


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 11 » 06 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненных

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бахетле»

(наименование организации)

Л.Ш.Нуриева, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Сеть быстрого питания «Сели-Поели»

(наименование организации)

С.Т.Меньшикова, заведующая

производством

Ф.И.О. должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

Нижнекамск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненных разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
3. Примерной программы профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненных примерной основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»


Разработчики:

Гафур Ирина Владимировна - преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин высшей квалификационной категории.

Пьянкова Ирина Сергеевна-мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК


(подпись)


Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «08» 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа (далее программа) профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненных» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. 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
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p>

	<p>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</p>
--	--

В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 4 часов. В результате освоения вариативной части цикла по МДК 06.01 «Оперативное управление текущей детальностью подчиненного персонала» студент должен:

уметь	разрабатывать производственную программу в зависимости от специфики предприятия
-------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – **235** часов:

на освоение МДК – **109** часов, (в т.ч. 4 часа вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля):

- теория – 48 часов;
- на лабораторно-практические занятия – 32 часа;
- курсовая работа-16 часов;
- самостоятельной работы – 4 часа;
- консультации – 3 часа;
- экзамены – 6 часов;
- производственной практики – **108** часов;
- консультации по квалификационному экзамену-**6** часов;
- квалификационный экзамен - **12** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной програм-мы, час.	Объем образовательной программы, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Самос-тоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.					Практики		
			все-го, ча-сов	в т.ч.				учеб-ная	производ-ственная	
теорети-ческие занятия,ч	лаборато-рные и практи-ческие занятия, часов	курсовая проект (рабо-та),час		кон-сульта-ции/экзамен						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1-6.3,ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел 1. ПМ 06. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	71	69	38	29	-	2	-	-	2
ПК 6.1-6.5,ОК 01-07, ОК 09-10	Раздел модуля 2. ПМ 06. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	38	36	10	3	16	1/6	-	-	2
ПК 6.1-6.5,ОК 01-07, ОК 09-10	Производственная практика	108	-	-	-	-	-	-	108	-
	Консультации к экзамену	6	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК 6.1-6.5,ОК 01-07, ОК 09-10	Квалификационный экзамен	12	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	235	105	48	32	16		-	108	4

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	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		71 ч, в т.ч. теории – 38 ч, лпз-29 ч, с/р-2ч, консул- 2 ч.		
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		109 часов		
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	3	2	ПК 6.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	1		
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	1		
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	1		
Практические занятия	2	3		

	Практическая работа № 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2		
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание	6	2	ПК 6.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	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, прејскуранты, 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. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	1		
	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.	1		
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	1		
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенци-	1		

	альным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента			
	Практические занятия	2	3	ПК 6.1, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 2. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2		
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	5	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2		
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2		
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	1		
	Практические занятия	2		
	Практическая работа № 3. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2		
Тема 1.4.	Содержание	8	2	ПК 6.2, ПК

Управление персоналом в организациях питания	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	3	6.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	2		
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2		
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	1		
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	1		
	Практические занятия	6		
	Практическая работа № 4. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	1		
Практическая работа № 5. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	1			

	Практическая работа № 6. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	1		
	Практическая работа № 7. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	1		
	Практическая работа № 8. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1		
	Практическая работа № 9. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными, по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	4	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2		
	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).	1		
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1		
	Практические занятия	6	3	ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 10. Планирование производственного задания (программы)	2		
	Практическая работа № 11. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2		
	Практическая работа № 12. Решение ситуационных задач по состав-	2		

	лению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени			
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	10	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2		
	Производительность труда, факторы роста.	1		
	Методика расчета основных производственных показателей	1		
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	1		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	1		
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	1		
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	1		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.	1		
	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.	1		
	Практические занятия	9	3	ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 13. Расчет производственной мощности	1		
	Практическая работа № 14. Расчет товарооборота	1		
	Практическая работа № 15. Расчет производительности труда	1		
Практическая работа № 16. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	1			

	Практическая работа № 17. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	1		
	Практическая работа № 18. Оформление документов: дневного заборного листа	2		
	Практическая работа № 19. Разработка нормативно-технологической документации	2		
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	2	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	1		
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	1		
	Практические занятия	2	3	ПК 6.2, ПК 6.3, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 20. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;	2	2-3		

<p>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>				
Консультации		2		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		38 ч, в т.ч. теории - 10 ч, лпз-3 ч, с/р-2ч, консул- 1 ч, экзамен-6 ч, курсовая работа-16 ч.		
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		109 часов		
Тема 2.1. Организация и контроль текущей дея-	Содержание	6	2	ПК 6.4, ПК 6.5, ОК 01-07, ОК 09-10
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного	2		

<p>тельности подчиненного персонала</p>	<p>типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>			
	<p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	2		
	<p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>	1		
	<p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их перио-</p>	1		

	дичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.			
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание	4	2	ПК 6.4, ПК 6.5, ОК 01-07, ОК 09-10
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2		
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. 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		
	Практические занятия	3	3	ПК 6.4, ПК 6.5, ОК 01-07, ОК 09-10
	Практическая работа № 21. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2		
Практическая работа № 22. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	1			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	2	2-3		

<p>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</p> <p>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</p>			
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе.</p> <p>Тематика занятий:</p> <p>1.Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</p> <p>2.Разработка характеристики исследуемой организации питания</p> <p>3.Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</p> <p>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</p> <p>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</p> <p>6. Разработка расчетного плана-меню</p> <p>7. Расчет основных производственных показателей</p> <p>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</p> <p>9.Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>11. Заключение</p>	16	3	ПК 6.1-6.5, ОК 01-07, ОК 09-10
<p>Тематика курсовых проектов (работ):</p> <p>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</p> <p>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</p> <p>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</p> <p>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</p> <p>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</p> <p>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</p> <p>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</p> <p>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</p> <p>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гости-</p>			

<p>нице, завтрак – шведская линия.</p> <p>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</p> <p>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</p> <p>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.</p> <p>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</p> <p>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</p> <p>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</p> <p>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</p> <p>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</p> <p>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</p> <p>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</p> <p>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</p> <p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <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>				
Консультации		1		
Экзамен по МДК 06.01		6	2-3	ПК 6.1-6.5, ОК 01-07, ОК 09-10
Производственная практика		108 часов		
Виды работ:				
Тема 1.1. Ознакомление с	Содержание	12	3	ПК 6.1-6.5, ОК 01-07,
	Ознакомление с Уставом организации питания, с перспекти-			

Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия.	вами технического, экономического, социального развития предприятия			ОК 09-10
	Составление и согласование бизнес-планов ПОП			
Тема 1.2. Ознакомление с организационной структурой управления и нормативно-технической и технологической документацией на ПОП	Содержание	12		
	Анализ прибыли и рентабельности предприятия. Разработка мероприятий по увеличению прибыли и повышению эффективности использования оборотных средств предприятия			
	Составление нормативно-технической и технологической документации.			
Тема 1.3 Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	Содержание	12		
	Оформление журналов контроля и первичный учет производства. Проведение инвентаризации на производстве			
	Формирование бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность Учет выполненных работ. Отчет о работе смены.			
Тема 1.4. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём, его учет	Содержание	12		
	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.			
Тема 1.5. Оформление технологических и технико-технологических карт. Участие в разработке новых фирменных блюд.	Содержание	12		
	Составление технологических и технико-технологических карт на продукцию и фирменные блюда			
	Разработка новых фирменных блюд. Разработка различных видов меню. Составление акта проработки.			
Тема 1.6. Оформление и про-	Содержание	12		

верка документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	
	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	
Тема 1.7. Составление плана-меню, калькуляционных карт. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	Содержание	12
	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	
	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	
Тема 1.8. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии по положению об оплате труда, по порядку премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и по порядку составления табеля.	Содержание	12
	Составление графиков выхода на работу, учёта рабочего времени производственного персонала.	
	Расчет сдельной заработной платы работников Расчет повременной заработной платы работников Расчет заработной платы.	
Тема 1.9. Планирование показателей работы структурного подразделения организации	Содержание	6
	Планирование снабжения сырьем и товарами.	
	Планирование товарооборота предприятий общественного питания.	
	Планирование издержек производства и обращения. Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности.	
Дифференцированный зачет	Выполнение задания: - составление штатного расписания персонала - составление плана-меню	6

	-описание должностных инструкций		
Консультации к квалификационному экзамену		6	
Квалификационный экзамен по ПМ.01		12	3 ПК 6.1- 6.5, ОК 01-07, ОК 09-10
Всего		235	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на производственных предприятиях общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных и электронных изданий, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформ-

лению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

10. Соколова С.В. Экономика организации. – 2-е изд, стер. – М: ИЦ «Академия», 2017

3.2.2. Электронные издания:

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

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

3. 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.

4. 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:

5. 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

6. 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»].

7. Туровец О.Г., Родионова В.Н., Попов В.Н. и др. Организация производства и управление предприятием [Электронный ресурс]. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 326 с.

8. Зайцева Т.В., Зуб А.Т. Управление персоналом [Электронный ресурс] : Учебник. – М.: ФОРУМ, 2020. – 336 с.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Артемова Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учеб.ВПО.-М:Академия, 2011

2.Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник СПО.-М:Академия,
2014

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	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>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; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>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;</p>	<p>производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>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;</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование,</p>	<p>адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	

<p>обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; точность выбора методов обучения, инструктирования; актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников 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</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональ-</p>	

и иностранном языках	ной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
----------------------	---	--

