Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:03:21
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Рабочая программа дисциплины «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала относится к профессиональному модулю ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала», изучается в 7,8 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала обеспечивает формирование профессиональных компетенций по виду деятельности ФГОС «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих/профессиональных компетенций:

Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	выполнять разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и
			кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины	методы эффективного планирования работы бригады/команды; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативноправовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структуру организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; психологические типы характеров работников	выполнять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологичес кие, физические, химические и прочие); способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности	выполнять организацию ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроль хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	196
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	166
В том числе:	
Лекции	44/27
Практические занятия	55/18
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	13/17
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания** 1.Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	3	ПК 6.1
	Практическое занятие 1. Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания	4	
	Самостоятельная работа. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	1	
	Тема 1.2 Производственная и организационная структура организаций питания. 1.Подразделения, службы организаций питания, их характеристика 2. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации	3	ПК 6.1

	питания		
	Практическое занятие 2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер	4	

	взаимодействия.		
	Самостоятельная работа. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	1	
	Тема 1.3. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню 1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). 2.Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. 3.Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	ПК 6.1
	Практическое занятие 3. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню.	4	

	Тема 1.4. Виды меню и их характеристика. 1.Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. 2.Праздничные, тематические меню.. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. 3. Последовательность расположения блюд в меню.	3	ПК 6.1
	Практическое занятие 4. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций	4	
	Тема 1.5. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. 1.Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. 2. Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. 5. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. 6. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента	3	ПК 6.1

	Практическое занятие 5. Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет стоимости блюд в меню. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	4	
	Самостоятельная работа. Анализ основных типов организаций питания	1	
	Тема 1.6. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала 1.Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). 2.Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	3	ПК 6.1
	3. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства. 4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. 5. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции		

	Практическое занятие 6. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление заявки (требования накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)	4	
	Самостоятельная работа. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	1	
	Тема 1.7. Управление персоналом в организациях питания 1.Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. 2. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	3	ПК 6.2
	Практическое занятие 7. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	4	
	Самостоятельная работа. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.	1	

	Тема 1.8.Основные функции управления производственным подразделением организации питания. 1.Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. 2. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. 3. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	3	ПК 6.2
	Практическое занятие 8. Процесс аттестации работников предприятия.	4	
	Самостоятельная работа. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	1	
	Тема 1.9. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала 1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	4	ПК 6.2
	Практическое занятие 9. Планирование производственного задания (программы)	4	
	Самостоятельная работа. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет	1	
	Тема 1.10. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. 1.Методика расчета и оформление калькуляционной карточки. 2. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	4	ПК 6.2

	Практическое занятие 10. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	4	
	Самостоятельная работа. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1	
	Тема 1.11. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения 1.Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. 2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. 3. Методика расчета основных производственных показателей	4	ПК 6.2
	Практическое занятие 11 Расчет производственной мощности	5	
	Самостоятельная работа. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест	1	
	Тема 1.12. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство 1.Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета 2. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения 3.. Порядок разработки нормативнотехнологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	4	ПК 6.3
	Практическое занятие 12. Изучение технологических документов на продукцию	5	

	Самостоятельная работа. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	Тема 1.13. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями 1. Значение координации деятельности	4	ПК 6.3
	подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. 2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания		
	Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания	5	
	Самостоятельная работа. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	2	
Всего за 7 семестр	**Лекций** **Практических занятий** **Самостоятельная работа**	**44** **55** **13**	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** 1.Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания. 2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты	6	ПК 6.3

	Практическое занятие 14. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.	3	
	Самостоятельная работа. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации.	3	

	Тема 2.2. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. 1. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа. 2. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.	6	ПК 6.3
	Практическое занятие 15. Особенности контроля качества пищи в	3	
	детском, школьном питании **Самостоятельная работа.** Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики)	2	
	Тема 2.3.Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. 1. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. 2.Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции	5	ПК 6.3
	Практическое занятие 16. Лабораторные исследования качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции	4	

	Тема 2.4. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха 1.Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов 2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	5	ПК 6.3
	Практическое занятие 9. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	4	
	Самостоятельная работа. Разработка мастерклассов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	6	
	Тема 2.5. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. 1.Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Мастер классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. 3. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	5	ПК 6.3
	Практическое занятие 9. Виды инструктажей, их назначение.	4	
	Самостоятельная работа. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	6	
Всего за 8 семестр	**Лекций** **Практических занятий** **Самостоятельная работа**	**27** **18** **17**	
Итого	**Лекций** **Практических занятий** **Самостоятельная работа**	**71** **73** **30**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

• компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

• локальная сеть с выходом в Интернет,

• комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала; - программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала; • набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации питания (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1.Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 201601-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 298 2014.
- III, 12 с.
7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции
12. СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758
13.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
15.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
17.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.
– 615 с.
18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:
Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Основная литература:

1.Кустова И.А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / Кустова И.А.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 c. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106832.html (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106832

2.Чиликина И.А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / Чиликина И.А.. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование,
2019. — 76 c. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85992.html (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/85992

Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. www.elibrary.ru
Научная электронная библиотека e-library;
2. www.gost.prototypes.ru
Каталог ГОСТов (электронный ресурс).
2. http://pitportal.ru
Вестник индустрии питания (электронный ресурс).

3.2.3. Программное обеспечение:

Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия.
Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

Дополнительная литература:

1.Елкин С.Е. Управление персоналом организации. Теория управления человеческим развитием : учебное пособие для СПО / Елкин С.Е.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 242 c. — ISBN 978-5-4488-0951-4. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/100164.html (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/100164

2. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 c. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://doi.org/10.23682/106828

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, собеседования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: **Знать** правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; методы эффективного планирования работы бригады/команды; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структуру организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; психологические типы характеров работников; требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения	«Отлично» – 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: ~ демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; ~ исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; ~ правильно формирует определения; ~ демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативноправовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу. «Хорошо» – 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: ~ демонстрирует достаточно полное	Текущий контроль при проведении: письменного/устного вопроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме: - зачета в виде: письменных/устных ответов;

скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**: **Уметь** рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	~ знание материала, основных теоретических положений; ~ достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; ~ демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. «Удовлетворительно» - 3 балла Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: ~ демонстрирует общее знание изучаемого материала; ~ испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; ~ знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. «Неудовлетворительно» - 2 балла Ставится в случае: ~ незнания	

	значительной части программного материала; ~ не владения понятийным аппаратом дисциплины; ~ допущения существенных ошибок при	

	изложении учебного материала; ~ неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.	