**риложение № 2.1**

к ОПОП по *специальности*

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» | Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| №182-о от «30» августа 2022 г. | № \_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала***

**МДК 06.01Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

Воскресенск, 2022 г.

Программа профессионального модуля «ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Дюмина З.М.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** | ***.*** |
| ***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |
| ***3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*** |  |
| ***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)*** |  |

***1*. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

***ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала***

***1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* ***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*** *и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.*

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Формируемые компетенции*** | ***Раздел модуля 1.*** *Управление текущей деятельности подчиненного персонала* | | |
| ***Действия (дескрипторы)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Формируемые компетенции*** | ***Название раздела*** | | | | |
| ***Действия (дескрипторы)*** | | ***Умения*** | | ***Знания*** |
| ***Раздел модуля 1.*** *Оперативное управление 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 | **Разработка ассортимента** кулинарной и кондитерской продукции, **различных видов меню**  **Ведение расчетов**, необходимых при разработке меню и оформление меню.  **Презентация нового меню**.  **Совершенствование ассортимента и меню** | | осуществлять поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;  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 | | нормативных правовых актов в области организации питания различных категорий потребителей;  основных перспектив развития индустрии питания;  современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификации организаций питания;  структуры организаций питания;  принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации;  правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм и методов обслуживания;  правил организации работы, функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий производственных работников организации питания;  методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  видов, форм и методов мотивации персонала;  методов контроля возможных хищений запасов;  основных производственных показателей подразделения организации питания;  правил первичного документооборота, учета и отчетности;  форм документов, порядка их заполнения;  программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правил составления калькуляции стоимости;  правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедур и правил инвентаризации запасов |
| **ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | **Текущее планирование деятельности** подчиненного персонала.  **Расчет основных производственных показателей**.  **Координация** с другими подразделениями, службами. | | взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  планировать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  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 | |
| **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | **Оценка обеспеченности ресурсами**.  **Заказ и получение продуктов**, материалов на кухню/кондитерский цех ресторана.  **Контроль хранения и обеспечение сохранности** запасов.  **Проведение инвентаризации** запасов. | | взаимодействовать со службой снабжения;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;  определять потребность в производственном персонале для выполения производственной программы;  контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;  проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов  составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов | |
| ***ОК 01.*** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий  Оценка рисков на каждом шагу  Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составить план действия,  Определить необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке  Проявление толерантность в рабочем коллективе | | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности)  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11. Планировать предприниматель-скую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности  Составлять бизнес план  Презентовать бизнес-идею  Определение источников финансирования  Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Кредитные банковские продукты |
| *Организация и контроль деятельности подчиненного персонала* | | | | | |
| **ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персо­нала  Контроль качества выполнения работ  Организация текущей деятельности | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;  определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала | | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий подчиненного персонала;  методы контроля и оценки качества работ исполнителей;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов | |
| **ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей  Инструктирование, обучение на рабочем месте  Анализ, оценка результатов обучения | анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;  выбирать методы обучения, инструктирования;  объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;  проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов | |
| ***ОК 01.*** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий  Оценка рисков на каждом шагу  Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составить план действия,  Определить необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации | |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке  Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. | |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности)  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. | |
| ОК 09.  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности | |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности | |
| ОК 11. Планировать предприниматель-скую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности  Составлять бизнес план  Презентовать бизнес-идею  Определение источников финансирования  Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности  Правила разработки бизнес-планов  Порядок выстраивания презентации  Кредитные банковские продукты | |

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профессиональных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\** | *Всего часов*  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | *Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)* | | | | | *Практика* | |
| *Обязательные аудиторные учебные занятия* | | | *внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа* | | *учебная,*  *часов* | *производственная*  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов* | *в т.ч., курсовая проект (работа),*  *часов* | *всего,*  *часов* | *в т.ч., курсовой проект (работа),*  *часов* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| *ПК 6.1- 6.3*  *ОК1,2,4-7,9-11*  *ПК 6.4, 6.5*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Раздел 1.*  *Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.*  *Организация и контроль деятельности подчиненного персонала.* | *178* | *178* | *74* | *16* | *18* | *18* | *36* | *36* |
| *ПК 6.1-6.5*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | *72* |  | | | | | | *36* |
|  | ***Всего:*** | ***286*** | ***178*** | ***74*** | ***16*** | ***78*** | ***18*** | ***36*** | ***36*** |

***2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала*** | | | ***30*** |
| ***МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала*** | | | ***30*** |
| ***Тема 1.1.***  *Отраслевые особенности организаций питания* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| 1. 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 | ***2*** |
| 2. 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 питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) | ***2*** |
| 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) | ***2*** |
| 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. | ***2,3*** |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий.*** | | ***6*** |
| *Практическое занятие.*Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных цехах. | | ***2*** |
|  | *Лабораторное занятие.* Определить способы реализации продукции с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных цехах. | | ***4*** |
| ***Тема 1.2.***  *Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** |
| 1. 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, прейскуранты, 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*** |
| 1. 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. | ***2,3*** |
| 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. | ***2,3*** |
| 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. | ***2,3*** |
| 1. Презентация 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. | ***2,3*** |
| 1. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента | ***2,3*** |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий.*** | | ***4*** |
| *Практическое занятие.*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). | | ***4*** |
| ***Тема 1.3.***  *Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***12*** |
| 1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. | ***2,3*** |
| 1. 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. | ***2,3*** |
| 1. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов | ***2,3*** |
| 1. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. | ***2,3*** |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий.*** | | ***2*** |
| *Практическое занятие.*Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). | | ***2*** |
| ***Тема 1.4.***  *Управление персоналом в организациях питания* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** |
| 1. 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*** |
| 2. 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). | ***2,3*** |
| 3. 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. | ***2,3*** |
| 4. 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 | ***2,3*** |
| 5. 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 | ***2,3*** |
| ***Вариативная часть*** | |  |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий.*** | | ***28*** |
| *Практическое занятие.****.*** Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений | | ***4*** |
| *Практическое занятие.* Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения | | ***4*** |
| *Практическое занятие.*. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» | | ***4*** |
| *Лабораторное занятие.*  Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения | | ***4*** |
| *Лабораторное занятие.*  Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений | | ***4*** |
| *Лабораторное занятие.*  Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными | | ***4*** |
| *Лабораторное занятие.*  Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник | | ***4*** |
| ***Тема 1.5.***  *Текущее планирование деятельности подчиненного персонала* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| 1. 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 | ***2,3*** |
| 1. 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). | ***2,3*** |
| 1. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени | ***2,3*** |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий.*** | | ***16*** |
| *Практическое занятие.*Планирование производственного задания (программы) | | ***8*** |
| *Практическое занятие.*Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда | | ***4*** |
| *Лабораторное занятие.* Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени | | ***4*** |
| ***Тема 1.6.***  *Расчет основных производственных показателей.*  *Формы документов и порядок их заполнения* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***8*** |
| 1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. 2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. | ***2,3*** |
| 1. Производительность труда, факторы роста. | ***2,3*** |
| 1. Методика расчета основных производственных показателей | ***2,3*** |
| 1. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. | ***2,3*** |
| 1. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. | ***2,3*** |
| 1. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета | ***2,3*** |
| 1. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения | ***2,3*** |
| 1. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции | ***2,3*** |
| 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. | ***2,3*** |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий.*** | | ***26*** |
| *Практическое занятие.*Расчет производственной мощности | | ***6*** |
| *Практическое занятие.*Расчет товарооборота | | ***6*** |
| *Практическое занятие.*Расчет производительности труда | | ***6*** |
| *Лабораторное занятие.*  Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. | | ***2*** |
| *Лабораторное занятие.*  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*** |
| *Лабораторное занятие.* Оформление документов: дневного заборного листа | | ***2*** |
| *Лабораторное занятие.* Разработка нормативно-технологической документации | | ***2*** |
| ***Тема 1.7.***  *Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| ***1.*** Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. | ***2,3*** |
| ***2.*** Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. | ***2,3*** |
| ***Тематика практических занятий*** | | ***12*** |
| *Практическое занятие.*Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа. | | ***6*** |
|  | *Лабораторное занятие.* Форм обслуживания и способов реализации продукции | | ***6*** |
| ***Внеаудиторная (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;  - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.  3. Анализ основных типов организаций питания.  4. Разработка структуры конкретной организации питания.  5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.  6. Изучение «Справочника руководителя»  7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).  8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.  9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.  10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.  11. Решение ситуационных задач по темам раздела.  12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.  13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).  14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).  15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики) | | |  |
| ***Тема 1.8.***  *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***8*** |
| 1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного 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. 2. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:   - 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.).  Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.   1. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка | ***2,3*** |
| 1. 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. | ***2,3*** |
| 1. 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. | ***2,3*** |
| 1. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, 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. | ***2,3*** |
| ***Тема 1.9***  ***Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***14*** |
| 1***.*** Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов | ***2,3*** |
| 1. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. | ***2,3*** |
| 1. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. | ***2,3*** |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий.*** | | ***6*** |
| *Практическое занятие.*Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. | | ***4*** |
| *Лабораторное занятие.* Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | | ***2*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1***  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).  5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).  6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося. | | | ***18*** |
| ***Курсовой проект (работа)***  **Тематика курсовых проектов (работ):**  1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).  2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).  3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).  4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).  5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).  6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).  7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.  8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.  9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.  10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.  11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.  12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.  13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.  14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.  15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.  16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.  17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.  18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.  19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.  20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.  21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.  22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.  23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).  25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).  26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.  27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.  28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни | | | ***16*** |
| ***Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)***   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 | | | ***18*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)***  1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:  - характеристики исследуемой организации питания  - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  2. Составление:  - характеристики исследуемой организации питания  - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  3. Разработка, ведение расчетов:  - расчетного плана-меню  - основных производственных показателей  4. Разработка:  - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам  - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)  5. Составление заключения | | |  |
| ***Учебная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)***  ***Виды работ:***  1. Ознакомление с Уставом организации питания.  2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.  3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.  4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.  5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.  6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.  9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  14. Разработка различных видов меню.  15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  17. Оценка качества готовой продукции.  18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов | | | ***36ч. учебная практика,*** |
| ***Производственная практика***  1. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 2. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  4. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.  5. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  6. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.  7. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  8. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.  9. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  10. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  11. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.  12. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  13. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  14. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.  15. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.  16. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  17. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.  18. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. | | | ***36 ч.производственная практика*** |
| ***Всего*** | | | ***286*** |

***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

*Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов* социально-экономических дисциплин, Учебной кухни ресторана*;*

***Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:***

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

***Технические средства обучения***: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование Учебной кухни ресторана:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единиц  на 15 рабочих мест |
| **Весоизмерительное оборудование:** | | |
| 1 | Весы настольные электронные | 15 |
| **Тепловое оборудование:** | | |
| 2 | Пароконвектомат | 1 |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 5 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 6 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося | 7 |
| 7 | Фритюрница | 1 |
| 8 | Электрогриль (жарочная поверхность) | 1 |
| 9 | Плита wok | 1 |
| 10 | Гриль саламандр | 1 |
| 11 | Электроблинница | 1 |
| 12 | Электромармиты | 3 |
| 13 | Кофемашина с капучинатором | 1 |
| 14 | Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) | 1 |
| 15 | Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) | 2 |
| 16 | Электромармит | 1 |
| **Холодильное оборудование:** | | |
| 17 | Шкаф холодильный | 1 |
| 18 | Шкаф морозильный | 1 |
| 19 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 20 | Льдогенератор | 1 |
| 21 | Гранитор |  |
| 22 | Охлаждаемый прилавок-витрина | 1 |
| 23 | Фризер | 1 |
| 24 | Стол холодильный с охлаждаемой горкой | 1 |
| **Механическое оборудование:** | | |
| 25 | Тестораскаточная машина | 1 |
| 26 | Планетарный миксер | 5 |
| 27 | Диспансер для подогрева тарелок | 1 |
| 28 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) | 1 |
| 29 | Мясорубка | 1 |
| 30 | Слайсер | 1 |
| 31 | Машина для вакуумной упаковки | 1 |
| 32 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) | 1 |
| 33 | Процессор кухонный | 1 |
| 34 | Овощерезка | 1 |
| 35 | Миксер для коктейлей | 1 |
| 36 | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания | 1 |
| 37 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 38 | Кофемолка | 1 |
| **Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:** | | |
| 39 | Лампа для карамели | 1 |
| 40 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 41 | Стол с охлаждаемой поверхностью | 1 |
| 42 | Сифон | 3 |
| 43 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
| 44 | Барная станция для порционирования соусов | 1 |
| 45 | Набор инструментов для карвинга | 15 |
| **Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** | | |
| 46 | Овоскоп | 1 |
| 47 | Нитраттестер | 1 |
| **Оборудование для мойки посуды:** | | |
| 48 | Машина посудомоечная | 1 |
| **Вспомогательное оборудование:** | | |
| 49 | Стол производственный с моечной ванной | 15 |
| 50 | Стеллаж передвижной | 2 |
| 51 | Моечная ванна двухсекционная | 1 |

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики в организации питания.

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

*Перечень используемых нормативных правовых документов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные):*

1. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2016. – 254 c.
2. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2016. – 352 с.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2015. – 432 с.

**Интернет – источники**

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

<http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html>

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

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

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

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

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

<http://novikovgroup.ru/>

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

http:// www. Management-Portal.ru

http:// www. Economi.gov.ru

http:// www. Minfin.ru

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

http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

***3.3. Организация образовательного процесса***

Профессиональный модуль ПМ 06*.* Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ всех общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, Учебного кондитерского цеха, оснащенных современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ 06 предусматривается производственная (по профилю специальности) практика.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов как на теоретических, так и на практических занятиях, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике, а также при выполнении заданий по курсовому проектированию.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. По ПМ предусмотрено выполнение курсового проектирования, которое завершается открытой защитой проекта (работы).

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, включающего выполнение кейса, включающего практические задания по всем разделам МДК.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Кондитер», «Пекарь», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Профессиональные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
| ***Раздел модуля 1.*** Оперативноеуправление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | |
| *ПК 6.1.-6.3* | ***Знания:***  нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала;  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 | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.*  ***Итоговый контроль*** | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологи*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* |
| ***Умения:***  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 работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  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 | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*  *презентаций, …..*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,*  *учебной и производственной практики*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*  ***Итоговый контроль****:*  *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| ***Иметь практический опыт в:***  разработке различных видов меню, разработке 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;  осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.  ***Действия:***  текущее планирование деятельности подчиненного персонала.  расчет основных производственных показателей.  координация с другими подразделениями, службами.  проверка уровня обеспеченности ресурсами.  заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана.  контроль хранения запасов.  обеспечение сохранности запасов.  проведение инвентаризации запасов.  поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.  разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню  ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.  презентация нового меню.  совершенствование ассортимента и меню |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | |
| *ПК 6.4-6.5* | ***Знания:***  нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы контроля и оценки качества работ исполнителей;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов; | ***Текущий контроль***  ***при проведении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.*  ***Итоговый контроль*** | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* |
| ***Умения:***  контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*  *презентаций, …..*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,*  *учебной и производственной практики*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*  ***Итоговый контроль****:*  *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| ***Иметь практический опыт в:***  организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.  ***Действия:***  планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персо­нала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)  контроль качества выполнения работ  организация текущей деятельности  планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей  инструктирование, обучение на рабочем месте  анализ, оценка результатов обучения |

1. \* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций [↑](#footnote-ref-1)