областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива

ПК6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

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

иметь практический опыт:

-планирования и анализа производственных показателей организации;

-составления различных видов меню;

-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

-разработки нормативной документации на блюда;

-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-участия в управлении трудовым коллективом;

уметь:

-анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;

-планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;

-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;

-рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;

-организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- презентовать различные виды меню;

-оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать

-результаты отработки рецептур;

-принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;

-анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на

-организацию питания различных категорий потребителей;

-определять критерии качества приготовления блюд;

-организовывать работу коллектива исполнителей;

-инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

-разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ;

-оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

-классификацию организаций питания;

-организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
-структуру организации и руководимого подразделения;
-характер взаимодействия с другими подразделениями;
-функциональные обязанности работников и руководителей;
-основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
-особенности структуры и функционирования малого производства;
-производственные показатели производства продукции общественного питания;
-методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
-виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и
-нематериальное стимулирование работников;
-методы оценивания качества выполняемых работ;
-правила первичного документооборота, учета и отчетности;
-методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
-принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
-правила разработки рецептур;
-влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
-принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
-правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
-виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
-методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
-методы контроля физиологической полноценности питания;
-личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
-внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
-правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
-современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
-назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
-современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
-традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
-особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
-основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
-особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
-ассортимент буфетной продукции;
-виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
-технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для
-украшения шведского стола;
-основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
-принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
-правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
-правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;

-особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
-принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
-обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
-систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
-операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) 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 социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 6.1-6.5	**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**	**345**	**230**	**100**	**30**	**115**	*****	*****	*****
ПК 5.1-5.2	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**36**							**36**
	Учебная практика	**-**						**-**	
	Всего:	**381**	**230**	**100**	**30**	**115**			**36**
Экзамен									

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) (если предусмотрены)*		*Объем часов*
1	*2*		*3*
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации			
Раздел 1 ПМ 06 Организация работы структурного подразделения			
Тема 1.1. **Общественное питание в условиях рыночной экономики**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***4***
	1. Место отрасли в экономике. Особенности производства на предприятиях общественного питания. Современное состояние и перспективы развития отрасли.	***1***	***2***
	2. Организационно-правовые формы предприятий. Малые предприятия. Банкротство предприятий. Прекращение деятельности предприятия.	***1***	***2***
Тема 1.2. **Планирование основных показателей производства**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***26***
	1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания. Особенности работы предприятия питания. Правовая и нормативная база предприятия питания.	***1,2***	***2***
	2. Структура управления производством. Структура управления предприятием питания. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий	***1,2***	***2***
	3. Функции и методы управления: экономические, административные, правовые. Трудовой договор. Правила внутреннего трудового распорядка.	***1,2***	***2***
	4. Классификация предприятий общественного питания Классификация, признаки классификации: ассортимент продукции, характер	***1,2***	***2***

	производства, месторасположения, обслуживание контингент, специфика обслуживания. Основные типы предприятий общественного питания. Идентификационные признаки предприятий различных типов и классов: ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, классификация персонала, качество обслуживания.		
	5. Организация производственного и материально-технического снабжения. Источники снабжения и поставки продуктов. Организация складского и товарного хозяйства. Объёмно -планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Виды тары и её характеристика. Сокращение расходов тары. Приёмка и порядок вскрытия тары. Хранение и возврат тары. Сокращение расходов тары.	***2***	***2***
	6. Основы организации производственной деятельности Основные понятия: цех, производство. Структура производства и основные направления ее совершенствования. Цеховая и безцеховая структура.	***2***	***2***
	7. Организация работы заготовочных цехов Классификация: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой, мясо-рыбный цеха. Назначение, размещение, режим организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции.	***2***	***2***
	8. Организация работы доготовочных цехов Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации работы холодного цеха	***2***	***2***
	9. Организация работы специализированных цехов Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации	***2***	***2***

	работы холодного		
	Тематика практических занятий		***8***
	1. Составление правил внутреннего распорядка.		***2***
	2. Составление трудового договора.		***2***
	3. Планирование рабочих мест в доготовочных цехах		***2***
	4. Организация рабочих мест в заготовочных цехах		***2***
Тема 1.3 **Планирование выполнения работ исполнителями.**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***36***
	1. Оперативное планирование работы производства Сущность и значение оперативного планирования для ритмичной работы производства. Производственная программа. Последовательность оперативного планирования в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.	***2***	***2***
	2. Плановое меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Принципы составления меню. Последовательность расположения блюд в меню.	***2,3***	***2***
	3. Виды меню, их характеристика.: меню со свободным выбором блюд, меню диетического питания, меню дневного рациона, мню комплексных обедов, меню дежурных блюд, меню заказное, меню специальных обслуживаний.	***2,3***	***2***
	4.Техническая документация. Технологические и технико-технологические карты: их назначение, содержание, методы составления. Наряд – заказ: понятие, назначение, методы разработки и составления. Сводная - продуктовая ведомость, ведомость покупных товаров разработка и составление.	***2***	***2***
	5. Расчет сырья и составление заданий бригадам Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой. Распределение сырья между цехами. Разработка наряд-заказа с учетом наименования блюд и количества порций	***2***	***2***
	6. Нормативная документация предприятий общественного питания Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой. Распределение сырья между цехами.	***2***	***2***

	Тематика практических занятий		***24***
	Расчет количества потребителей за день		***2***
	Расчет количества блюд и напитков за день и по видам.		***2***
	Составление графиков реализации блюд по часам		***2***
	Разработка плана - меню		***2***
	Разработка меню		***2***
	Составление наряда-заказа		***2***
	Составление ведомости покупных товаров и сводно-продуктовой ведомости.		***2***
	Разработка нормативной и технологической документации на новые технологические процессы		***2***
	Разработка технико-технологических карт.		***4***
	Разработка калькуляционных карт		***4***
Тема 1.4 **Организация учета в общественном питании**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Виды хозяйственного учета. Измерители, применяемые в учете. Сущность и основные задачи бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики. Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». Объекты бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации. Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в организациях. Необходимость и условия перехода на международную систему бухгалтерского учета.	***2***	***2***
	2. Понятие о документах. Назначение бухгалтерских документов. Способы исправления ошибок в документах. Правила хранения документов	***2***	***2***
	3. Понятие документа. Назначение бухгалтерских документов. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Классификация документов. Требования к оформлению бухгалтерских документов. Формы документов, порядок их заполнения. Документация, еѐ сущность, значение.	***2***	***2***

	Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов. Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Общие правила проведения инвентаризации		
	4. Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, еѐ назначение и порядок установления. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на собственную продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению.	***2***	***2***
	Тематика практических занятий		***2***
	1. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости по результатам инвентаризации		***2***
Тема 1.5 **Организация работы трудового коллектива, учетно-отчетную документацию**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***30***
	1. Организация труда работников общественного питания Характер и организация труда в общественном питании. Принципы организации труда в общественном питании. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий. Кооперация труда.	***2***	***2***
	2. Основные формы организации труда. Организация и обслуживание рабочего места. Создание оптимальных условий труда на рабочем месте. Нормирование труда в процессе организации труда на предприятии. Методы нормирования труда: опытно-статистический, аналитический (технический).	***2***	***2***
	3. Важность постоянного профессионального развития персонала и наличия на предприятии питания возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Личная ответственность работников данного уровня в области	***2***	***2***

	обучения и оценки результатов обучения. Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Методы осуществления взаимосвязи с другими подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем и конфликтных ситуаций в работе бригады/команды.		
	4.Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.	***2***	***2***
	5.Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров. Экономические показатели структурного подразделения Валовой доход. Прибыль и рентабельность. Точка безубыточности. Виды графиков выхода на работу их характеристика. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	***2***	***2***
	6. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	***2***	***2***
	Тематика практических занятий		***18***
	1. Составление трудового договора . Разработка правил внутреннего трудового распорядка		***2***
	2. Анализ должностных инструкций работников общественного питания.		***2***
	3. Расчет численности и состава работников общественного питания		***2***
	4. Построение организационной структуры и управления на предприятии общественного питания.		***2***
	5. Расчет заработной платы.		***2***
	6. Расчет показателей эффективности производства		***2***
	7. Составление графиков выхода на работу		***2***
	8. Составление табеля учета рабочего времени		***2***
	9. Решение ситуационных задач по заполнению табеля учета рабочего времени		***2***

Тема 1.6 **Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***14***
	1. Разработка норм труда в общественном питании Проектирование нормы времени. Нормируемые затраты рабочего времени. Прогрессивные нормы труда.	***2***	***2***
	2. Техническое нормирование. Классификация затрат рабочего времени при техническом нормировании. Виды наблюдений за использованием рабочего времени.	***2***	***2***
	3. Научная организация труда на рабочем месте. Рабочее место: эффективность организации. Признаки классификации: механизированные, автоматизированные, немеханизированные. Специализированные и универсальные рабочие места. Повышение эффективности труда на производстве и в торговом зале.	***2***	***2***
	4. Контроль и оценка эффективности производственной деятельности. Виды производственного контроля: производственный контроль, бракераж. Оценка эффективности производственной деятельности: косвенные показатели ритмичности, элементы затрат, основные статьи калькуляции.	***2***	***2***
	Тематика практических занятий		***6***
	1. Расчет рабочего времени работников общественного питания		***2***
	2. Проведение фотографии рабочего дня работника общественного питания.		***2***
	3. Проведение фотографии технологического процесса		***2***
Тема 1.7 **Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***28***
	1. Культура обслуживания. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Критерии культуры обслуживания. Оценки качества обслуживания. Виды услуг предоставляемых в предприятиях питания. Торговые помещения для обслуживания и их оборудование. Виды, назначение и характеристика торговых помещений. Интерьер зала, освещение, вентиляция, цветовое оформление зала. Оборудование торговых и банкетных залов.	***2,3***	***2***
	2. Столовая посуда, приборы, столовое бельё. Классификация посуды. Требования, предъявляемые к столовой посуде. Характеристика стеклянной, фарфоровой, фаянсовой, металлической посуде: виды, назначение, ёмкость, размеры.	***2,3***	***2***

	Предварительная сервировка стола. Понятие сервировка. Сервировка и оформление стола. Порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. предварительная сервировка столов.		
	3. Обслуживания потребителей в зале ресторана. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещение их в зале, предложение меню, прейскурантов, прием заказов, рекомендации в выборе блюд, напитков, уточнение заказов, до сервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказов на производство, подача заказной продукции. расчёт с потребителями. Подготовка к обслуживанию потребителей. Требования предъявляемые к официанту. Форма одежды обслуживаемого персонала. Методы организации труда официантов.	***2,3***	***2***
	4. Особенности подачи блюд. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский). Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Особенности подачи блюд и напитков. Подбор посуды и правила подачи супов. Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи вторых блюд. Подготовка стола к подачи десерта. Правила подачи горячих, холодных, сладких блюд и напитков.	***2,3***	***2***
	5. Порядок обслуживания банкетов и приёмов. Порядок обслуживания торжеств: приём заказов, книга учёта заказов на обслуживание торжеств, заказ-счёт. Правила и обязанности заказчика . Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: подготовка к банкету, особенности проведения банкета.	***2,3***	***2***
	6. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности. Банкет по типу фуршета: назначение, особенности меню, накрытие столов скатертями, расстановка, сервировка, оформление. Банкет (прием) - коктейль, банкет-чай: назначение, виды, характеристика, особенности проведения	***2,3***	***2***
	Тематика практических занятий		***16***
	1. Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборами, столового белья.		***2***

	2. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.		***2***
	3. Приемы складывания салфеток.		***2***
	4. Оформление заявка на посуду по формам оснащения. Составление актов на бой, порчу, утрату посуды.		***2***
	5. Экскурсия на предприятие с целью знакомства с методами сервировки столов		***2***
	6. Проведение деловой игры: «Сервировка стола, для банкета, складывание салфеток, накрытие стола скатертями, замена скатерти».		***2***
	7. Составление меню банкет-обед, банкет-ужин с полным обслуживанием официантами		***2***
	8. Расчет заявок на столовую посуду, приборы и столовое белье.		***2***
Тема 1.8 **Специальные формы услуг предприятий питания**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***12***
	1. Прогрессивные формы обслуживания. Виды услуг. Определение. Классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию конференций, семинаров, совещаний, торжеств, семейных обедов. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживание и расчет.	***2,3***	***2***
	2. Специальные формы услуг. Особенности организации питания иностранных туристов. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Виды туризма. Класс обслуживания. Понятия и современные услуги типа: стол-экспресс, зал - экспресс «шведский стол», бизнес - ланч, кафе-брейк, сырная тележка.	***2,3***	***2***
	3. Организация социального питания. Основные задачи и требования к организации социального питания. Организация питания на производственных предприятиях. Режим питания. Организация питания студентов вузов, колледжей, лицеев, училищ, школ. Режим особенности питания, формы обслуживания, расчеты.	***2,3***	***2***
	Тематика практических занятий		***6***
	1. Отработка фрагмента сервировки стола –экспресс, кафе-брейк.		***2***
	2. Организация, сервировка «шведского стола».		***2***
	3. Составление меню для иностранных туристов из Франции.		***2***
Тема 1.9 **Контроль качества технологического процесса,**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***22***
	1. Основные понятия управления качеством в соответствии с действующими национальными и международными стандартами. Сущность основных систем управления качеством	***2***	***2***

параметров технологического процесса, используемых материальных ресурсов	2. Основные принципы организации, координации и регулирования процесса управления качеством.	***2***	***2***
	3. Методика формирования комплекса показателей качества продукта	***2***	***2***
	4. Параметры менеджмента качества, выделяемые для экспертной оценки технологических процессов и продуктов.	***2***	***2***
	5. Бракераж продукции общественного питания	***2***	***2***
	6. Организация контроля производства и качества продуктов. Структура контрольных органов	***2***	***2***
	Тематика практических занятий		***10***
	1. Анализ требований нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов		***2***
	2. Оценка уровня качества продукции предприятия общественного питания		***2***
	3. Определение ресурсов и параметров технологических процессов		***2***
	4. Разработка системы менеджмента качества предприятия на основе процессного подхода		***2***
	5. Оформление документации в соответствии с действующей нормативной базой		***2***
Тема 1. 10 **Нормативные документы по качеству для предприятия общественного питания**	***Содержание***	***Уровень освоения***	***18***
	1. Нормативные документы предприятия по качеству продукции общественного питания	***2***	***2***
	2. Нормативные документы предприятия по стандартизации и сертификации работ и услуг в сфере технологии продукции общественного питания	***2***	***2***
	3. Технологическая документация.	***2***	***2***
	4. Документационное оформление санитарно-гигиенических исследований	***2***	***2***
	Тематика практических занятий		***10***
	1. Разработка и анализ документов предприятия по качеству продукции общественного питания		***2***
	2. Решение ситуационных задач по теме «Взаимоотношения производителей и потребителей. Защита прав потребителей»		***4***
	3. Решение задач по теме «Стандартизация и сертификация в системе управления качеством		***2***
	4. Решение задач по теме «Измерение, анализ и управление качеством продукции и качеством работы предприятия»		***2***
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа Изучить тарифно-квалификационного справочника и профессий (специальностей) работников общественного питания			***115***

Составить плана-меню для различных типов предприятий общественного питания Составление схемы специализированных цехов Анализ меню предприятия общественного питания Составление калькуляционной карты на блюдо Составление сравнительной таблицы форм обслуживания посетителей Анализ современных форм оплаты труда на предприятиях общественного питания Сравнительный анализ методов нормирования труда Изучение основных положений и нормативно-правовых документов , используемых при составлении графиков работы, должностных обязанностей. Составление перечня допустимых дисциплинарных взысканий и поощрений Анализ моделей систем качества на основе стандартов ИСО 9000 Анализ основных международных стандартов ИСО и межгосударственных стандартов в сфере услуг Изучение и анализ Закона Российской Федерации «О стандартизации» Изучение и анализ Закона РФ «О защите прав потребителей»	
Экзамен	
Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ** Ознакомление с предприятием и изучение структуры производства. Участие в оперативном планировании производства Планирование и организация деятельности работников производства продукции общественного питания Анализ эффективности работы структурного подразделения предприятия общественного питания Оценивание результатов работы бригады Разработка нормативно-технологической документации. Определение форм и методов обслуживания потребителей. Применение в профессиональной деятельности документации систем качества.	***36***
Примерная тематика курсовых работ (проектов) 1. Организация работы ресторана городского типа. 2. Организация работы ресторана при гостинице. 3. Организация работы ресторана при железнодорожном вокзале. 4. Организация работы ресторана на туристическом водном транспорте. 5. Организация работы ресторана национальной кухни (по выбору) 6. Организация работы суши-бар. 7. Организация работы кафе.	***30***

8. Организация работы детского кафе. 9. Организация работы кафе - мороженое. 10. Организация работы кафе - кондитерское. 11. Организация работы коктейль – бара. 12.Организация работы кафе молодежного. 13.. Организация работы кафе при развлекательном культурном центре. 14. Организация работы кафе – молочное. 15. Организация работы гриль - бара. 16. Организация работы экспресс - бара. 17. Организация работы диско – бара. 18. Организация работы диетической столовой. 19. Организация работы столовой городского типа. 20. Организация питания студенческой столовой. 21. Организация работы столовой при промышленном предприятии. 22. Организация работы столовой лечебного питания при санатории (профилактории) 23. Организация работы столовой при фабрике – кухне. 24. Организация работы столовой при детском оздоровительном лагере. 25. Организация работы специализированной закусочной - пельменной. 26 Организация работы специализированной закусочной - сосисочной. 27. Организация работы специализированной закусочной общего типа. 28. Организация работы специализированной закусочной - пирожковой. 29. Организация работы специализированной закусочной - шашлычной. 30. Организация работы специализированной закусочной - блинной. 31. Организация работы специализированной закусочной - пиццерии. 32. Организация работы кофейни. 33. Организация работы кафетерия. 34. Организация работы чайной. 35. Организация работы трактира.	
Всего	***381***

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие стандартного учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- сборники рецептур блюд и кулинарной продукции;
- комплект проверочных заданий для тестирования;
- комплект практических заданий с инструкциями по выполнению.

Технические средства обучения:

-ПК с лицензионным программным обеспечением,

-медиапроектор,

-экран.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- ПК с доступом ресурсов сети Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Кодекс об административных правонарушениях от 30 декабря 2011 г. № 195 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).

2. Трудовой кодекс Российской Федерации. Часть первая. Федеральный закон от 30 декабря 2009 г. № 197 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).

3. Федеральный закон Российской Федерации от 9 января 2010 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями).

4. Федеральный закон от 2 января 2009г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями).

5. ГОСТ Р 53106 – 2011 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. ГОСТ Р 53105 – 2010 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ Р 50763 – 2010 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

8. ГОСТ Р 51740 – 2009 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

9. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к сроку годности и условиям хранения пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для школьников, - Москва, 2014.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2014.

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012

2. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2015

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014

4. Никуленкова В.В. Проектирование предприятий общественного питания. – М.; 2015

5. Усов А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.; 2015

6. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2013

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие/О.П.Ефимова; под ред. Н.И.Кабушкина.-5-е изд., испр.- Мн.: Новое знание, 2014

2. Подольский В.И., Бурдюгова О.М. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник, «Академия», 2015

Журналы:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес

2. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать»

3. Ресторановедъ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет - ресурсы

1. www.consultant.ru – общероссийская сеть распространения правовой информации (Консультант-Плюс)

2. www.garant.ru – система «Гарант», правовые базы российского законодательства.

3. Сайт Министерства Образования

4. Сайт НГГТК

5. www.restoran-business.ru

6. www.restoved.ru

7. www.arsenal-moscow.ru

8. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение модуля предполагает организацию учебной практики на базе учебного заведения, которая может производиться как концентрированно, так и рассредоточено. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Изучению профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономика, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности.

В целях реализации компетентностного подхода необходимо предусмотреть использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по
междисциплинарному курсу (курсам):
Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой
Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.
Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Расчёт норм вложения продуктов в блюда и выхода продукции в ассортименте: составление меню, план-меню, наряда-заказа, калькуляционных карт. Оценка количества необходимых материальных и человеческих ресурсов. Участие в разработке структуры издержек производства. Определение путей снижения затрат. Применение методики расчета экономических показателей.	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Составление рациональных графиков работы членов бригады. Составление ежедневных планов бригады по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Распределение производственных заданий между работниками в зависимости от их умений и компетенции. Участие в разработке должностных инструкций для членов бригады. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Разъяснение обязанностей, планов и организационных требований членам бригады. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работами в процессе производства. Распределение производственных заданий	Текущий контроль: - тестирование -экспертная оценка практического задания

	между работниками в зависимости от их умений и компетенций. Организация рабочих мест в производственных помещениях	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Проверка соблюдения работниками требований к качеству продукции на всех этапах производства. Предотвращение возникновения проблем в бригаде и разрешение их. Контроль и оценка выполнения членами бригады производственных заданий. Ведение учета рабочего времени членов бригады. Проведение технического нормирования труда.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Аккуратное и точное составление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией производства. Составление документации по расчету себестоимости блюд. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Экспертная оценка имитационной ситуации.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	Демонстрация интереса к специальности	Экспертная оценка.

устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирование и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.	Практическое задание.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов. Разработка нормативно-технологической документации	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование программного обеспечения. Работа со спец. программами	Экспертная оценка практического задания.
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.	Анализ производственной практики (отчет, дневник)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненых), за результат выполненных заданий	Демонстрация навыков организации технологического процесса членами команды/бригады	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.	Практическое задание