

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

для обучающихся на базе основного общего образования
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании ПЦК преподавателей общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № 1 от 04.09. 2026г Председатель _____ Н.В.Дроздова	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ М.Н. Шумилкина
--	---

Рабочая программа модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики: Макаровская Е.В. – преподаватель высшей категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Шумилкина М.Н. – заместитель директора по учебно-производственной работе, ГБПОУ РО «ДонТКИиБ», преподаватель высшей квалификационной категории

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ООО «ИМПЕРИЯ» - Высоцкий А.С. – директор

ООО «ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова В.Г – директор

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «КЕКС» - Захаревич А.С. – бренд – шеф

Дата согласования «12» мая 2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГОМОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	20
6 МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1.Пояснительная записка

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей подразделения.

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования.

1.2. Общая характеристика профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

У.1 - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;

У.2 - вести табель учета рабочего времени работников;

У.3 - рассчитывать заработную плату работников;

У.4 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У.5 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У.6 - организовывать работу коллектива исполнителей;

У.7 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У.8 - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

3.1 - принципы и виды планирования работы бригады (команды);

3.2 - основные приемы организации работы исполнителей;

3.3 - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

3.4 - дисциплинарные процедуры в организации;

3.5- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

3.6 - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

3.7 - формы документов, порядок их заполнения;

3.8 - методику расчета выхода готовой продукции;

3.9 порядок оформления табеля учета рабочего времени;

3.10 - методику расчета заработной платы;

3.11 - структуру издержек производства и пути снижения затрат;

3.12 - методику расчета экономических показателей.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное информационное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно - нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки

ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Реализация программы модуля осуществляется в тесной связи с дисциплинами «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Информатика», «Математика».

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Изучение профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения должно обеспечить достижение следующих результатов:

Личностные результаты –

Метапредметные результаты –

Предметные результаты -

1.5. Профильная составляющая (направленность) профессионального модуля

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	110
Всего занятий	110
в том числе:	
теоретические занятия	60
практические занятия	20
курсовая работа	30
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала 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	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. Подготовка сообщений, рефератов по темам: особенности и перспективы развития индустрии питания в регионе, в стране, в мире.			
Тема 1.2 Производственная и организационная структура организаций питания	Содержание учебного материала Подразделения, службы организаций питания, их характеристика. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

Тема 1.3 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание учебного материала Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню.		2	
	Практическое занятие. Тенденции ресторанной моды: азиатская кухня, стрит-фуд, региональная кухня, кавказская кухня		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.4 Виды меню и их характеристика.	Содержание учебного материала: Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций.		2	
	Практическое занятие. Анализ меню предприятия питания, расчет состава блюд для национальных и фирменных блюд		2	
	Содержание учебного материала: Последовательность расположения блюд в меню: со свободным выбором блюд, комплексного обеда, бизнес-ланча, банкетного и тематического меню		2	
	Практическое занятие. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

Тема 1.5 Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания.	Содержание учебного материала: Виды меню и приемы составления на предприятии общественного питания. Структура, дизайн, шрифт, размещение цен, уникальность меню в различных типах предприятий.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.6 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	Содержание учебного материала Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).		2	
	Содержание учебного материала Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.		2	
	Практическое занятие. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.7 Управление персоналом в организациях питания.	Содержание учебного материала Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий		2	
	Содержание учебного материала Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование		2	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	материального стимулирования			
	Практическое занятие. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.8 Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	Содержание учебного материала Методы, функции и способы управления персоналом в ресторанном бизнесе.		2	
	Практическое занятие. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.9 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.		2	
	Содержание учебного материала Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.			

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	- поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.10 Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства	Содержание учебного материала Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.		2	
	Практическое занятие. Калькуляция розничных цен на фирменные блюда		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.11 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.		2	
	Содержание учебного материала Производственная мощность. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.		2	
	Практическое занятие. Расчет товарооборота ресторана		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.12 Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	Содержание учебного материала Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета		2	
	Содержание учебного материала Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и		2	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения			
	Практическое занятие. Порядок работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 1.13 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.	Содержание учебного материала Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.				
Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Содержание учебного материала Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение.		2	
	Содержание учебного материала 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	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 2.2 Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля	Содержание учебного материала Органолептическая оценка качества пищи.		2	
	Содержание учебного материала Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 2.3 Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании	Содержание учебного материала Организация здорового питания обучающихся, основные требования и формирования сбалансированного питания. Принципы здорового питания		2	
	Содержание учебного материала Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников	Содержание учебного материала Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов,		2	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

кухни, кондитерского цеха	направлений обучения.			
	Практическое занятие. Анализ типовых инструкций и должностных обязанностей повара, кондитера		2	
	Содержание учебного материала Разработка инструкций, регламентов на предприятиях общественного питания		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Тема 2.5 Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте	Содержание учебного материала Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Мастер классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность		2	
	Содержание учебного материала Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий по разделу - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			
Курсовая работа по индивидуальному заданию				
Курсовая работа	КР – Выбор объекта исследования, темы работы, информационных источников, структура работы		2	
Курсовая работа	КР – Структура «Введения», определение актуальности, цели работы, определение задач исследования		2	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

Курсовая работа	КР - Описание исследуемого предприятия: особенности концепции, его характеристики, поставщики, коммуникативная политика		2	
Курсовая работа	КР - Анализ конкурентов исследуемого предприятия: правила и параметры выбора, описание целевого сегмента		2	
Курсовая работа	КР - Расчет посетителей торгового зала, Определение количества блюд, реализуемых за день		2	
Курсовая работа	КР - Составление плана-меню на основе ассортиментного минимума и составление расчетного меню		2	
Курсовая работа	КР - Составление графика реализации блюд, оформление приложения		2	
Курсовая работа	КР - Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню, выбор блюд для расчета		2	
Курсовая работа	КР КР - Техническое оснащение рабочих мест различных цехов предприятия питания		2	
Курсовая работа	КР - Расчет численности производственных рабочих. Структура «Заключения»		2	
Курсовая работа	КР – Основные правила оформления глав, разделов, текста, таблиц, формул, рисунков		2	
Курсовая работа	КР – Основные правила разработки презентации для защиты, основные положения выступления		2	
Курсовая работа	КР – Индивидуальная публичная защита		2	
Курсовая работа	КР - Индивидуальная публичная защита		2	
Курсовая работа	КР - Индивидуальная публичная защита		2	
Промежуточная аттестация по МДК. 06. 01	Дифференцированный зачет		2	
Всего			110	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета для проведения теоретических занятий по МДК.

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий
- руководства по выполнению практических занятий;
- опорные конспекты по темам курса
- набор контрольных измерителей
- методические указания по написанию курсовой работы.

Технические средства обучения

Экран, ПК, проектор, колонки, операционная система Linux, программа для работы с видеопроектором

3.2 Информационные источники.

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Учебники.

Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: Издательский дом «Академия», 2021. – 320с.

Грибов.В.Д. Управление структурным подразделением организации. – М.: КноРус, 2022. – 278 с.

Самулевич И.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания. – М.: Феникс, 2021. – 308с.

Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПРОФИКС, 2008. – 574с.

Данилевская Е.В. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности. - М.: Гамма Пресс, 2002. – 831с.

Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Айри-Пресс, 2021. – 688с.

Дополнительная литература.

Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010. – 374с.

Кочеткова А.И., Кочетков П.Н. Управление структурным подразделением. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – 315с.

Самулевич И.А. Управление предприятием общественного питания. – М.: Издательские решения, 2026. – цифровая книга

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. - СПб.: Профи, 2011. – 196с.

Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания. - М.: А-Приор, 2008. – 240с.

Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. - М.: ИТК «Дашков и К», 2019. – 416с.

Гвоздовская В.П. Операционный директор. Сила ресторанной компании. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 264с.

Мец Р. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Фолиант, 2019. – 200с.

Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - М.: Инфра-М, 2020. – 461с.

Основы рационального питания (под ред. Лапкина М.М.). – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. – 304с.

Тошев А.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Челябинск, Издательский центр ЮУрГУ, 2019. – 87с.

Щучинов П.А. Формула доставки еды: создание и управление. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 192с.

Нормативная литература.

ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.

СанПиН 2.3.2.1293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.

СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Постановление правительства РФ от 16.04.2001 №295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.

ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал «Рестораторшеф»

Журнал «Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»
Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
Журнал «Гостиничное дело»
Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»
Портал «Restoranoff.ru»
Журнал «Общепит: бизнес и искусство»

Интернет – ресурсы

http://povar.ru	Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)
www.100menu.ru	Большой электронный сборник рецептов для ПОП
www.edu.ru	Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)
www.food-formula.narod.ru	Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)
www.kulina.ru	Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)
www.kulinaram.ru	Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.
www.pitportal.ru	Интернет-журнал «Вестник индустрии питания» (нормативные документы, рецепты, советы, новости)
https://restoranoff.ru	Ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. Авторитетный источник актуальной информации и эффективная коммуникационная площадка для специалистов.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГОМОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется посредством текущего, промежуточного и итогового контроля знаний.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Промежуточный контроль осуществляется после изучения отдельных тем программы.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;	ОК 2, ОК 6	<i>Оценка выполнения практических работ</i> «Расчет валового дохода ресторана и розничного товарооборота», «Расчет и анализ себестоимости и валового дохода» <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса оценки самостоятельной внеаудиторной работы
Умения: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях;	ОК 4, ОК 7	<i>Оценка выполнения практических работ</i> Анализ и прогнозирование прибыли предприятия. Затраты производства и их факторы ,Расчет потребности в сырье и продуктах <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса оценки самостоятельной внеаудиторной работы
Умения: разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	ОК 1, ОК 2	<i>Оценка выполнения практических работ</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса оценки самостоятельной внеаудиторной работы
Умения: организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;	ОК 5, ОК 7	<i>Оценка выполнения практических работ</i> Расчет количества потребителей по дневной оборачиваемости места в зале», «Составление штатного расписания ресторана» <i>Текущий контроль в форме:</i>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;		✓ устного опроса оценки самостоятельной внеаудиторной работы
Умения: разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	ОК 8, ОК 2	<i>Оценка выполнения практических работ</i> (отчёт и защита практической работы Организация производства на предприятии, № 36. Этапы производственной программы <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса оценки самостоятельной внеаудиторной работы
Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;	ОК 3, ОК 7	<i>Оценка выполнения практических работ</i> Оформление товарно-транспортной накладной, Определение технико-экономического обоснования необходимости проектирования предприятия общественного питания <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
Знания: рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; 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 готовой продукции;	ОК 3, ОК 7	<i>Оценка выполнения практических работ</i> Оформление счета-фактуры на продукты товарного отчета <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
Знания: методику расчета заработной платы; структуру издержек	ОК 7, ОК 8	<i>Оценка выполнения практических работ</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей.		внеаудиторной работы
--	--	----------------------

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны;	ЛР14
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах;	ЛР15
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР28
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР29
Управляющий собственным профессиональным развитием, признающий ценность непрерывного образования	ЛР30
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

**6.МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 2023-2027г.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
02.10.2026	День профессионально-технического образования в России	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, педагоги доп.образования	1-32
20.10.2026	Международный день повара	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, педагоги доп.образования	1-32
01.02- 21.02.2027	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, преподаватели	1-32