



АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Тамбов, 2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии коммерческо-
технологических
и товароведных дисциплин
Протокол № 7 от 28 июня 2021г
Председатель цикловой комиссии
 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
воспитательной работе
 И.В. Алдашкина
«28» июня 2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
5. Примерной программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»
Автор: Куксова Надежда Станиславовна - преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

1. Акользина Ю.П. – преподаватель технологических дисциплин
2. Зоткин М.В. – председатель правления, начальник управления оптово-розничной торговли

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза» Куксовой Надежды Станиславовны,

Данная рабочая программа производственной практики по профилю специальности профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана преподавателем АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского ОПС» на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа рассчитана на 108 часов и содержит: пояснительную записку, примерный график распределения времени, цели и задачи практики, содержание программы практики, контроль работы студентов и отчетность о выполнении работы, аттестационный лист.

Задачами производственной практики (практики по профилю специальности) являются: - закрепление и углубление теоретической подготовки; - формирование практических умений и навыков; - приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности; - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм.

Программа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

В рабочей программе реализованы дидактические принципы обучения: целостность, структурность; отражена взаимосвязь между элементами структуры, учтены междисциплинарные связи.

В данной программе указан перечень знаний и умений, общих и профессиональных компетенций, который, соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Тематическое планирование соответствует содержанию программы. Четко отражена последовательность, системность, сочетание действий по творческому развитию личности каждого студента и созданию необходимых условий для развития всей группы. В тематическом планировании указано количество учебных часов, которое целесообразно отводить на самостоятельную работу в подразделении.

По каждому разделу дана информация об учебном материале для студента.

Рабочая программа может быть рекомендована для использования в учебном процессе средних специальных учебных заведений.

Рецензент:

Председатель правления,
начальник управления
оптово-розничной торговли



М.В. Зоткин

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Куксовой Надежды Станиславовны,

Рабочая программа профессионального модуля по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала преподавателя разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Структура рабочей программы соответствует требованиям, предъявляемым к разработке рабочих программ. В полном объеме, представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, указана основная и дополнительная учебная литература, и средства обучения.

Программа профессионального модуля построена на профессиональных и общих компетенциях, которые формируют у обучаемых необходимые умения и навыки, имеющие значение не только для избранной профессии, но и обеспечивающие гибкость и способность адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Рабочая программа профессионального модуля, разработанная преподавателем Куксовой Н.С., соответствует изучаемому курсу и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

Преподаватель технологических дисциплин _____



Акользина Ю.П.

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

1.1.1. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой

	<p>дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
знать	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - основные перспективы развития отрасли; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; - классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - 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; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования 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 запасов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 246

Из них на освоение МДК – 130,
на производственную практику – 108.
на курсовую работу - 30

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная			Производственная
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей Деятельностью подчиненного персонала	130 + 8 (промежуточная аттестация)	130+ 8 (промежуточная аттестация)	40	30				
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала							- -	
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	30			30				
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Учебная и производственная практика(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					108		
	Всего:	246	108	40	30		108		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		130
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала	6
	1. Функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация и виды услуг организаций питания (ГОСТ 30389-2013; ГОСТ 31984-2012)	2
	2. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания	2
	Тематика практических занятий	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Практическое занятие № 1. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания	2
	Содержание учебного материала	10
	3. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню.	2
4. Виды меню и их характеристика. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Праздничные, тематические меню.	2	

	5. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей.	2
	6. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 2. Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет стоимости блюд в меню	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала	8
	7. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2
	8. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.	2
	9. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2
	10. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2
	Тематика практических занятий	4
	Практическое занятие № 3. Составить технологическую карту на «Салат из свежих помидоров, огурцов» по I колонке сборника рецептур. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excel, а затем импортировать в MS Word	2
Практическое занятие № 4. Выбор технологического оборудования для горячего цеха столовой на 200 посадочных мест в соответствии с нормами оснащения оборудованием	2	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание учебного материала	8

	11. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива	2
	12. Основные функции управления производственным подразделением организации питания Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)	2
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие №5. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	
Тема 1.5. Аттестация работников предприятия	Содержание учебного материала	4
	13. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определений способностей, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2
	14. Процесс аттестации работников предприятия	2
Тема 1.6. Мотивация персонала	Содержание учебного материала	2
	15. Виды мотивации персонала. Формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №6. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
Тема 1.7. Стили управления персоналом	Содержание учебного материала	4
	16. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники	2
	17. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия.	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
Тема 1.8. Профессиональные стандарты персонала	Содержание учебного материала	2
	18. Должностные и функциональные обязанности персонала и области ответственности поваров, пекарей, кондитеров.	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №8 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	Содержание учебного материала	10

Тема 1.9. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	19. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	2
	20. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2 2
	21. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2 2
	Тематика практических занятий	8
	Практическое занятие №9 Разработка производственной программы заготовочных и доготовочных цехов, работа цехов.	2
	Практическое занятие №10 Составление сводной продуктовой ведомости для производства	2
	Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач по расчету численности поваров, кондитеров, пекарей	2
Практическое занятие №12 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
Тема 1.10. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала	4
	22. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2
	23. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2
	Тематика практических занятий	10
	Практическое занятие № 13. Расчёт взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий	2
	Практическое занятие № 14. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
	Практическое занятие № 15. Рассчитать энергетическую ценность одной порции салата из сырых овощей в соответствии с нормами по гигиене и физиологии питания и показать на сколько компенсируется суточная потребность человека в основных пищевых веществах и энергии	2

	Практическое занятие № 16. Составить требование-накладную на кулинарные изделия	2
	Практическое занятие № 17. Оформление отчетной документации материального – ответственного лица	2
Тема 1.11. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала	2
	24. Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечения. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 18. Организация рабочих мест.	2
Тема 1.12 Способы реализации готовой продукции	Содержание учебного материала	4
	25. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни. Французский метод. Английский метод. Русский метод. Комбинированный метод.	2
		2
Тема 1.13 Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции	26. Термостатирование. Интенсивное охлаждение. Шоковая заморозка.	2
Тема 1.14 Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала	2
	27. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.	2
Тема 1.15 Контроль качества продукции и услуг	Содержание учебного материала	2
	28. Объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля Органолептическая оценка качества пищи. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю	2
	Содержание учебного материала	2
Тема 1.16 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	29. Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов	2
	Тематика практических занятий	4

	Практическое занятие № 20. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
	Практическое занятие № 21. Разработать план мастер-класса наставничество в обучении на рабочем месте	2
	30. Диф. зачет по МДК	2
Курсовой проект (работа)		30
Примерная тематика курсовых проектов (работ): <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 		

<p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>	
<p>Обязательные аудиторские учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) <p>Заключение</p>	-
<p>Практическая подготовка (Производственная практика) (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 3. Ознакомление порядком приема на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 4. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 5. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 6. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. 7. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда. 8. Разработка различных видов меню. 9. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 10. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 11. Оценка качества готовой продукции. 12. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 13. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 14. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 	108

15. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
16. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
17. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
18. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
19. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
20. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
21. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
22. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
23. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
24. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
25. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
26. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
27. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
28. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
29. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
30. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).
31. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.
32. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.
33. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.
34. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников.
35. Организация контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.
36. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

Всего

246

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2017- 272 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].
2. Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2017. — 186 с. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2014- 272 с.
2. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
3. 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.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.

Интернет - ресурсы:

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html> http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html> <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php> <http://www.creative-chef.ru/>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности и подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий – при проведении обучения на рабочем месте, проведении 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - письменных и устных ответов; - тестирования; - контрольных работ; - практических занятий № 1-21; - заданий по учебной и производственной практикам</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - видов заданий на экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по модулю; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам выполнения: - видов заданий на экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по модулю; - дифференцированный зачет по учебной и производственной</p>

<p>ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>мастер-классов, тренингов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; 	<p>практикам</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – - адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения – нужных ресурсов; – - разработка детального плана действий; – - правильность оценки рисков на каждом шагу; – - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; – - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – - актуальность используемой нормативно- правовой документации по профессии; – - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; – - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – - оптимальность планирования профессиональной деятельность; – - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – толерантность поведения в рабочем коллективе; – - понимание значимости своей профессии; – - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ЛР7Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p>		<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>		
<p>ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>		
<p>ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>		

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		