

Тематическое планирование учебной дисциплины
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический

техникум»

.....С.И. Журавлёва

№п/п	Наименование теми разделов	Количество часов	
		Всего	Из них ЛПР
4 курс			
Раздел1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала-64			
1	Тема1.1. Отраслевые особенности организаций питания.	10	8
2	Тема1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.	10	10
3	Тема1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6	4
4	Тема1.4. Управление персоналом в организациях питания	12	10
5	Тема1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.	8	6
6	Тема1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	16	16
7	Тема1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.	2	2
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала-6ч			
8	Тема2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	1	-
9	Тема2.2 Инструктирование,обучениеповаров,кондитеров,пекарей,друг ихработниковкухни,кондитерскогощеха.	5	4
Курсовая работа-30ч			
10	Курсовая работа	30	-
	Итого за курс100 часов	100	60
Итого за курс100 часов, из них 60часов лабораторные - практические работы, 30часов курсовые работы.			

**Поурочно-тематическое планирование учебной дисциплины
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала**

**ПМ06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Номер урока	Содержание учебного материала	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
	Раздел №1			
	Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания- часов10(8)			
1-2	Отраслевые особенности организаций питания, классификация, виды услуг, производственная структура.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация	Учебник Н.А. Анфимова «Интернет ресурсы»: http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html 2.
3-4	Практическая работа №1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа.	Практическая работа	Видео материал, схемы, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация. План цеха.	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
5-6	Практическая работа №2. Проведение сравнительного анализа специализации организаций питания.	Практическая работа	Видео материал, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация. План цеха.	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
7-8	Практическая работа №3. Проведение сравнительного анализа способов реализации продукции доготовочных организаций питания.	Практическая работа	Бланки, образцы документов реализации продукции организаций питания с полным технологическим циклом	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
9-10	Практическая работа №4. Проведение сравнительного анализа способов реализации	Практическая работа	Бланки, образцы документов	Отчет о выполненной работе.

	продукции организаций питания с полным технологическим циклом.		реализации продукции организаций питания с полным технологическим циклом	Подготовиться к практической работе.
	Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. 10(10)ч			
11-12	Практическая работа №5. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания.	Практическая работа	Видео материал, бланки меню, образцы меню Нормативно-технологическая документация.	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
13-14	Практическая работа №6. Разработка различных видов меню в соответствии с концепцией предприятия, формами и уровнем обслуживания.	Практическая работа	Видео материал, бланки меню, образцы меню Нормативно-технологическая документация.	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
15-16	Практическая работа №7. Разработка различных видов меню в соответствии с средними затратами ожидаемых гостей.	Практическая работа	Видео материал, бланки меню, образцы меню Нормативно-технологическая документация.	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
17-19	Практическая работа №8. Расчет энергетической ценности, блюд в меню.	Практическая работа	Таблицы калорийности продуктов, Нормативно-технологическая документация.	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
19-20	Практическая работа №9. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	Практическая работа	Видео материал, иллюстрации. Нормативно-технологическая документация.	Отчет о выполненной работе.
	Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. 6(4)ч			
21-22	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Лекция	Видео материал, иллюстрации, образцы Нормативно-технологическая документация.	
23-24	Практическая работа №10. Расчет	Практическая работа	Видео	Отчет о

	потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (меню дневного рациона).	работа	материал, требования-накладные, меню, Нормативно-технологическая документация.	выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
25-26	Практическая работа №11. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (меню комплексного обеда, банкетное меню).	Практическая работа	Видео материал, требования-накладные, меню, Нормативно-технологическая документация.	Отчет о выполненной работе.
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания 12(10)ч				
27-28	Управление персоналом в организациях питания.	Лекция	Гост 30524-2013, Справочник руководителя.	
29-30	Практическая работа №12. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.	Практическая работа	Трудовой договор, бланки. отраслевые нормативные документы,	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
31-32	Практическая работа №13. Разработка критериев эффективности работы и системы мотивации персонала структурного подразделения.	Практическая работа	Инструкции по управлению персоналом. Приказ аттестации работников,	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
33-34	Практическая работа №14. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения.	Практическая работа	Трудовой кодекс, Образцы приказов, замечаний, выговоров...	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
35-36	Практическая работа №15. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.	Практическая работа	Образцы приказов дисциплинарного воздействия.	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
37-38	Практическая работа №16. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между	Практическая работа	Образцы приказов дисциплинарного воздействия	Отчет о выполненной работе.
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. 8(6)ч				
39-40	Текущее планирование деятельности подчиненного	Лекция	Видео материал,	

	персонала.		Гост 31988-2012, Сборник рецептур блюд, НТД	
41-42	Практическая работа №17. Планирование производственной программы.	Практическая работа	отраслевые нормативные документы, Сборник рецептур блюд, НТД	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
43-44	Практическая работа №18. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей и других производственных работников. Расчет производительности труда.	Практическая работа	отраслевые нормативные документы, Справочник нормирования труда, нормы выработки	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
45-46	Практическая работа №19. Решение производственных задач по составлению графиков работы, оформление табеля учета рабочего времени.	Практическая работа	Образцы, бланки графиков работы, табеля учета рабочего времени	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. 16(16)ч.				
47-48	Практическая работа №20. Расчет производственной мощности.	Практическая работа	Видео материал, отраслевые нормативные документы, производственная программа	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
49-50	Практическая работа №21. Расчет товарооборота.	Практическая работа	Образцы нормативно-технологической документации	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
51-52	Практическая работа №22. Расчет производительности труда.	Практическая работа	Образцы нормативно-технологической документации	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
53-54	Практическая работа №23. Оформление документов: требования в кладовую, накладная на отпуск товара.	Практическая работа	Бланки требования-накладных	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
55-56	Практическая работа №24. Оформление документов:	Практическая работа	Образцы, бланки	Отчет о выполненной

	накладная на отпуск товара.		накладной на отпуск товара	работе. Подготовиться к практической работе.
57-58	Практическая работа №25. Оформление документов: дневного заборного листа.	Практическая работа	Образцы, бланки дневного заборного листа	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
59-60	Практическая работа №26 Оформление документов: дневного заборного листа.	Практическая работа	Образцы, бланки дневного заборного листа	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
61-62	Практическая работа №27. Разработка нормативно-технологической документации.	Практическая работа	Образцы, бланки технологических карт	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями. 2(2)ч.				
63-61	Практическая работа №28. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров(кондитеров) со службами снабжения, обслуживания и способов реализации продукции.	Практическая работа	Схемы координации деятельности бригады поваров, форм обслуживания	Отчет о выполненной работе.
Раздел 2 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала -6ч.				
65-66	Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. 1(-)ч.			
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Лекция	отраслевые нормативные документы, требования ХАССП	Изучить требования ХАССП
	Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха. -5(4)ч.			
	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Лекция	Должностные инструкции работников	Изучить должностные инструкции работников кухни
67-68	Практическая работа №29. Разработка план – тренинга по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	Практическая работа	Должностные инструкции работников	Отчет о выполненной работе. Подготовиться к практической работе.

69-70	Практическая работа №30. Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья (по выбору студента).	Практическая работа	Интернет материал. Иллюстрации новых видов оборудования,	Отчет о выполненной работе.
Курсовые работы-30ч.				
71-72	Определение темы курсовой работы, составление введения.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Изучить методические рекомендации.
73-74	Разработка характеристики исследуемой организации питания.	Комбинированный урок Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
75-76	Разработка характеристики подразделения.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
77-78	Разработка расчетного плана-меню.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
79-80	Подбор основного оборудования.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
81-82	Составление схемы организационной структуры.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
83-84	Расчет основных производственных показателей.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
85-87	Расчет полезной и общей площади цеха.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
87-89	Чертеж плана цеха.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой	Разработать материал заданной темы для

			работы.	консультации
89-90	Расчет энергетической ценности блюд.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
91-92	Обобщение, систематизация собранной по теме информации	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
93-94	Разработке мероприятий по обеспечению безопасности.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
95-96	Составление заключения.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
97-98	Составление оформления списка источников.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
99-100	Обобщение выполненного материала.	Комбинированный урок	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы.	Разработать материал заданной темы для консультации
Итого за курс 100 часов, из них 60 часов ПР, 30 часов курсовые работы.				