

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Тихонова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК

 Л.В.Тихонова

СОГЛАСОВАНО



(должность)



(организация/предприятие)



30 мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 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 обучающийся должен освоить вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 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, 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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. 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.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 дисциплины; - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код ЛР	Дескрипторы
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
ЛР 18	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –258 часов.

Из них на освоение МДК –102 часа,

на практики: учебную –36 часов;

производственную – 108 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен -12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио нальных и общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовате льной программы, час	Объем образовательной программы, час							Самос тоятел ьная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Практики	
			Обучение по МДК, в час.				Учебн ая	Произ водств енная		
			всего, часов	в т.ч.						
	лаборато рные работы и практиче ские занятия, часов	курсовая проект (работа), часов		промежут очная аттестаци я						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1- 6.3 ОК 1-2 ОК 4-7 ОК 9-11	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	102	96	42	16	6			-	
ПК 6.1-6.5 ОК 1-3 ОК 4-7 ОК 9-11	Учебная практика	36					36			
ПК 6.1-6.5 ОК 1-3 ОК 4-7 ОК 9-11	Производственная практика	108						108		
	Экзамен по модулю	12								
	Всего:	258	96	42	16	6	36	108	-	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		96
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		62
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала	2
	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)	
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика	
	Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 1. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции	Содержание учебного материала	2
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики	
	Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков	
	Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией	
	Правила расчета энергетической ценности блюд в меню	
	Тематика практических занятий	
	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.	Содержание учебного материала	2

Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы)	
	Материально-техническое обеспечение организации питания	
	Учет расхода товарных запасов	
	Инвентаризация товарных запасов	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 3. Составить технологическую карту на «Салат из свежих помидоров и огурцов» по I колонке сборника рецептур. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excell, 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	2
	Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива	
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания	
	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе	
	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)	
Тема 1.5. Аттестация работников предприятия	Содержание учебного материала	2
	Процесс аттестации работников предприятия	
	Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение	
Тема 1.6. Мотивация персонала	Содержание учебного материала	2
	Виды мотивации персонала	
	Формы и методы мотивации персонала	
	Использование материального стимулирования	
Тема 1.7. Стили управления персоналом	Содержание учебного материала	2
	Психологические типы характеров работников	
	Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники	
	Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала	
	Методы дисциплинарного воздействия	
Тема 1.8. Профессиональные стандарты персонала	Содержание учебного материала	2
	Должностные обязанности персонала	
	Функциональные обязанности и области ответственности поваров, пекарей, кондитеров	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 5. Разработка управленческой структуры ресторана класса «Люкс» и штатного	2

	расписания	
	Практическое занятие № 6. Составление калькуляционной карточки на блюдо «Колдуны по-русски»	2
	Практическое занятие № 7. Разработка еженедельного плана-меню столовой при учебном заведении	2
	Практическое занятие № 8. Расчёт площади холодного цеха	2
	Практическое занятие № 9. Разработка дневного графика выхода на работу для производственного и обслуживающего персонала ресторана	2
	Практическое занятие № 10. Составление наряда-заказа на изготовление: 8 кг печенья («Миндальное») и 12 кг печенья («Ленинградское»)	2
Тема 1.9. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала	2
	Принципы и виды планирования работы на день подчиненного персонала	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки	
	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Правила разработки плана-меню, наряда-заказа	
	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой)	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 11. Составление сводной продуктовой ведомости для производства	
	Практическое занятие № 12. Составление договора поставки муки пшеничной высшего сорта в количестве 800 кг между предприятием-изготовителем («Мелькомбинат») и предприятием общественного питания	
	Практическое занятие № 13. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.10. Основные производственные показатели	Содержание учебного материала	2
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота	
	Производительность труда, факторы роста	
	Методика расчета основных производственных показателей	
Тема 1.11. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала	2
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Оформление товарного отчета	
	Тематика практических занятий	

	Практическое занятие № 14. Расчёт взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий	2
	Практическое занятие № 15. 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 № 16. 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 № 17. Составить требование-накладную на кулинарные изделия	2
	Практическое занятие № 18. Оформление отчетной документации материального – ответственного лица	2
Тема 1.12. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание учебного материала	2
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания	2
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 19. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров кондитеров по координации деятельности со службами снабжения и обслуживания организации питания	2
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		18
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала	2
	Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение	
	Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха	
	Общие требования к организации рабочих мест	
Тема 2.2. Организация процесса отпуска продукции собственного производства	Содержание учебного материала	2
	Потребление на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами)	
	Отпуск на вынос по заказам потребителей	
	Вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.)	
Тема 2.3. Способы реализации готовой	Содержание учебного материала	2
	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни	

продукции	Французский метод	
	Английский метод	
	Русский метод	
	Комбинированный метод	
Тема 2.4. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2
	Термостатирование	
	Интенсивное охлаждение	
	Шоковая заморозка	
Тема 2.5. Нормативно- правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала	2
	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	
Тема 2.6. Контроль качества продукции и услуг	Содержание учебного материала	2
	Объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля	
	Органолептическая оценка качества пищи	
	Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю	
Тема 2.7. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание учебного материала	2
	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	
	Тематика практических занятий	
	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
	Промежуточная аттестация (экзамен)	12
Курсовой проект 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) фито бара 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 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 абонеентам) 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни 		

Курсовое проектирование 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) 10.Заключение	16
Учебная практика Виды работ 1. Анализ отраслевых нормативных документов - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. 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 - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия 2.Разработка структуры конкретной организации питания 3.Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики) 4. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест 5.Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики) 6.Анализ должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 7.Изучение графиков выхода на работу (на базе практики) 8.Разработка должностных обязанностей, графиков, работы и табеля учёта рабочего времени 9.Выполнение контроля и оценки результата выполнения работ исполнителями 10.Разработка плана-меню 11.Применение различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей 12.Анализ организационно-правовой формы собственности 13.Составление оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукции	36

14.Участие в работе бракеражной комиссии 15.Составление акта проработки 16.Планирование деятельности (бригады) 17.Выполнение контроля и оценки результата выполнения работ исполнителями 18.Определение способов и показателей оценки качества выполняемых работ персонала (бригад) 19.Разработка системы мотивации персонала 20.Оценка степени удовлетворенности работой исполнителя 21.Анализ особенностей деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства 22.Оценка качества выполняемых работ членами бригады/команды	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1.Анализ особенностей предприятием общественного питания: структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания 2.Определение отраслевых особенностей организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности 3.Определение поступления продуктов с помощью балансового метода планирования 4.Анализ современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей 5.Анализ классификаций организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций 6.Контроль вида услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) 7.Применение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) 8.Составление производственной и организационной структуры организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика 9.Анализ методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия 10.Обеспечение координации – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания 11.Анализ актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики 12.Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013) 13.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 14.Разработка видов меню в соответствии с характеристиками. (Сезонность кухни, праздничные и тематические меню) 15.Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций	108

<p>16.Применение требований к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания</p> <p>17.Анализ критериев применения успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе</p> <p>18.Организация презентаций нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню</p> <p>19.Контроль ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню</p> <p>20.Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента.</p> <p>21.Анализ ресурсного обеспечения организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы)</p> <p>22.Анализ материально-технического обеспечения организации питания</p> <p>23.Применение современных тенденций в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания</p> <p>24.Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений</p> <p>25.Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства</p> <p>26.Использование программного обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>27.Контроль инвентаризации товарных запасов. Правила проведения. Материальной ответственности за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>28.Анализ 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)</p> <p>29.Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе</p> <p>30. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)</p> <p>31. Контроль деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива</p> <p>32.Организация процесса аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение</p> <p>33.Использование видов, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования</p> <p>34. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления</p> <p>35.Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>33. Контроль профессиональных стандартов как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха</p>	
---	--

<p>34.Ознакомиться с принципами и видами планирования работы</p> <p>35.Оформление табеля учета рабочего времени</p> <p>36.Применение метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>37.Обеспечение контроля нормирования труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день</p> <p>38.Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)</p> <p>39.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методику расчета и оформление калькуляционной карточки</p> <p>40. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p>41.Анализ производственной мощности. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам</p> <p>42.Применение методики расчета основных производственных показателей</p> <p>43. Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки</p> <p>44.Регламент заполнения документов порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство</p> <p>45.Контроль заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> <p>46.Регламент заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>47.Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	
Экзамен по модулю	12
Всего	258

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лаборатория: Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Горленко, О.А. Управление персоналом [Электронный ресурс] : учебник для СПО / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019 - 249 с. - (Профессиональное образование). - URL : www.biblio-online.ru

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. Астахова, Г. И. Менеджмент : учебник для СПО [Электронный ресурс] / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - Москва : Юрайт, 2019 - 422 с. - (Профессиональное образование). - URL : www.biblio-online.ru

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / Г. С. Сологубова. – М: Юрайт, 2019. – 379 с. - URL: www.biblio-online.ru

3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с. - <http://www.academia-moscow.ru>

4. Оперативное планирование различных видов меню в ресторанах 1 [Электронный ресурс]: - URL: <https://www.pitportal.ru/technolog/10953.html>

5. HoReCa - Портал Индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]: - URL: <http://www.horeca.ru/>

6. «Креатив-шеф» - центр ресторанного партнерства [Электронный ресурс]: - URL: <https://www.creative-chef.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. 30524-2013

. 2016-01-01. - . : , 2015. - III, 48 .

2. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2015.-10 с.

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

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – М.: Стандартинформ, 2015. -III,12 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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 подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</p> <p>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</p> <p>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</p> <p>– точность расчета цены блюда по меню;</p> <p>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>– правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>– правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>– правильность составления должностной инструкции повара;</p> <p>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p> <p>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных и устных ответов; - тестирования; - контрольных работ; - практических занятий № 1-21; - заданий по учебной и производственной практикам <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видов заданий на экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по модулю; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных и устных ответов; - тестирования; - контрольных работ; - заданий для практических занятий № 1-21; - заданий по учебной и производственной практике; - курсовой работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка</p>

<p>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, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>нужных ресурсов;</p> <p>— разработка детального плана действий;</p> <p>— правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>— точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</p> <p>— оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>— адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>— точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>— адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> <p>— актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>— точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</p> <p>— эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>— оптимальность планирования профессиональной деятельности;</p> <p>— грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>— толерантность поведения в рабочем</p>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видов заданий на экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по модулю; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам
---	---	---

	<p>коллективе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
--	---	--