№ 91,92 Курсовая работа № 5. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
26	-	Умение проводить анализ организации работы руководящего состава.	№ 97,98 Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
27	-	Умение проводить анализ работы подчиненного персонала.	№ 99,100 Анализ работы квалификационного состава работников производства.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
28	-	-	№ 101, 102 Курсовая работа № 6. Характеристика подразделений (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
29	-	Умение составлять производственную программу.	№ 105, 106 Производственная программа	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
30	-	Знание основ трудового	№ 113, 114 Изучение Трудового кодекса	2	Углубление знаний в области

		законодательства.	РФ		менеджмента в общественном питании
31	-	Умение производить расчет и планировать численность работников общественного питания.	№ 115, 116 Методика расчета численности работников общественного питания	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
32	-	Знание правил составления графиков работы.	№ 121, 122 Правила составления графиков работы	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
33	-	Умение составлять таблицу учета рабочего времени.	№ 123, 124 Правила составления таблицы учета рабочего времени	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
34	-	Знание видов графиков выхода на работу. Умение составлять график выхода на работу.	№ 125, 126 Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
35	-	-	№ 139-140 Курсовая работа № 9. Разработка, ведение расчетов и анализ показателей деятельности предприятия.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
36	-	Знание охраны труда и техники безопасности при выполнении работ.	№ 153, 154 Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
37	-	Умение рационально организовать работу подразделения.	№ 155, 156 Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
38	-	-	№ 157, 158 Курсовая работа № 13. Заключение курсовой работы.	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
39	-	Знание нормативной документации по технике безопасности при выполнении работ.	№ 159, 160 Разработка документации и демонстрационного материала по технике безопасности при выполнении работ.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
40	-	Знание правил	№ 161 Контроль	1	Углубление

		приемки товаров и отпуска готовой продукции.	качества продукции и услуг		знаний в области менеджмента в общественном питании
41	-	Знание видов инструктажей на предприятии.	№ 165, 166 Виды инструктажей, их назначение.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
42	-	Умение разрабатывать программу тренинга.	№ 167, 168 Деловая игра: разработка тренинга для персонала предприятия общественного питания.	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
43	-	Умение разрабатывать программу обучения подчиненного персонала.	№ 173, 174 Решение ситуационных задач по теме «Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения»	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
44	-	Умение разрабатывать программу тренинга.	№ 175, 176 Решение ситуационных задач по теме «Разработка плана тренинга»	2	Углубление знаний в области менеджмента в общественном питании
45	-	-	№ 183, 184 Курсовая работа № 15. Составление презентации и реферата для защиты курсовой работы	2	Дополнительная подготовка по курсовой работе
46	-	-	№ 185-186, 187-188, 189-190, 191-192, 193-194, 195-196 Консультация. Подготовка к защите курсовой работы.	12	Дополнительная подготовка по курсовой работе
				100	

6. Тематический план и Содержание учебного материала профессионального модуля

Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2 Виды услуг организаций питания

Тема 1.3 Производственная и организационная структура организаций питания

Тема 1.4 Виды меню и их характеристика

Тема 1.5 Калькуляция цен

Тема 1.6 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.7 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов

Тема 1.8 Инвентаризация товарных запасов

Тема 1.9 Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции

Тема 1.10 Технологические документы на продукцию общественного питания.

Тема 1.11 Категории производственного персонала организации питания.

Тема 1.12 Организация деятельности персонала

Тема 1.13 Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания

Тема 1.14 Методы управления

Тема 1.15 Мотивация персонала

Тема 1.16 Конфликты в организации питания

Тема 1.17 Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.

Тема 1.18 Текущее планирование деятельности предприятия

Тема 1.19 Производственная программа

Тема 1.20 Нормирование труда в организациях питания

Тема 1.21 Методика расчета численности работников общественного питания

Тема 1.22 Правила составления графиков работы

Тема 1.23 Правила составления табеля учета рабочего времени

Тема 1.24 Производственная мощность

Тема 1.25 Производительность труда

Тема 1.26 Методика расчета и анализ основных производственных показателей

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.2. Техническое оснащение производственных помещений организаций питания

Тема 2.3 Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ

Тема 2.4 Контроль качества продукции и услуг

Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

Тема 2.6 Роль наставничества в обучении на рабочем месте.

Тема 2.7 Анализ, оценка результатов обучения.

Производственная практика

7. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением;
- лекции – дискуссии;
- написание рефератов;
- использование Интернет-ресурсов.

Составила: Тимошенко А.Г