

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

МДК 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Методические указания к выполнению практических работ
для обучающихся по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Чита 2021

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

МДК 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Методические указания к выполнению практических работ
для обучающихся по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
Дисциплин профессионального цикла № 3
Протокол № 10
от «21» сентября 2021 г.

Михайлов

Утверждено методическим советом ГПОУ
«Забайкальский государственный колледж»
Протокол № 1
от «14» сентября 2021 г.

Владимир

Чита 2021

Автор: Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Рецензент:

Беглярова О.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

МДК 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Методические указания к выполнению практических работ для обучающихся
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

В пособии содержатся указания студентам по выполнению практических работ по МДК 06.01 «Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала»: задания по выполнению практических работ, алгоритм выполнения работы, источники информации, вопросы для самопроверки, критерии оценки.

Предназначены для обучающихся очной и формы обучения по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Тематический план	7
Критерии оценки	11
Методические указания по выполнению практических работ	12
Приложения	37
Список рекомендуемых источников	42

ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические занятия.

Состав и содержание практических работ направлены на реализацию действующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Междисциплинарный комплекс МДК 06.01 «Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала» в системе профессионального образования входит в ряд профессиональных модулей. Учебные навыки, знания и умения, полученные при изучении данного междисциплинарного комплекса, применяются при изучении других профессиональных модулей и последующей профессиональной деятельности.

В соответствии с рабочей программой ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» предусмотрено проведение практических занятий.

В результате их выполнения обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- организации и контролю качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- организовывать документооборот.

знать:

- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- способы и формы инструктирования персонала.

В результате освоения ПМ 06 формируются следующие компетенции:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Учебным планом предусмотрен объем выполнения практических работ обучающимися по МДК 06.01 «Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала» - 97 часов.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела и темы	Вид, название и краткое содержание задания	Кол-во часов	Форма отчетности и контроля
Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания				
1	Особенности производственно-торговой деятельности организаций питания	Семинар	2	Сообщение, доклад
2	Производственная структура организаций питания	Планирование структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации	2	Практическая работа №1
Тема 1.2 Разработка различных видов меню				
3	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню	Разработка меню со свободным выбором блюд	2	Практическая работа №2
4		Разработка меню комплексного обеда	2	
5	Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией	Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню	2	Практическая работа №3
6		Презентация нового меню, новых блюд руководству, потенциальным гостям	2	Практическая работа №4
7	Инжиниринг меню	Анализ спроса на кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	Практическое задание
8	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Сообщение, доклад
9	Меню лечебного питания. Правила расчета энергетической ценности блюд	Расчет энергетической ценности блюд	2	Практическая работа №5
10			2	
Тема 1.3 Экономическое обоснование производственной программы				
11	Производственная программа организации	Расчет товарооборота продукции	2	Практическая работа №6

	питания: понятие, значение, методы расчёта.	общественного питания		
12	Выпуск продукции и её реализация	Решение задач	2	Проверка решений
13	Производственная мощность организаций питания. Пропускная способность обеденного зала. Показатели эффективности работы организации питания	Расчет производственной мощности кухни	2	Практическая работа №7
14		Расчет пропускной способности	2	Практическая работа №8
15		Расчет загрузки торгового зала	2	
16		Решение задач	2	Проверка решений
17	Калькуляция продукции собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки	Калькуляция блюд	2	Практическая работа №9
18			2	
19	Экономическое обоснование производственной программы	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Проверка решений
Тема 1.4 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Нормативно-технологическая документация				
20	Тема 1.1 – 1.3	Дифференцированный зачет	1	Тест
21	Документальное оформление движения сырья, продукции и материально-технического имущества организации питания	Документальное оформление движения сырья	2	Проверка оформления и заполнения бланков документов
22		Документальное оформление движения продукции	2	
23		Документальное оформление движения материально-технического имущества организации питания	2	
24	Составление планового меню, разработка план-меню, составление заданий поварам	Разработка план-меню	2	Практическая работа №10
25			2	
26	ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания	Оформление технологической карты	2	Практическая работа №11
27		Оформление технологической инструкции	2	
28		Оформление технико-технологической карты	2	
29	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой	Оформление наряд-заказа	2	Практическая работа №12
30			2	

31		Оформление требования в кладовую	2	Практическая работа №13
32	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Нормативно-технологическая документация	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Проверка решений
Тема 1.5 Управление персоналом в организациях питания				
33	Категории производственного персонала организации питания. Общие требования к производственному персоналу организации питания	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Опрос, беседа
34	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Опрос, беседа
35	Организация деятельности персонала в организациях питания: нормирование труда, виды норм выработки; определение численности работников; рационализация режимов труда и отдыха; процесс аттестации работников предприятия	Определение норм выработки	2	Практическая работа №14
36		Производительность труда	2	
37		Составление графиков работы	2	Практическая работа №15
38		Оформление табеля учета рабочего времени	2	
39	Управление персоналом в организациях питания	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Практическое задание, опрос, беседа
Итого			77	
Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала				
Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
40	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной продукции организаций различного типа, специализации, методов обслуживания	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Практическое задание, опрос, беседа
41	Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни). Общие требования к организации рабочих мест	Составление плана цеха с размещением оборудования (организация рабочих мест)	2	Практическая работа №16
42			2	

43	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала: требования охраны труда и техники безопасности при выполнении работ.	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Опрос, беседа
44	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала: требования к обеспечению безопасности продукции и услуг, основанные на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Опрос, беседа
45			2	
Тема 2.2 Инструктаж, обучение производственного персонала				
46	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Мотивация труда. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Практическое задание, опрос, беседа
47	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Понятие, виды и назначение инструктажей	Решение практических ситуаций и производственных задач	2	Опрос, беседа
48	Обучение персонала на рабочем месте, его эффективность	Оценка результатов труда производственного персонала	2	Практическая работа №17
49			2	
Итого			20	
Итого			97	

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Методы оценки	Критерии
Тестирование	90 – 100 % правильных ответов: оценка 5; 75 – 90% правильных ответов: оценка 4; 50 – 75 % правильных ответов: оценка 3; Менее 50% - оценка 2.
Устный опрос, беседа	«5» - обучающийся свободно отвечает на вопросы, свободно ориентируется в терминологии; «4» – ответы на вопросы недостаточно полные, имеет затруднения в терминологии; «3» – обучающийся может ответить только на некоторые из заданных вопросов, путается в профессиональных терминах; «2» – ответы обучающегося обнаруживают непонимание и отсутствие ориентации в материале.
Практическое задание (проблемная ситуация)	«5» - умение свободно ориентироваться в представленной проблемной ситуации, грамотное изложение адекватных практических решений, умение прогнозировать результаты решений; «4» - умение понять суть проблемы, предложить практические решения, сориентироваться в результатах принятых решений; «3» - обучающийся испытывает затруднения в понимании представленной проблемной ситуации, в формулировании практических решений и прогнозировании результатов; «2» - отсутствие понимания проблемы практической ситуации, неумение излагать пути решения и видеть прогноз
Практическая работа	«5» - обучающийся выполнил работу в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности действий, в ответе правильно и аккуратно выполнены все записи и вычисления; «4» - обучающийся выполнил требования к оценке «5», но допущены незначительные недочеты; «3» - обучающийся выполнил работу не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты, в ходе работы допущены ошибки; «2» - обучающийся выполнил работу не полностью или объем выполненной работы не позволяет не позволяет получить правильных

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Практическое занятие № 1

Тема: Особенности производственно-торговой деятельности организаций питания.

Цели: формирование знаний об основных перспективах развития отрасли и современных тенденциях в области организации питания для различных категорий потребителей.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.1

Оснащение рабочего места: сообщения, доклады.

Содержание работы:

- 1 Выступление докладчиков.
- 2 Обсуждение, аргументация фактов.

Литература:

1 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М., 2021 – 221с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

https://studme.org/67293/ekonomika/sostoyanie_perspektivy_razvitiya_sfery_obschestvennogo_pitaniya

<http://restoran-biznes.blogspot.com/2012/06/blog-post.html>

Темы сообщений (докладов):

- 1 Тренды ресторанного бизнеса.
- 2 Современные форматы работы организаций питания.
- 3 Международные ресторанные концепции.
- 4 Динамика и основные тенденции развития в сфере общественного питания.
- 5 Звезда Мишлен.
- 6 Ресторанный холдинг.
- 7 Российские франчайзеры в сфере общественного питания.
- 8 Перспективы кейтеринговых услуг в современной России.
- 9 Консалтинговые услуги в ресторанном бизнесе.
- 10 Федеральные сети общественного питания России.
- 11 Внутренняя политика государственного управления общественным питанием в Российской Федерации.
- 12 Перспективы «демократичных» предприятий питания новых форматов (fast-food, street-food, fast-casual, casual-dining, fine-dining, food-court, free-flow).
- 13 Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные инновации.
- 14 Услуги развлечений в общественном питании.
- 15 Современная ситуация рынка услуг питания в Забайкальском крае (г.Чите).

Практическое занятие № 2

Тема: Производственная структура организаций питания.

Цели: закрепление знаний о структуре предприятия питания, формирование умений организации рабочих мест различных зон цеха.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2, 6.4

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, письменные принадлежности, линейка.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №1.

Литература:

1 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М., 2021. – 221с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

https://studwood.ru/1763139/marketing/proizvodstvennaya_struktura_predpriyatiya_pitaniya
<https://cyberlesson.ru/struktura-obshhestvennogo-pitaniya/>

Практическое занятие № 3 - 4

Тема: Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню.

Цели: формирование умений и приобретение практического опыта разрабатывать различные виды меню, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 9, ПК 6.1, 6.2

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, письменные принадлежности, Сборник рецептур.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №2 (разработка меню со свободным выбором блюд).
- 3 Выполнение практической работы №2 (разработка меню комплексного обеда).

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ А.И.Здобнов. – К.: Арий, 2018.

Интернет-ресурсы:

<https://vc.ru/food/68446-razrabotka-menyu-planirovanie>
<https://www.creative-chef.ru/razrabotka-menju>
<https://catering39.ru/razrabotka-menyu.html>

Практическое занятие № 5

Тема: Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.

Цели: формирование умений изменять ассортимент блюд меню в зависимости от изменения спроса.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 9, ПК 6.1, 6.2

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, письменные принадлежности.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №3.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://vc.ru/food/71131-zapusk-menyu-kak-pravilno-oformit-menyu-dlya-restorana>

http://www.restcon.ru/index.php?section=article&article_id=141

Практическое занятие № 6

Тема: Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.

Цели: формирование умений презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; развитие коммуникативной культуры.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 9, ПК 6.1, 6.2

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, письменные принадлежности.

Содержание работы:

1 Ознакомление с инструкционной картой.

2 Выполнение практической работы №4.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

https://www.restorate.ru/news/news.php?ELEMENT_ID=15995

Практическое занятие № 7

Тема: Инжиниринг меню.

Цели: закрепление знаний о современных тенденциях в области организации питания, формирование умений изменять ассортимент блюд меню в зависимости от изменения спроса.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 9, ПК 6.1

Оснащение рабочего места: рабочие тетради, письменные принадлежности, калькулятор.

Содержание работы:

1 Ознакомление с заданием.

2 Выполнение расчетов.

3 Оформление выводов о полученных результатах.

Литература:

1 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://iiko.restoran-service.ru/servicers/menu-engineering>

<https://pro-resto.ru/menu-engineering/>

Теория

Инжиниринг меню («Menu engineering») – это планирование и ежедневный контроль меню.

Метод, известный под термином «Menu engineering», нашел широкое распространение в зарубежной практике управления наполнением меню. Его авторами являются американские специалисты в области ресторанного консалтинга Майкл Касавана и Дональд Смит. В основе данного метода лежит модель Бостонской матрицы

(Матрица БКГ), которую Касавана и Смит расширили и адаптировали для ресторанного бизнеса. С тех пор «Menu engineering» является основным инструментом для анализа экономической эффективности и сбалансированности меню различных заведений.

Анализ структуры меню определяет, какой вклад в прибыль заведения вносит каждая из позиций меню в зависимости от ее маржинальной прибыли и популярности. Маржинальная прибыль (маржа) - разница между ценой и себестоимостью (аналог понятия прибыль).



Определяя популярность и валовую прибыль каждой позиции меню и сравнивая их со средними значениями для всей структуры меню, все позиции распределяют по четырем группам (таблица 1):

- **Звезды** – позиции с высокой популярностью и высоким уровнем прибыльности.
- **Рабочие лошадки** – позиции с высокой популярностью, но низким уровнем прибыльности.
- **Загадки** – позиции с низкой популярностью, но высоким уровнем прибыльности.
- **Собаки** – позиции с низкой популярностью и низким уровнем прибыльности.

Позиции блюд меню

Таблица 1

Любимые коньки	Звезды
<p><u>Лидеры убытков</u> Традиционные блюда: * хорошо известны; * легко продаются; * просты в приготовлении; * рассчитаны на средний вкус.</p> <p>Результаты Не очень довольные клиенты. Низкая прибыль. Большой риск.</p>	<p><u>Победители</u> Новаторские блюда: * очень привлекательные, но таковыми становятся не сразу (следует привлекать к ним внимание); * требуют пояснений, возбуждают интерес; * сложны в приготовлении.</p> <p>Результаты Очень довольные клиенты. Высокая прибыль.</p>
Бездомные собаки	Загадки
<p><u>Неудачники</u> Традиционные блюда: * не очень привлекательные;</p>	<p><u>Рискованные блюда</u> Нетрадиционные блюда: * трудноусваиваемые или диетические блюда;</p>

<p>* мало известные и подозрительные; * трудно продаются; * просты в приготовлении, долго хранятся.</p> <p>Результаты Не очень довольные клиенты. Низкая себестоимость, следовательно, низкая цена и средняя прибыль</p>	<p>* непопулярные; * трудно продаются, но кажутся фантастическими некоторым клиентам.</p> <p>Результаты Мало клиентов их заказывают, но они остаются очень довольны. Хорошая прибыль.</p>
---	--

Самые популярные блюда – это **«звезды»**. Они выгодны и не слишком трудоемки. Как правило, это фирменные блюда. **«Загадки»**, как правило, сложны в приготовлении, приносят большую прибыль, но еще не достаточно популярны. **«Рабочие лошадки»** (или **«дойные коровы»**, **«любимые коньки»**) малозатратны и популярны, но не прибыльны. Это, в основном, дежурные блюда. **«Бездомные собаки»** - неприбыльные и непопулярные блюда.

В меню каждого предприятия обычно бывают все четыре типа блюд. Выяснив популярность блюд, следует перестроить меню таким образом, чтобы усилить роль звезд и загадок, и ослабить значение любимых коньков и бездомных собак (таблица 2).

Menu engineering

Таблица 2

Наименование блюда	Число продаж	с/с, руб.	Цена, руб.	Оборот, руб.	Наценка	Марж, прибыль с ед., руб.	Марж, прибыль сумм. руб.	Количество	Оборот
Паста Карбонара	35	38,1	165	5775	333%	126,90	4441,50	Лошадка	Prime
Курица барбекю	29	52,8	180	5220	241%	127,20	3688,80	Лошадка	Sleepers
Говядина по-бургундски	26	64,5	210	5460	226%	145,50	3783,00	Лошадка	Sleepers
Жареная курица	24	52,2	200	4800	283%	147,80	3547,20	Лошадка	Sleepers
Лобстер	22	341	750	16500	120%	409,00	8998,00	Звезда	Standarts
Стейк из говядины	20	191,2	500	10000	162%	308,80	6176,00	Звезда	Standarts
Креветки в апельсиновом соусе	16	94,5	250	4000	165%	155,50	2488,00	Лошадка	Problems
Ягненок	12	99,3	270	3240	172%	170,70	2048,40	Собака	Problems
Рыба-меч	9	138	350	3150	154%	212,00	1908,00	Загадка	Problems
Телятина	7	91,2	280	1960	207%	188,80	1321,60	Собака	Sleepers

Задание:

- 1) Рассчитать недостающие показатели таблицы.
- 2) Провести анализ структуры меню.
- 3) Определить позиции блюд.

№ п/п	Наименование блюда	Число продаж	с/с, руб.	Цена, руб.	Оборот, руб	МП с ед., руб.	МП сумм., руб	Позиция блюда
1	Салат «Цезарь»	1258	14,65	49				
2	Плов	136	23,46	86				
3	Чахохбили	818	15,16	66				
4	Самса	129	19,50	87				
5	Макаронны с соусом	216	16,12	42				
6	Окорочка	526	11,32	65				

7	Позы	214	15,04	45			
8	Фрикадельки	372	20,13	85			
9	Чай с лимоном	395	9,17	45			
10	Шашлык	650	39,17	100			
11	Ассорти мясное	700	28,14	73			
12	Винегрет	439	17,77	52			
13	Баклажаны	388	21,43	53			
14	Раки вареные	587	41,54	113			
15	Студень рыбный	295	29,17	71			
16	Устрицы	311	27,59	69			
17	Бутерброды	135	13,11	38			
18	Шпик	418	19,15	56			
19	Волованы	950	18,45	73			
20	Запеканка	150	21,02	67			

Практическое занятие № 8

Тема: Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков и сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты.

Цели: закрепление знаний о современных тенденциях в области организации питания для различных категорий потребителей, о классификации организаций питания.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.1

Оснащение рабочего места: сообщения, доклады.

Содержание работы:

- 1 Выступление докладчиков.
- 2 Обсуждение, аргументация фактов.

Литература:

1 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М., 2021 – 221с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

https://studme.org/67293/ekonomika/sostoyanie_perspektivy_razvitiya_sfery_obschestvennogo_pitaniya

<http://restoran-biznes.blogspot.com/2012/06/blog-post.html>

Тема сообщений (докладов):

- 1 Dark Kitchen.
- 2 Местная и иностранная кухня.
- 3 Веганское и вегетарианское меню.
- 4 Безлактозные и безглютеновые блюда.
- 5 Суперфуды для ЗОЖников.
- 6 Молекулярная кухня.
- 7 Фьюжн кухня.
- 8 Альтернативное мясо.
- 9 Ферментированные продукты.
- 10 Фудтраки.
- 11 Моноконцепция меню.
- 12 Флекситорианство.
- 13 Экологичное меню.

14 Streed Food.

15 Натуральные напитки.

Практическое занятие № 9-10

Тема: Меню лечебного питания. Правила расчета энергетической ценности блюд.

Цели: формирование умений презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; развитие коммуникативной культуры.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.1, 6.2

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, калькулятор, письменные принадлежности.

Содержание работы:

1 Ознакомление с инструкционной картой.

2 Выполнение практической работы №5.

Литература:

1 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

2 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

3 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://alexsolor.ru/proizvodctvo/e-nergeticheskaya-i-pishhevaya-tsennost-gotovogo-blyuda>

<https://studfile.net/preview/5562282/page:11/>

Практическое занятие № 11

Тема: Производственная программа организации питания: понятие, значение, методы расчёта. Выпуск продукции и её реализация.

Цели: закрепление умений и практического опыта разрабатывать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.1, 6.2

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, калькулятор, письменные принадлежности.

Содержание работы:

1 Ознакомление с инструкционной картой.

2 Выполнение практической работы №6.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7215/28ef8032dd0446b8f59888c9e378f4cb7424b238/

Практическое занятие № 12

Тема: Производственная программа организации питания: понятие, значение, методы расчёта. Выпуск продукции и её реализация.

Цели: формирование знаний об основных производственных показателях организации питания и умений оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2, 6.3

Оснащение рабочего места: тетрадь для практических работ, калькулятор, письменные принадлежности.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с заданием.
- 2 Решение задач.
- 3 Оформление решений в тетрадь.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Задание:

Задача№1

Розничный товарооборот предприятия общественного питания за квартал составил 2740 млн. руб., в том числе по продаже алкогольных напитков, табачных изделий, спичек, безалкогольных напитков - 740 млн.руб. Стоимость одноразового питания на 2,5 блюда - 1250 руб. Среднее число рабочих дней - 350. Численность обслуживаемого населения - 26645 чел. Требуется определить степень охвата населения услугами организации питания.

Задача№2

Товарооборот предприятия общественного питания составил в отчетном году 29799 млн.руб., в предшествующем - 16938,7 млн. руб., индекс цен на товары и сырье по сравнению с предшествующим годом 1,65. Требуется провести общую оценку динамики развития товарооборота и влияние на его изменение изменения цен на товары и физического объема товарооборота.

Задача№3

Средний товарооборот предприятия общественного питания за 3 года за 1 квартал составил 4500 млн. руб., средний по всем кварталам за 3 года - 5100 млн.руб. Рассчитать коэффициент сезонности за 1 квартал.

Задача№4

Товарооборот предприятия общественного питания составил в отчетном году 29799 млн.руб., в предшествующем - 16938,7 млн. Индекс цен на товары и сырье по сравнению с предшествующим годом - 1,65, среднесписочная численность работников в предшествующем году - 19 чел., в отчетном - 18 чел. Требуется провести оценку влияния на изменение товарооборота фактора производительности труда.

Задача№5

В отчетном году по предприятию общественного питания общая сумма условно-постоянных расходов составила 2497,2 млн. руб., уровень валового дохода без косвенных налогов и платежей равен 26,87%, уровень переменных издержек - 21,85% к товарообороту. Фактический товарооборот организации питания составил 77450 млн.руб. Рассчитать объем товарооборота, обеспечивающий безубыточную работу на планируемый год, если известно, что предполагаемый рост цен на товар 2,7 раза, тарифов - 2,9. В расчетах уровень валового дохода оставить без изменений.

Задача№6

На 1 декабря текущего года остаток сахара составляет 0,8 т. По плану в декабре ожидается поступление 1т. сахара, предполагаемый расход за декабрь 1,2 т. Рассчитать запасы сахара на начало планируемого года.

Задача№7

Расход мяса в отчетном году составил 240т. Запланирован прирост физического объема выпуска собственной продукции 9%. Определить потребность в мясе для выполнения производственной программы, если в планируемом году не предвидится изменений в товарной структуре товарооборота.

Практическое занятие № 13

Тема: Производственная мощность организаций питания. Пропускная способность обеденного зала. Показатели эффективности работы организации питания.

Цели: закрепление знаний об основных производственных показателях организации питания и умений оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; формирование практического опыта организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 - 6.4

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, калькулятор, письменные принадлежности.

Содержание работы:

1 Ознакомление с инструкционной картой.

2 Выполнение практической работы №7.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://student.zoomru.ru/ekonom/proizvodstvennaya-moshhnost-predpriyatiya-obshhestvennogo-pitaniya/53274.419954.s1.html>

Практическое занятие № 14-15

Тема: Производственная мощность организаций питания. Пропускная способность обеденного зала. Показатели эффективности работы организации питания.

Цели: закрепление знаний об основных производственных показателях организации питания и умений оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; формирование практического опыта организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 - 6.4

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, калькулятор, письменные принадлежности.

Содержание работы:

1 Ознакомление с инструкционной картой.

2 Выполнение практической работы №8.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://findout.su/5x5215.html>

Практическое занятие № 16

Тема: Производственная мощность организаций питания. Пропускная способность обеденного зала. Показатели эффективности работы организации питания.

Цели: формирование умений планировать работу подчиненного персонала и рассчитывать по принятой методике производственные показатели.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2, 6.3

Оснащение рабочего места: тетрадь для практических работ, калькулятор, письменные принадлежности.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с заданием.
- 2 Решение задач.
- 3 Оформление решений в тетрадь.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Задание: Используя последовательность действий решить предложенные задачи.

- 1) Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле

$$n = N \cdot m$$

где n - количество блюд, реализуемых за день;

N - количество потребителей, обслуживаемых в организации питания;

m - коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов (Приложение 1).

- 2) После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, распределить их по группам (холодные, первые, вторые и сладкие).

- 3) Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий определяется с учетом примерных норм потребления (Приложение 2).

Задача №1

Столовая со свободным выбором блюд (открытого типа), в которой в среднем за день питается 850 человек.

Произвести расчет:

- 1) общего количества блюд, планируемых к выпуску;
- 2) произвести расчет количества блюд по группам (холодные, первые, вторые, сладкие);
- 3) произвести расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

Задача №2

Закусочная общего типа, в которой в среднем за день питается 345 человек.

Произвести расчет:

- 1) общего количества блюд, планируемых к выпуску;
- 2) произвести расчет количества блюд по группам (холодные, первые, вторые, сладкие);
- 3) произвести расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

Задача №3

Ресторан при гостинице, в котором в среднем за день питается 120 человек.

Произвести расчет:

- 1) общего количества блюд, планируемых к выпуску;
- 2) произвести расчет количества блюд по группам (холодные, первые, вторые, сладкие);
- 3) произвести расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

Практическое занятие № 17-18

Тема: Калькуляция продукции собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.

Цели: формирование знаний о формах документов и порядке их заполнения, правилах первичного документооборота, учета и отчетности; формирование умений составлять калькуляцию стоимости готовой продукции.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 - 6.4

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, калькулятор, письменные принадлежности.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №9.

Литература:

- 1 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.
- 2 Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: КНОРУС, 2021. – 238с.

Интернет-ресурсы:

<https://autogear.ru/article/146/353/kak-sdelat-kalkulyatsiyu-blyuda-v-stolovoy-raschet-stoimosti-blyuda/>

Практическое занятие № 19

Тема: Экономическое обоснование производственной программы.

Цели: закрепление умений планировать работу подчиненного персонала и производственных цехов.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2, 6.3

Оснащение рабочего места: тетрадь для практических работ, калькулятор, письменные принадлежности.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с заданиями.
- 2 Решение практических ситуаций и производственных задач.
- 3 Оформление решений в тетрадь.

Литература:

- 1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.
- 2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Задание 1: Определить количество отходов при обработке сырья:

- 1) Какое количество получится при обработке 40 кг моркови в декабре?
- 2) Определить разницу в количестве отходов при обработке 700 кг картофеля в ноябре и в феврале.
- 3) Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделываться на филе с кожей и реберными костями.

Задание 2: Определить массу нетто сырья:

- 1) Сколько очищенного репчатого лука получится из 20 кг неочищенного?
- 2) Определить массу нетто моркови при обработке 20 кг в апреле.
- 3) Определить массу нетто судака мелкого размера при обработке его на чистое филе, если поступило 50 кг неразделанного судака.

Задание 3: Определить массу брутто сырья:

- 1) Определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 300 кг.
- 2) Определить массу брутто капусты белокочанной, если масса очищенной капусты равна 40 кг.
- 3) Определить массу брутто языка говяжьего для 30 порций языка заливного по I колонке Сборника рецептур, если язык поступил охлажденный (рец.156).
- 4) Определить массу брутто щуки неразделанной мелкого размера, если масса филе с кожей без костей равна 15 кг.

Задание 4: Определить количество порций изделий, изготовленных из заданного количества сырья:

- 1) Сколько порций рагу из овощей можно приготовить в январе по первой колонке Сборника рецептов блюд, если поступило 20 кг картофеля массой брутто? (рец. 321)
- 2) Сколько порций котлет морковных можно приготовить по второй колонке Сборника рецептов блюд в феврале, если в столовую поступило 14 кг неочищенной моркови? (рец.334)
- 3) Сколько порций тушеного мяса можно приготовить из баранины 1 категории выходом одной порции 75 г, если масса брутто баранины 64 кг (рец.586)?
- 4) Сколько порций сазана тушеного в томате с овощами можно приготовить по первой колонке Сборника рецептов (рец.486) блюд из 40 кг сазана неразделенного мелкого размера?

Практическое занятие № 20

Тема: Отраслевые особенности организаций питания. Разработка различных видов меню. Экономическое обоснование производственной программы.

Цели: формирование знаний об основных перспективах развития отрасли и современных тенденциях в области организации питания для различных категорий потребителей.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.1 – 6.4

Оснащение рабочего места: письменные принадлежности.

Содержание работы:

1 Решение зачетного теста.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

2 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М., 2021 – 221с.

3 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

4 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

5 Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: КНОРУС, 2021. – 238с.

Практическое занятие № 21

Тема: Документальное оформление движения сырья, продукции и материально-технического имущества организации питания.

Цели: формирование знаний правил приема продуктов со склада и от поставщиков, ведения учета и составление товарных отчетов; умений вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.4

Оснащение рабочего места: бланк документа, письменные принадлежности, рабочая тетрадь.

Содержание работы:

1 Ознакомление с заданием.

2 Заполнение бланка документа в соответствии с заданием.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

3 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ А.И.Здобнов. – К.: Арий, 2018.

Задание: Произвести требуемые расчеты задачи и заполнить Акт о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты формы ОП-23 (Приложение 3).

Задача

На производство поступила туша говядины 1-ой категории весом 190 кг. Определите количество выхода частей туши.

Практическое занятие № 22

Тема: Документальное оформление движения сырья, продукции и материально-технического имущества организации питания.

Цели: формирование знаний методов контроля возможных хищений запасов, процедур и правил инвентаризации; умений предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: бланк документа, письменные принадлежности, рабочая тетрадь.

Содержание работы:

1 Ознакомление с заданием.

2 Заполнение бланка документа в соответствии с заданием.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Задание: Произвести недостающие расчеты таблицы и заполнить Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой) ОП-16 (Приложение 4).

№ п/п	Наименование продуктов и товаров	Ед.изм.	Цена	Остаток на 01.01.2021г.	Выдано со склада в производство	Остаток на 01.02.2021г.
1	Сахар-песок	кг.	55-00	65	14	
2	Картофель	кг.	16-00	120	78	
3	Томатная паста (0,5кг.)	Банка	54-00	46	13	
4	Горошек консервированный	Банка	23-00	76	47	
5	Перец ч/м (10гр.)	пачка	10-00	48	12	
6	Мука	Кг.	70-00	105	41	
7	Ванилин (1гр.)	Пачка	8-00	62	18	
8	Кости говяжьи	Кг.	27-00	80	59	
9	Соль	Кг.	22-00	86	15	
10	Лавровый лист (50гр.)	Пачка	25-00	25	10	
11	Кукуруза консервированная	Банка	26-00	180	98	
12	Морковь	Кг	32-00	150	55	
13	Капуста белокочанная	Кг	40-00	59	48	
14	Майонез (0,5кг.)	Банка	52-00	88	46	
15	Маслины	Банка	33-00	55	31	
16	Рис	Кг.	54-00	77	35	

17	Гречка	Кг.	43-00	140	70	
18	Вермишель	Кг.	18-00	66	23	
19	Крабовые палочки	Пачка	36-00	51	19	
20	Масло подсолнечное	Бутылка	98-00	68	26	
21	Молоко	Пачка	44-00	89	53	
22	Соевый соус	Бутылка	37-00	48	13	

Практическое занятие № 24-25

Тема: Составление планового меню, разработка план-меню, составление заданий поварам.

Цели: формирование практического опыта осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, письменные принадлежности, тетрадь для практических работ.

Содержание работы:

1 Ознакомление с инструкционной картой.

2 Выполнение практической работы №10.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://blanker.ru/doc/forma-op-2>

Практическое занятие № 26, 27, 28

Тема: ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Цели: формирование знаний о нормативных правовых актах в области организации питания, принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, письменные принадлежности, тетрадь для практических работ.

Содержание работы:

1 Ознакомление с инструкционной картой.

2 Выполнение практической работы №11.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

Практическое занятие № 29-30

Тема: Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.

Цели: формирование знаний об управлении расходом продуктов, о правилах оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада, ведения учета; закрепление

практического опыта осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, письменные принадлежности, тетрадь для практических работ.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №12.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://blanker.ru/doc/forma-op-25>

Практическое занятие № 31

Тема: Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.

Цели: формирование знаний об управлении расходом продуктов, о правилах оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада, ведения учета; закрепление практического опыта осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, письменные принадлежности, тетрадь для практических работ.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №13.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://assistantus.ru/forma/op-3-trebovanie-v-kladovuyu/>

Практическое занятие № 32

Тема: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Нормативно-технологическая документация.

Цели: формирование практического опыта организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню, а также оперативного контроля за работой производства.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: письменные принадлежности, тетрадь для практических работ (практическая работа №10), калькулятор, рабочая тетрадь.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с заданием.
- 2 Решить производственную задачу с использованием данных практической работы №10.
- 3 Оформить работу в рабочую тетрадь.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Задание: Используя план-меню (практическая работа №10) составьте задание поварам, заполните график выпуска блюд к определенному времени.

№ п/п	Наименование блюд (по плану-меню)	Общий выпуск блюд в день	Количество блюд (порций) и время их выпуска				
			К ___ час.	К ___ час.	К ___ час.	К ___ час.	К ___ час.

Практическое занятие № 33

Тема: Категории производственного персонала организации питания. Общие требования к производственному персоналу организации питания.

Цели: формирование знаний правил организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других работников кухни.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь.

Содержание работы:

1 Устный опрос, беседа по контрольным вопросам.

Литература:

1 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

Контрольные вопросы:

1 Санитарные правила для работников.

2 Классификация персонала организации питания.

3 Основные и дополнительные критерии оценки персонала предприятия общественного питания.

4 Общие требования к персоналу организаций питания.

5 Квалификационные требования к административному персоналу работников.

6 Квалификационные требования к обслуживающему персоналу.

7 Квалификационные требования к производственному персоналу.

8 Квалификационные требования к вспомогательному персоналу.

Практическое занятие № 34

Тема: Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.

Цели: формирование знаний о профессиональных стандартах в сфере общественного питания и умений контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь.

Содержание работы:

1 Устный опрос, беседа по контрольным вопросам.

Литература:

1 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

2 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

4 Профессиональный стандарт «Официант». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н.

Контрольные вопросы:

- 1 Уровень квалификации.
- 2 Требования к образованию и обучению.
- 3 Требования к опыту практической работы.
- 4 Основные условия допуска к работе.
- 5 Трудовые функции.

Практическое занятие № 35 - 36

Тема: Организация деятельности персонала в организациях питания: нормирование труда, виды норм выработки; определение численности работников; рационализация режимов труда и отдыха; процесс аттестации работников предприятия.

Цели: закрепление практического опыта осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала и организации выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, письменные принадлежности, калькулятор, тетрадь для практических работ.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №14.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

<https://welcomepro.ru/blog/management-of-the-company/productivity-what-is-the-right-number-of-employees-in-the-restaurant/>

Практическое занятие № 37-38

Тема: Организация деятельности персонала в организациях питания: нормирование труда, виды норм выработки; определение численности работников; рационализация режимов труда и отдыха; процесс аттестации работников предприятия.

Цели: формирование умений составлять графики работы с учетом потребности организации питания, вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, письменные принадлежности, калькулятор.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №15.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Интернет-ресурсы:

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_47274/1cca56640af29ba59b46040648203150cd807893/

Практическое занятие № 39

Тема: Организация работы трудового коллектива: делегирование полномочий; мотивация персонала; психологические типы характеров работников; формирование команды; координация работы подразделений; предотвращение конфликтных ситуаций; методы дисциплинарного воздействия.

Цели: формирование знаний о видах, формах и методах мотивации, решения конфликтных ситуаций и возможности использования мероприятий по мотивации и стимулированию персонала; формирование умений управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь.

Содержание работы:

1 Решение заданий.

2 Устный опрос, беседа по контрольным вопросам.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

Задание 1: Сопоставьте экономические и неэкономические методы стимулирования и обсудите. Какие из них эффективнее?

Задание 2: Внесите свои предложения по вопросу методов стимулирования в учебном процессе.

Задание 3: Назовите наиболее важные, по вашему мнению, мотиваторы для следующих лиц:

- вас лично в учебной группе;
- квалифицированного рабочего;
- неквалифицированного работника;
- профессионала (врача, юриста, преподавателя);
- официанта;
- повара;
- гардеробщика.

Задание 4: Ознакомьтесь с текстом и ответьте на приведенные ниже вопросы.

В российской практике бизнеса все чаще используются различные нововведения в сфере мотивации труда, чтобы сделать его более плодотворным, эффективным. Среди таких инноваций – установление для конкретного работника нестандартного, льготного рабочего режима.

Этот вид мотивации считается одним из эффективных, особенно на небольших частных предприятиях, среди лиц таких профессий, как врачи, юристы, преподаватели, управляющие, технические работники и работники сферы обслуживания.

Работники назначают себе рабочие часы по своему усмотрению, лишь бы они устраивали компанию, и их было достаточно, чтобы выполнить требуемую работу. Один трудится с 8.00 до 16.00, другой – с 12.00 до 20.00. Если вы справляетесь с работой раньше, ваше дело – идти домой или работать дополнительно. В некоторых компаниях имеется четыре или даже пять смен.

Иногда гибкие смены приводят к сокращению рабочей недели, обычно четырехдневной, с тремя выходными.

Некоторые компании установили «материнские смены», которые приспособлены к часам посещения школы детьми. Многие предприятия дают возможность студентам работать во время «окон» в их учебных расписаниях.

Гибкие смены снижают уклонение от работы, опоздания и текучесть рабочей силы, повышают настроение и производительность труда.

Вопросы:

1 Если руководство фирмы предложило бы вам гибкий график трудовой деятельности, как бы вы на это отреагировали и почему?

2 Как вы полагаете: в чем состоит интерес руководства компании при предоставлении работникам льготного режима работы?

3 Если бы вы были руководителем, то каким образом организовали бы работу по контролю количества и результативности труда сотрудников?

Задание 5: Прочтите представленные утверждения. Отметьте неверные утверждения и перефразируйте их так, чтобы получились правильные. Ответы должны сопровождаться примерами.

1 Причиной конфликта может стать ограниченность ресурсов предприятия.

2 Конфликт по своей сути опасен.

3 Внутриличностный конфликт испытывают личности с заниженной самооценкой.

4 Конфликт – это столкновение сторон, противоборство.

5 Любой конфликт отнимает время как у руководителя, так и у работников.

6 В организации конфликты неизбежны, поэтому стоит научиться ими управлять.

7 Производственные конфликты являются самыми распространенными.

8 Перевод на другой участок работы – пример педагогического способа разрешения конфликта.

9 Конфликт проще прекратить, чем разрешить.

10 Для начала конфликта необходим инцидент.

11 Острота конфликта определяется числом его участников.

12 Всякий конфликт представляет собой процесс.

13 Конфликты в организации напрямую от наличия неформальной группы.

14 Конфликты помогают решить многие проблемы.

15 Хороший руководитель избегает конфликта.

Контрольные вопросы:

1 Основные типы конфликтов.

2 Причины конфликтных ситуаций на производстве.

3 Возможные последствия конфликтов.

4 Методы разрешения конфликтов.

5 Назовите факторы, вызывающие стресс.

6 Методы управления стрессами и их предупреждение.

7 В чем заключаются процессы планирования и контроля деловой карьеры?

8 Какие вы знаете психологические типы характеров человека?

9 Назовите методы управления персоналом. Дайте им характеристику.

10 Какие вы знаете стили управления персоналом?

11 Что такое делегирование полномочий? В каких случаях это невозможно?

12 Как вы понимаете значение «адаптация персонала»?

13 Дайте обоснование формальным и неформальным командам на производстве.

14 Какие виды мотивации труда вы знаете?

15 Законные методы дисциплинарного воздействия в организации.

Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала

Практическое занятие № 40

Тема: Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной продукции организаций различного типа, специализации, методов обслуживания.

Цели: закрепление знаний по организации процессов производства и подготовки к реализации кулинарной продукции, формирование навыков по составлению схем организации технологических процессов.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.1 – 6.5

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь, письменные принадлежности, калькулятор, Сборник рецептур.

Содержание работы:

- 1 Выбор объекта для составления схемы (блюдо, полуфабрикат).
- 2 Составление перечня сырья (продуктов) необходимых для выполнения блюда (изделия, полуфабриката), с указанием кондиций.
- 3 Определение последовательности операций.
- 4 Составление схемы организации технологического процесса.
- 5 Заполнение таблицы по образцу.
- 6 Устный опрос, беседа по контрольным вопросам.

Литература:

1 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Задание: Составить технологическую схему приготовления блюд, заполнить таблицу операционных действий, оформить работу.

№ операции	Наименование операции	Количество операций	Примечание (цех подразделение, оборудование, посуда/инвентарь)

Теория

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

- 1 Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.
- 2 Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.
- 3 Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.
- 4 Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.
- 5 Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.
- 6 Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.
- 7 Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме, присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.
- 8 Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).
- 9 Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.
- 10 Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

Контрольные вопросы:

- 1 Что такое технологический процесс предприятия общественного питания?
- 2 Какие этапы входят в полную схему технологического процесса предприятия общественного питания?
- 3 В каких предприятиях имеют место сокращенные схемы технологического процесса? Какие этапы представлены в них?
- 4 Какие задачи решаются на стадии приема сырья?
- 5 Какие задачи решаются на стадии хранения сырья? Каковы условия хранения разных видов сырья?
- 6 Какие задачи и с помощью каких приемов решаются на стадии приготовления полуфабрикатов?
- 7 Какова главная задача этапа приготовления готовой продукции? Какие приемы тепловой обработки используются при этом?
- 8 Требования к реализации кулинарной продукции.

Практическое занятие № 41-42

Тема: Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни). Общие требования к организации рабочих мест.

Цели: формирование знаний о нормативных правовых актах в области организации питания; формирование умений по планированию, организации и контролю работы подчиненного персонала и навыков по составлению плана производственных цехов с соблюдением нормативов при размещении оборудования.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, листы формата А4, письменные принадлежности, линейка, калькулятор.

Содержание работы:

- 1 Ознакомление с инструкционной картой.
- 2 Выполнение практической работы №16.

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

3 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Интернет-ресурсы:

<https://www.whitegoods.ru/articles/86/trebovania/>

Практическое занятие № 43

Тема: Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала: требования охраны труда и техники безопасности при выполнении работ.

Цели: формирование навыков работы с законодательными и нормативными документами, регламентирующими ответственность за безопасность работ на производстве.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.1 – 6.5

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь, раздаточный материал.

Содержание работы:

1 Изучение статей ТК РФ по охране труда в РФ.

2 Устный опрос, беседа по контрольным вопросам.

Литература:

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

3 "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ.

Интернет-ресурсы:

<http://kadriruem.ru/vidy-otvetstvennosti-za-narushenie-trebovanij-ohrany-truda/>

Контрольные вопросы:

1 Соблюдение правил внутреннего распорядка, выполнение режимов труда и отдыха.

2 Виды инструктажей: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой.

3 Пожарная безопасность.

4 Требования безопасности перед началом работы.

5 Требования безопасности во время работы.

6 Требования безопасности в аварийных ситуациях.

7 Требования безопасности по окончании работы.

8 Требования безопасности при работе на отдельных видах оборудования.

9 Санитарные требования к подчиненному персоналу.

10 Ответственность за нарушение требований охраны труда.

Практическое занятие № 44-45

Тема: Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала: требования к обеспечению безопасности продукции и услуг, основанные на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.

Цели: формирование знаний о нормативных правовых актах в области организации питания; формирование умений контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.1 – 6.5

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь, раздаточный материал, письменные принадлежности.

Содержание работы:

- 1 Изучение СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 2 Изучение СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3 Изучение СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 4 Изучение СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 5 Изучение ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6 Заполнение бракеражного журнала.

Литература:

- 1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.
- 2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.
- 3 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 4 Изучение СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 5 Изучение СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 6 СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 7 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», дата введения 01.01.2016г.

Интернет-ресурсы:

- https://www.profiz.ru/sec/1_2012/sanpravila_dla_obszepita/
<http://dezoff.ru/dlya-kafe-i-restoranov/normy-ses-dlya-obshchepita-2017/>

Практическое занятие № 46

Тема: Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Мотивация труда. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.

Цели: закрепление знаний о видах, формах и методах мотивации, решения конфликтных ситуаций и возможности использования мероприятий по мотивации и стимулированию персонала; формирование умений управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь.

Содержание работы:

- 1 Решение заданий.
- 2 Устный опрос, беседа по контрольным вопросам.

Литература:

- 1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

Задание 1: Представьте, что вы руководитель горячего цеха и отвечаете за работу кухни.

- Ваши действия, если один из ваших сотрудников не вышел на работу без предупреждения?
- Ваши действия, если произошла поломка оборудования?
- Ваши действия, если технолог произвел неточные расчеты в потребности сырья для производства блюд?
- Ваши действия, если повара одной смены часто конфликтуют между собой по производственным вопросам?
- Ваши действия, если работнику срочно нужно отлучиться с рабочего места по семейным обстоятельствам?

Задание 2: Опишите поведение в конфликтных ситуациях следующих типов трудных людей: «разгневанный ребенок», «молчун», «тайный мститель».

Задание 3: Людей с каким темпераментом целесообразно выбрать для занятия следующих вакантных должностей в организации:

- зав. производством;
- кухонный работник;
- официант;
- гардеробщик;
- швейцар;
- администратор зала;
- шев-повар.

Задание 3: прочтите ситуацию и ответьте на вопросы.

Среди сотрудников недавно открывшегося гипермаркета стали происходить конфликты. Когда свидетелями конфликта между тремя продавцами-консультантами стали покупатели, администратор гипермаркета решила обстоятельно разобраться в случившемся и наказать виновных. Оказалось, что одна из работниц чаще создавала видимость работы, нежели осуществляла ее на самом деле. В результате не успевала обновлять полки товарами, а поскольку глаза покупателей должны видеть товары, а не пустые полки, то другим продавцам-консультантам приходилось выполнять и свою работу, и помогать коллеге. Неоднократные беседы продавцов с недобросовестной сотрудницей ситуацию не изменили. А в ходе последнего конфликта в торговом зале два продавца-консультанта пообещали создать такие условия, при которых нерадивую сотрудницу уволят с позором.

1 Какого вида конфликт случился в гипермаркете?

2 Почему?

3 Какова причина конфликта?

4 Кто виноват в случившемся конфликте: недобросовестная работница, ее коллеги или руководство? Объясните, почему.

5 Какой стиль управления данной конфликтной ситуацией вы бы выбрали? Аргументируйте.

6 Самостоятельно разработайте предложения по управлению мотивацией персонала и созданию благоприятного психологического климата для руководства гипермаркета.

Контрольные вопросы:

1 Типы темперамента.

2 Дайте определение понятия «команда».

3 Принципы формирования командной работы.

4 Какие существуют способы оценки качества выполняемых работ членами бригады, команды?

5 Перечислите способы поощрения членов бригады, команды.

6 Какие вы знаете методы разрешения конфликтов?

Практическое занятие № 47

Тема: Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Понятие, виды и назначение инструктажей.

Цели: формирование знаний о способах и формах инструктирования персонала.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь.

Содержание работы:

1 Устный опрос, беседа по контрольным вопросам.

Литература:

1 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

Интернет-ресурсы:

https://studbooks.net/82016/menedzhment/formy_professionalnogo_obucheniya_personala_obosnovanie_vybora_organizatsii

Контрольные вопросы:

1 Что понимается под «развитием персонала»?

2 Методы профессионального обучения.

3 Какого значение профессионального обучения подчиненного персонала?

4 Формы профессионального обучения на рабочем месте:

- инструктаж;

- ротация;

- наставничество;

- коучинг;

- стретчинг;

- мастер-класс.

5 Назовите современные формы обучения персонала вне рабочего места.

Практическое занятие № 48-49

Тема: Обучение персонала на рабочем месте, его эффективность.

Цели: формирование практического опыта обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Формируемые компетенции: ОК 1 – ОК 11, ПК 6.2 – 6.5

Оснащение рабочего места: инструкционная карта, тетрадь для практических работ, письменные принадлежности.

Содержание работы:

1 Ознакомление с инструкционной картой.

2 Выполнение практической работы №16.

1 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

2 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

Коэффициенты потребления блюд

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд m	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		холодных	первых	вторых	сладких
		mx	ml	mil	mel
I. Столовые					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При промышленных предприятиях:					
по абонеентам (обед)	3,0-4,0				
При вузах:	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,30
обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
обед (по абонеентам)	3,0-4,0				
ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,2
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по сокращенному меню:					
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
III. Кафе					
Общего типа					
С самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные					
1. С самообслуживанием:					
молочные	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерские	0,3	-	-	-	0,3
2. С обслуживанием официантами:					
молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	-	-	-	1,0
IV. Закусочные					
1. С самообслуживанием:					
общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	-
сосисочные	1,2	0,4	-	0,8	-
пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	-
2. С обслуживанием официантами:					
шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	-
V. Домовая кухня	2,2	0,33	0,66	1,0	0,11

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан			Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале				
Горячие напитки	л	0,1	0,05	0,08	0,1	0,05	0,05	0,14	0,05	0,05	
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05	
В том числе:											
фруктовая вода		0,03	—	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02	
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02	
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01	
напиток собственного производства		—	—	—	—	0,1	0,05	0,03	—	—	
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	—	
В том числе:											
ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	—	
пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	—	
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,30	—	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5	
Конфеты, печенье	кг	0,005	—	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	—	
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	—	—	
Винно-водочные изделия	л	—	—	—	—	0,1	0,1	0,05	—	—	
Пиво	л	—	—	—	—	0,025	0,025	0,025	—	—	
Папирсы (пачка)		—	—	—	—	0,1	0,1	—	—	—	
Слипки (коробка)		—	—	—	—	0,09	0,09	—	—	—	

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1 Нормативно-правовая и специализированная литература:

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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 Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4 Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

6 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11 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.

12 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.

13 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14 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 СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15 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

16 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:

17 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

18 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

20 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

21 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

22 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

24 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

2 Основные печатные источники:

1 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

2 Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО. – М.: Академия, 2018. – 256с.

3 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

4 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М, 2021. – 221с.

5 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

6 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

7 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

8 Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник. – М.: Академия, 2018. – 208с.

9 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

10 Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: КНОРУС, 2021. – 238с.

11 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

12 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

13 Широкова Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: сборник задач для студентов средних специальных учебных

заведений, обучающихся по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: учебно-практическое пособие. – М.: РУСАЙНС, 2020. – 122с.

14 Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: Юрайт, 2019г. – 299с.

3 Основные электронные источники:

1 <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

2 <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

3 <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

4 <http://www.creative-chef.ru/>

5 <http://www.gastromag.ru/>

6 <http://www.horeca.ru/>

7 <http://novikovgroup.ru/>

8 <http://www.cafemumu.ru/>

9 [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

10 [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)

11 [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

12 <http://www.aup.ru/books/m21/>

13 <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>