

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ-06**

Управление структурным подразделением

Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

Для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки
базовый

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

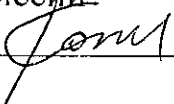
Москва
2021

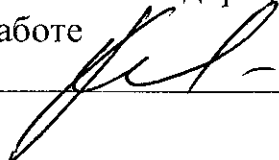
ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
Коммерции и технологии
потребительских товаров

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

Протокол № 1
от «30» августа 2021 г.

19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Председатель цикловой
комиссии
 Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной
работе
 Кондратьев К.М.

Составители:

Преподаватели

ПОЧУ "Московский кооперативный
техникум"

(подпись)

(Ф.И.О)

_____ / Л.Е.Пигусова /

(подпись)

(Ф.И.О)

_____ / В.В.Педаш /

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Отечественные журналы

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Ресторанный бизнес».
3. Журнал «Гастроном».
4. Журнал «Школа гастронома».
5. Журнал «Гостиница и ресторан: БИЗНЕС И УПРАВЛЕНИЕ».
6. Журнал «Современный ресторан».

Интернет-ресурсы:

1. [http:// standartisac.narod.ru/dex 2 htm](http://standartisac.narod.ru/dex2.htm)
2. [http:// window. edu.ru/window/catalog?p rid=48568](http://window.edu.ru/window/catalog?p rid=48568)
3. [http:// www.vniimp.ru/index/php/servicts/normative-document/standagds/142-02](http://www.vniimp.ru/index/php/servicts/normative-document/standagds/142-02)
4. [http:// www/commodity.ru/agricultural/19/shtml](http://www.commodity.ru/agricultural/19/shtml)
5. [http://www/znaytovar.ru/gost/2PR 450297 Otrasleyaya sistema/ html](http://www.znaytovar.ru/gost/2PR_450297_Otraslevaya_sistema/)
6. [http:// www/fago.ru/metrologiya/standartizatsciya/frantsuzskaya-assotsiatsciea-po-standartizatscii/html](http://www.fago.ru/metrologiya/standartizatsciya/frantsuzskaya-assotsiatsciea-po-standartizatscii/html)

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Рабочая программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам модуля, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных, библиотечным фондам и сети Интернет.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и консультациями. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, групповые дискуссии), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная практика обеспечивают овладение обучающимися общими компетенциями.

В программе профессионального модуля предусматривается учебная практика, которая проводится концентрированно.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|---------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 | 4 стр. |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 стр. |
| 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 стр. |
| 3.1 Тематический план профессионального модуля | 10 стр. |
| 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 | 11 стр. |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 стр. |
| 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению | 19стр. |
| 4.2 Информационное обеспечение обучения | 19 стр. |
| 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса | 22стр. |
| 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса | 22стр. |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 23 стр. |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Организации работы структурного подразделения

1.1 Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в пищевой промышленности.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь представление:

- об энергосберегающих и ресурсосберегающих технологиях производства продукции общественного питания.

знать:

- назначение, особенности, функцию, классификацию общественного питания;

- отличительные особенности отдельных типов и классов. производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятия;

- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;

- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия;

- порядок реализации готовой продукции;

- требования к производственному персоналу.

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

- методы, формы и средства обслуживания;

- виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;

- средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;

- элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

- основные методы подачи блюд;

- последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;

- виды приемов и банкетов;

- правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;

- порядок предоставления специальных видов услуг;

- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.
- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы и средства обслуживания;
- виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;
- элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- основные методы подачи блюд;
- последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов;
- правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;
- порядок предоставления специальных видов услуг;
- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;

иметь практический опыт

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады);
 - принятия управленческих решений;
- уметь:
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;
- составлять и оформлять различные виды меню;
- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;
- выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;
- рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;
- сервировать столы для различных видов банкетов.
- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;
- составлять и оформлять различные виды меню;
- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;
- выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;
- рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;
- сервировать столы для различных видов банкетов.
- составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 441 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 294 часа,
- самостоятельной работы обучающегося – 147 часов,
- Практические работы – 192 часов;
- Курсовые работы – 16 часов;

МДК 06.01 Управление структурным подразделением предприятия

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 336 часов
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 224 часа, в том числе
 - теоретических 66 часов
 - лабораторно-практических 142 часа
- самостоятельной работы обучающегося – 112 часов;
- курсовая работа – 16 часов

МДК 06.02 Калькуляция и учет в общественном питании

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 105 часов
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов, в том числе
 - теоретических 20 часов
 - лабораторно-практических 50 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 35 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **организация работы коллектива подразделения**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| ОК 1 | Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |

| | |
|-------|---|
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 441 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 294 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия – не предусмотрено | - |
| практические занятия | 192 |
| контрольные работы – не предусмотрено | - |
| курсовая работа (проект) | 16 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 147 |
| в том числе: | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) | 10 |
| - Реферативная работа; - Поиск информации с применением возможностей ИКТ и подготовка презентаций; - Подготовка докладов и сообщений; | |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | В т.ч. курсовая работа (проект) часов | Всего, часов | в т.ч. курсовая работа, (проект) часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 6.1- 6.4 | МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации | 336 | 224 | 142 | 16 | 112 | |
| | Раздел 1 Организация производства предприятий общественного питания | | 114 | 72 | 16 | 56 | 36 |
| | Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | | 110 | 70 | - | 56 | |
| ПК 6.5 | МДК 06.02 Калькуляция и учет в общественном питании | 105 | 70 | 50 | - | 35 | |
| | Всего | 441 | 294 | 192 | 16 | 147 | |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ-06

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 06.01 Управление структурным подразделением | | 224 | |
| Раздел 1 Организация производства | | 114 | |
| Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях. | Содержание | | |
| | 1 Введение: Роль организации производства в профессиональной деятельности на ПОП. | | 1 |
| | 2 Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического прогресса в общественном питании. | | 2 |
| | Самостоятельная работа Работа с Интернет-ресурсами | 8 | |
| Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. | Содержание | | |
| | 1 Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. Классификация предприятий общественного питания. | | |
| | 2 Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. | | |
| | Самостоятельная работа Реферативная работа | 10 | |
| Тема 1.3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. | Содержание | | |
| | 1 Источники снабжения и поставщики ПОП. Организация снабжения. Формы и службы доставки продуктов. | | |
| | 2 Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП. | | |
| | 3 Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. | | |
| | Практические занятия Составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству. | 12 | |
| | Самостоятельная работа Подготовка сообщений | 8 | |
| Тема 1.4 Оперативное планирование производства и технологическая документация. | Содержание | | |
| | 1 Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. | | 1 |
| | 2 Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. | | 2 |
| | 3 Нормативная документация предприятий общественного питания. | | |
| | Практические занятия | 18 | |

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ-06

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|--------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | МДК 06.01 Управление структурным подразделением | 224 | |
| Раздел 1 Организация производства | | 114 | |
| Тема 1. Общественное питание в современных условиях. | Содержание | 2 | |
| | Введение: Роль организации производства в профессиональной деятельности на ПОП. Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического прогресса в общественном питании. | | 1 2 |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Работа с Интернет-ресурсами | | |
| Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепция деятельности | Содержание | 2 | |
| | Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Реферативная работа | | |
| Тема 3. Ресторанный бизнес, особенности развития | Содержание | 2 | |
| | 1 Концепции ресторанного бизнеса 2 Кейтеринг как форма обслуживания потребителей | | |
| | Самостоятельная работа Подготовка сообщений | 2 | |
| Тема 4. Предприятия быстрого обслуживания. Концепция деятельности | Содержание | 2/22 | |
| | 1 Общая характеристика предприятий быстрого обслуживания 2 Концепции деятельности предприятий быстрого обслуживания | | 1 2 |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Подготовка докладов, Мультимедийных презентаций | | |
| | Практические занятия | 22 | |
| | Разработка меню и рецептов предприятий быстрого обслуживания | | |
| Тема 5. Бары. Характеристика. Концепция деятельности | Содержание | 2 | |
| | 1 Бары: классификация и характеристика 2 Основные виды барного обслуживания | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Подготовка докладов, Мультимедийных презентаций | | |
| Тема 6. Производственная инфраструктура и ее характеристики | Содержание | 4/8 | |
| | 1. Основные требования к созданию оптимальных условий труда 2. Организация рабочих мест | | |
| | Практические занятия | 8 | |
| | Расчёт площади производственных помещений | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | Подготовка докладов, Мультимедийных презентаций | | |
| | Содержание | 10/30 | |

| | | | |
|---|--|-------------|--|
| Тема 7. Оперативное планирование производства и технологическая документация | 1.Производственная программа предприятия общественного питания: понятие, виды, характеристика. 2.Структура и содержание технологической документации 3.Контроль качества услуг и ответственность в сфере потребительского рынка 4.Концепция деятельности заготовочных цехов. Структура производства 5. Концепция деятельности доготовочных цехов 6.Концепция деятельности специализированных цехов 7.Организация работы вспомогательных производственных помещений 8. Рационализация режимов труда и отдыха | | |
| | Практические занятия | 30 | |
| | 1.Рациональная и эффективная организация технологического процесса производства и реализация готовой продукции, трудового персонала. 2.Проведение необходимых технологических расчетов (расчет нормы: обслуживания, численности, управляемости; методы нормирования труда; метод расчета затрат рабочего времени; разработка норм выработки; определение численности работников на ПОП). | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | Реферативная работа. Подготовка презентаций | | |
| Тема 8. Снабжение предприятий массового питания | Содержание | 2/12 | |
| | Источники снабжения и поставщики ПОП. Организация снабжения. Формы и службы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. | | |
| | Практические занятия | 12 | |
| | Составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству. | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| | Изучить организацию снабжения предприятий общественного питания | | |
| Курсовая работа | | 16 | |
| Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) | | 36 | |
| Всего по разделу 1 | | 170 | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания | | 110 | 2 |
| Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания. | Содержание | 4 | 2 |
| | Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания Классификация услуг общественного питания Формы и методы обслуживания | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | |
| | Изучить классификацию услуг общественного питания | | |
| Тема 2. | Содержание | 4/18 | |

| | | | |
|--|--|------|---|
| Маркетинговое орудие ресторана. Меню и карта вин. | Меню: понятие, виды, характеристика Карта вин: структура и содержание | | 2 |
| | Практические занятия | 18 | 2 |
| | Составление различных видов меню. | | |
| | Самостоятельная работа | 8 | |
| Составление различных видов меню по заданию преподавателя Роль сомелье в разработке карты вин, понятие о карте коктейлей ресторана. | | | |
| Тема 3. Характеристика торговых помещений | Содержание | 4/8 | |
| | Виды торговых и вспомогательных помещений Характеристика, оснащение торговых и вспомогательных помещений. | | |
| | Практические занятия | 8 | |
| | Оснащение, интерьер производственных помещений, залов. | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| Составить схему взаимосвязи торговых помещений | | | |
| Тема 4. Столовые посуда, приборы, белье. | Содержание | 4/10 | 2 |
| | Характеристика столовой посуды Характеристика столовых приборов Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. | | |
| | Практические занятия | 10 | |
| | Оформление заявки на доукомплектование ресторана столовой посудой, приборами по нормам оснащения | | |
| | Самостоятельная работа | 8 | |
| Составить рефераты или фотоальбом по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла), столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента». | | | |
| Тема 5. Банкеты и приемы. Определение, классификация. | Содержание | 6/14 | 2 |
| | Виды официальных приемов, их характеристика Банкет за столом с полным обслуживанием. Прием-фуршет, прием-коктейль, банкет-чай: назначение, характеристика. 1. Тематические банкеты. Особенности подготовки и проведения. 2. Особенности обслуживания свадеб 3. Обслуживание тематических вечеров. Обслуживание в честь Дня Победы. Обслуживание в День 8 марта. Обслуживание новогоднего вечера. | | |
| | Практические занятия | 14 | |
| | Отработка фрагментов сервировки столов для банкета-фуршет, банкета-чай.. | | |
| | Самостоятельная работа | 10 | |
| Составление схем сервировки столов для различных банкетов. | | | |
| Тема 6. Специальные формы обслуживания посетителей | Содержание | 6/10 | 2 |
| | Современные требования к организации службы Рум-сервис, тематических мероприятий. Специальные виды услуг: определение, классификация. | | |
| | Практические занятия | 10 | |
| Составление меню банкета-обеда, ужина с полным обслуживанием, банкетов с частичным | | | |

| | | | |
|---|---|-------------|----------|
| | обслуживанием официантами, отработка фрагментов сервировки банкетных столов. | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | Составление меню банкета-обеда, ужина с полным обслуживанием, банкетов с частичным обслуживанием официантами, отработка фрагментов сервировки банкетных столов. | | |
| Тема 7. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. | Содержание | 6/10 | 2 |
| | Перечень и характеристика услуг, представляемых иностранным туристам. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. | | |
| | Практические занятия | 10 | |
| | Подготовка рефератов по теме :Особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания. | | |
| | Самостоятельная работа | 8 | |
| | Особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания. | | |
| Тема 8. Организация труда обслуживающего персонала | Содержание | 6 | |
| | Требования к конкретным должностям обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб. | | |
| Всего по разделу 2 | | 166 | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.06 Управление структурным подразделением | | | |
| МДК 06.02 Калькуляция и учет в общественном питании | | 105 | |
| Тема 1. Организация (предприятие), отрасль в условиях рынка | Содержание | 2/8 | 2 |
| | Организация – понятие и основные признаки. Организационно – правовые формы предприятий. Производственная структура организации (предприятия). Производственный процесс: понятие, содержание и структура. Производственный цикл, его структура, длительность и пути его сокращения. Отраслевые особенности организации (предприятия) в рыночной экономике. Понятие качества и конкурентоспособности продукции. | | |
| | Практические занятия | 8 | 2 |
| | Расчет длительности производственного цикла и организация рабочих мест в производственных помещениях Расчет выхода продукции в ассортименте | | |
| Тема 2. Основной капитал и его роль в производстве. Оборотный капитал | Содержание | 2/8 | 2 |
| | Сущность, значение основного капитала. Показатели эффективного использования основных средств. Производственная мощность. | | |

| | | | | |
|---|---|------------|---|---|
| | Оценка эффективности применения оборотных средств Понятие материальных ресурсов. Показатели эффективного использования оборотных средств. | | | |
| | Практические занятия | 8 | 3 | |
| | Расчет показателей, характеризующих эффективность работы основного и вспомогательного оборудования | | | |
| | Расчет показателей использования оборотного капитала | 4 | | |
| Тема 3. Капитальные вложения и их эффективность | Содержание | 2 | 2 | |
| | Капитальные вложения и их эффективность. Инвестиционный процесс и его значение. Капитальные вложения. Структура капитальных вложений. Показатели эффективности капитальных вложений и методика их расчёта. | | | |
| | Самостоятельная работа | 2 | | |
| | Решение задач по теме «Показателей использования оборотного капитала, показателей производительности труда». Решение задач по теме «Методы расчета капитальных вложений». | | | |
| Тема 4. Кадры организации и производительность труда | Содержание | 2/4 | 2 | |
| | Состав и структура кадров. Производительность труда Состав и структура кадров организации. Планирование кадров и их подбор. Показатели изменения списочной численности персонала и методика их расчёта. Рабочее время и его использование. Бюджет рабочего времени. Нормирование труда. Методы нормирования труда. Показатели уровня производительности труда. Факторы роста производительности труда. Основные показатели производительности труда. Производительность труда и методы ее измерения Дисциплинарные процедуры в организации: правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира Порядок оформления табеля учета рабочего времени, формы документов, порядок их заполнения | | | |
| | Практические занятия | 4 | | |
| | Ведение табеля учета рабочего времени работников | | | |
| | Самостоятельная работа | 4 | | 2 |
| | Составить табель учета рабочего времени | | | |
| Тема 5. Формы и системы оплаты труда | Содержание | 2/4 | 3 | |
| | Формы и системы оплаты труда. Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, их разновидности, преимущества и недостатки. Методики расчета заработной платы | | | |
| | Практические занятия | 4 | | |
| | Расчет заработной платы различных категорий работающих | | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | 2 | |

| | | | |
|---|--|-------------|---|
| | Письменный ответ на вопрос по индивидуальным вариантам. Решение задач по теме: «Расчет заработной платы различных категорий работников. Расчет фонда оплаты труда». | | |
| Тема 6. Издержки производства и реализации продукции | Содержание | 2/4 | 3 |
| | Калькуляция себестоимости и ее значение. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции. Классификация затрат по статьям и элементам. Структура издержек производства и пути снижения затрат. Смета затрат и методика её составления. Калькуляция себестоимости и её значение. Методы калькулирования. Значение себестоимости и пути её оптимизации. Основные пути снижения себестоимости продукции | | 3 |
| | Практические занятия | 4 | |
| | Составление калькуляции себестоимости продукции | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | Решение задач по индивидуальным вариантам по теме: «Составление сметы затрат» | | 2 |
| Тема 7. Ценообразование | Содержание | 2/4 | 3 |
| | Ценовая политика организации. Цели и этапы ценообразования. Ценообразующие факторы. Методы формирования цены. Этапы процесса ценообразования. | | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | Составление калькуляции себестоимости продукции | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | Решение задач по индивидуальным вариантам по теме: «Составление калькуляции». | | |
| Тема 8. Прибыль и рентабельность | Содержание | 2/12 | 2 |
| | Прибыль и рентабельность. Прибыль организации – основная цель деятельности организации. Сущность прибыли, её источники и виды. Факторы, влияющие на величину прибыли. Функции и роль прибыли. Распределение и использование прибыли. Рентабельность – показатель эффективности работы организации. Виды рентабельности. Методика расчёта уровня рентабельности продукции производства. | | 3 |
| | | | 3 |
| | Практические занятия | 12 | |
| | Расчет всех видов прибыли предприятия Расчет показателей рентабельности Расчет экономических показателей структурного подразделения организации | | |
| | Самостоятельная работа | 6 | |
| | Решение индивидуальных задач по теме: «Расчет экономических показателей структурного подразделения организации» | | 2 |
| | | | |
| Тема 9. Финансы организации (предприятия) | Содержание | 2 | 2 |
| | Понятие финансов, их сущность и значение. Понятие финансов организации, их значение и сущность. Функции финансов организации. Принципы организации финансов. Группы финансовых отношений организации. Финансовый механизм. Финансовые методы. Финансовые ресурсы организации, их структура. Формирование финансовых ресурсов. Собственные и заёмные | | 3 |

| | | | |
|--|--|------------|---|
| | финансовые источники. Использование финансовых ресурсов организации. | | |
| | Самостоятельная работа | 5 | |
| | Ознакомиться с Антимонопольным законодательством и законспектировать основные положения. | | 2 |
| Тема 10. Основные показатели деятельности организации | Содержание | 2/6 | 2 |
| | Показатели по производству продукции. Показатели по производству продукции: натуральные и стоимостные. Техничко – экономические показатели использования оборудования. Показатели технического развития и организации производства, их расчёт. Нормы и нормативы, их классификация и порядок расчёта. Методика расчета экономических показателей | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | | |
| | Итоговая аттестация в форме экзамена | | |
| Итого | | 105 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, рабочего места преподавателя и посадочные места обучающихся; комплект плакатов по организации производства, организации обслуживания, экономики организации. Менеджменту.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания»,

«Экономика общественного питания», «Бухгалтерский учет»

« Психология и этика профессиональной деятельности»,

« Менеджмент и управление персоналом в организации общественного питания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

-комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;

- комплект бланков документации по всем разделам модуля;

- комплект учебно- методической документации;

- наглядные пособия.

Оборудование: Мультимедийный проектор, компьютер, программные диски

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анурова Н., Купцов А. Азбука ресторанного сервиса. - М.: Издательский дом «Витрина», 2002
2. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев. – М.: ДеЛи принт, 2012.
3. Драчева Е.А, Юликов Л.И. Менеджмент « Akademia”, 2006. 288с. Гриф Минобр.
4. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2008. -208 с. Гриф: Минобрнауки РФ
5. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2006.362с. Гриф Минобр.
6. Оробейко Е. С., Шредер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для

студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.388с.

7. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2013. - 232 с
8. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 352 с. Гриф: Минобрнауки РФ
9. Романенко И. В, Экономика предприятия. – М.: Финансы и статистика, 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. – М.: Дашков и Ко, 2006.
2. Вершигора Е.Е. Менеджмент: Учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2008.160с.
3. Горфинкель В. Я, Экономика организации. – М.: ЮНИТИ, 2009 г.
4. Зайцев Н. Л. Экономика предприятия. – М.: 2008 г.
5. Зигель С. и Л., Ленгер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис М.: Центрполиграф, 2006.
6. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебник / Н.И. Кабушкин. – М.: Новое знание, 2013.
7. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: ПРОСПЕКТ, 2006
8. Лукашевич В.В. Основы менеджмента в торговле. Учебник для ССУЗ.- М.: Юнити, 2006. 240с.
9. Сустенков Е.Н. Основы менеджмента- « Форум», 2008. 268с. Гриф Минобр.
10. Турчанина Е. (пер. с нем.) Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009.
11. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/В. В. Усов. – М.: Академия, 2012.
12. Шмидт Р. Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.180с.
13. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями).
14. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
15. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
16. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.
17. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.

18.ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

19.ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»).- М.: ИКЦ «Март», 2012. – 192 с.

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
2. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
6. СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания"
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680 с.: ил.
8. Сборник рецептов мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.В. Павлов , М: Гидрометеиздат, 2006 – 295 с.
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна, 2010 – 628 с

Отечественные журналы

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Ресторанный бизнес».
3. Журнал «Гастроном».
4. Журнал «Школа гастронома».
5. Журнал «Гостиница и ресторан: БИЗНЕС И УПРАВЛЕНИЕ».
6. Журнал «Современный ресторан».

Интернет-ресурсы:

1. [http:// standartisac.narod.ru/dex htm](http://standartisac.narod.ru/dex.htm)
2. [http:// window.edu.ru/window/catalogp/rid-48568](http://window.edu.ru/window/catalogp/rid-48568)

3. [http:// www/vniimp.ru/index/php/servicts/normative-document/standagds/142-02](http://www.vniimp.ru/index/php/servicts/normative-document/standagds/142-02)
4. [http:// www/commodity.ru/agricultural/19/shtml](http://www.commodity.ru/agricultural/19/shtml)
5. [http://www/znaytovar.ru/gost/2PR 450297 Otraslevaya sistema/ html](http://www.znaytovar.ru/gost/2PR_450297_Otraslevaya_sistema/html)
6. [http:// www/fago.ru/metrologiya/standartizatsciya/frantscuzskaya-assotsiatsiea-po-standartizatscii/html](http://www.fago.ru/metrologiya/standartizatsciya/frantscuzskaya-assotsiatsiea-po-standartizatscii/html)

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Рабочая программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам модуля, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных, библиотечным фондам и сети Интернет.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и консультациями. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, конференции, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, групповые дискуссии), групповые занятия, самостоятельная подготовка, учебная практика обеспечивают овладение обучающимися общими компетенциями.

В программе профессионального модуля предусматривается учебная практика, которая проводится концентрированно.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение

обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации подготовки по программе профессионального модуля ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения обеспечивается организация и проведение итоговой аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимся знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу МДК. 06. 01 Управление структурным подразделением организации и МДК.06.02 Калькуляция и учет в общественном питании.

Для текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| Умение производить необходимые технологические расчеты. | Оценка результатов расчетов при выполнении практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на зачете. |
| Умение составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству. | Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете. |
| Умение разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства. | Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете. |
| Умение рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализацию готовой продукции, трудового персонала. | Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете. |

| | |
|--|---|
| <p>Умение обеспечивать последовательность и контроль технологического процесса производства продукции.</p> | <p>Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач. Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p> |
| <p>Знание назначения, особенности, функцию, классификацию общественного питания.</p> | <p>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете.</p> |
| <p>Знание отличительные особенности отдельных типов и классов; производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятия.</p> | <p>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете.</p> |
| <p>Знание организацию снабжения складского и тарного хозяйства.</p> | <p>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете</p> |
| <p>Знание структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства.</p> | <p>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете</p> |
| <p>Знание организации труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия.</p> | <p>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете</p> |
| <p>Знание порядок реализации готовой продукции.</p> | <p>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете</p> |
| <p>Знание требования к производственному персоналу.</p> | <p>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете</p> |
| <p>Знание организации и контроля в подготовке организаций общественного питания к приему потребителей</p> | <p>Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете</p> |

| | |
|---|--|
| Знание управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание по определению численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание осуществления информационного обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание анализа эффективности обслуживания потребителей | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание разработки предложений по повышению качества обслуживания | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание организации работы коллектива | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание в разрешении конфликтных ситуаций | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание в установках производственных заданий в соответствии с планами и графиками Знание в проведении и оформлении производственного инструктажа | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |

| | |
|---|--|
| Знание находить и использовать необходимую экономическую информацию | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание в оформлении первичных документов по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание в оформлении первичных документов по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание в расчётах прибыли и рентабельности | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |

Примерная тематика курсовых работ по модулю:

1. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех).
2. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех).
3. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале.
9. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч».
10. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия.
11. Организация работы структурного подразделения кафе.
12. Организация работы структурного подразделения детского кафе.
13. Организация работы структурного подразделения молодежного кафе.

14. Организация работы структурного подразделения кофе-кофейни.
15. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской.
16. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое.
17. Организация работы структурного подразделения гриль -бара.
18. Организация работы структурного подразделения фито -бара.
19. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной.
20. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной.
21. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа.
22. Организация работы структурного подразделения общедоступной столовой.
23. Организация работы структурного подразделения диетической столовой.
23. Организация работы структурного подразделения диетической столовой.
24. Организация работы структурного подразделения столовой при офисе.
25. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала питания по абонементам).
28. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе, профессорско-преподавательский зал.
29. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
30. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.