

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления



УТВЕРЖДАЮ:

Директор филиала МГТУ
в поселке Яблоновском

Р. И. Екутеч

2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование дисциплины: ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Яблоновский, 2020

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Составитель рабочей программы:

Методист

«29» мая 2020 г.



А.А. Алескерова

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«29» мая 2020 г.


(подпись)

М. А. Негуч
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического колледжа филиала в поселке Яблоновском

«29» мая 2020 г.
(подпись)



А.А. Алескерова
(И.О. Фамилия)

Генеральный директор
ООО «ГУНЭС ПЛЮС»



М. Ю. Барчо
(И. О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ | 27 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 27 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 29 |
| 6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ | 35 |
| 7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ | 37 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (далее – программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы филиала МГТУ в поселке Яблоновском в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | |
|--------|---|
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

В результате освоения профессионального модуля студент должен

| | | |
|--------------------------------|---|-----|
| Иметь практический опыт | 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; | ПО1 |
| | организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; | ПО2 |
| | осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; | ПО3 |
| | организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; | ПО4 |
| | обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте | ПО5 |
| уметь | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли | У1 |
| | определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; | У2 |
| | организовывать рабочие места различных зон кухни; | У3 |
| | оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; | У4 |
| | взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; | У5 |
| | разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | У6 |
| | изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; | У7 |
| | составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; | У8 |
| | планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; | У9 |
| | составлять графики работы с учетом потребности организации питания; | У10 |
| | обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; | У11 |
| | управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; | У12 |

| | | |
|---|---|-----|
| | предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины | У13 |
| | рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; | У14 |
| | вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот | У15 |
| знать | нормативные правовые акты в области организации питания раз- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей | 31 |
| | основные перспективы развития отрасли; | 32 |
| | личных категорий потребителей; | 33 |
| | классификацию организаций питания; | 34 |
| | структуру организации питания; | 35 |
| | принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; | 36 |
| | правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; | 37 |
| | правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; | 38 |
| | методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; | 39 |
| | виды, формы и методы мотивации персонала; | 310 |
| | способы и формы инструктирования персонала; | 311 |
| | методы контроля возможных хищений запасов; | 312 |
| | основные производственные показатели подразделения организа- ции питания; | 313 |
| | правила первичного документооборота, учета и отчетности | 314 |
| | формы документов, порядок их заполнения; | 315 |
| | программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; | 316 |
| правила составления калькуляции стоимости; | 317 | |
| правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; | 318 | |
| процедуры и правила инвентаризации запасов | 319 | |

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 222 часа, в том числе:

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

объем образовательной программы - 104 часа;
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 90 часов, в т.ч.
курсовое проектирование по МДК 06.01– 16 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
консультации – 4 часа;
промежуточная аттестация – 4 часа.

ПП.06.01 Производственная практика ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 108 часов.

Экзамен квалификационный – 10 часов

2. Структура и содержание обучения и воспитания по реализации профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | | | | | Самостоятельная работа | | | |
|--|---|--------------------------------|--|-----------------------|----------------------|---------------------|-----------------|-----------|------------------|----------|----------------|------------------|------------------------|--------------|----------|--|
| | | | Обучение по МДК | | | | | | | | Экзамен квалиф | Прож. аттестация | | Консультации | Практики | |
| | | | Всего | В том числе | | | | Учебная | Производственная | | | | | | | |
| | | | | Теоретические занятия | Практические занятия | Семинарские занятия | Курсовой проект | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | 7 | 8 | | | | |
| ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 | МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 104 | 90 | 32 | 42 | - | 16 | - | 4 | 4 | | | | 6 | | |
| ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 | Производственная практика по ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала | 108 | - | | | | | | | | | 108 | | | | |
| | Экзамен квалификационный | 10 | | | | | | 10 | | | | | | | | |
| | Всего: | 222 | 74 | 32 | 42 | - | 16 | 10 | 4 | 4 | - | 108 | 6 | | | |

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

| № п/п | Шифр и № занятия | Наименование тем | Макс. учебная нагрузка на студента, час. | Количество часов | | | | Промежуточная аттестация | Консультации |
|--|------------------|--|--|-----------------------|----------------------|------------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------|
| | | | | Теоретические занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа обучающихся | Курсовое проектирование | | |
| Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | | | | | | | |
| 1. | Л1 | Отраслевые особенности организации питания: функции, основные направления деятельности. | 2 | 2 | - | - | | | |
| 2. | ПЗ1 | Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания | 2 | | 2 | | | | |
| 3. | Л2 | Отраслевые особенности организаций питания: их классификация по различным признакам | 2 | 2 | | | | | |
| 4. | ПЗ2 | Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | 2 | | 2 | | | | |
| 5. | Л3 | Разработка ассортимента кулинарной продукции | 2 | 2 | | - | | | |
| 6. | Л4 | Разработка ассортимента кондитерской продукции | 2 | 2 | - | | | | |
| 7. | Л5 | Разработка ассортимента различных видов меню | 2 | 2 | | - | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|------|---|---|---|---|---|--|--|--|
| 8. | Л6 | Ресурсное обеспечение организации питания: товарными, трудовыми | 2 | 2 | | | | | |
| 9. | Л7 | Программное обеспечение управления расходом продуктов | 2 | 2 | | | | | |
| 10. | ПЗ3 | Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 2 | | 2 | | | | |
| 11. | Л8 | Организация деятельности персонала | 2 | 2 | | | | | |
| 12. | ПЗ4 | Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений | 2 | | 2 | | | | |
| 13. | Л9 | Основные функции управления производственным подразделением организации питания. | 4 | 2 | | 2 | | | |
| 14. | ПЗ5 | Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения | 2 | | 2 | | | | |
| 15. | ПЗ6 | Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» | 2 | | 2 | | | | |
| 16. | ПЗ7 | Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения | 2 | | 2 | | | | |
| 17. | ПЗ8 | Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений | 2 | | 2 | | | | |
| 18. | ПЗ9 | Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными | 2 | | 2 | | | | |
| 19. | ПЗ10 | Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник | 2 | | 2 | | | | |
| 20. | Л10 | Текущее планирование деятельности подчиненного персонала: принципы и виды | 2 | 2 | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|------|---|---|---|---|--|--|--|--|
| 21. | ПЗ11 | Планирование производственного задания (программы) | 2 | | 2 | | | | |
| 22. | ПЗ12 | Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда | 2 | | 2 | | | | |
| 23. | ПЗ13 | Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени | 2 | | 2 | | | | |
| 24. | Л11 | Расчет основных производственных показателей: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. | 2 | 2 | | | | | |
| 25. | ПЗ14 | Расчет производственной мощности | 2 | | 2 | | | | |
| 26. | ПЗ15 | Расчет товароборота | 2 | | 2 | | | | |
| 27. | ПЗ16 | Расчет производительности труда | 2 | | 2 | | | | |
| 28. | Л12 | Формы документов и порядок их заполнения | 2 | 2 | | | | | |
| 29. | ПЗ17 | Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. | 2 | | 2 | | | | |
| 30. | ПЗ18 | 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 | | 2 | | | | |
| 31. | ПЗ19 | Оформление документов: дневного заборного листа | 2 | | 2 | | | | |
| 32. | Л13 | Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | 2 | 2 | | | | | |
| 33. | ПЗ20 | Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции | 2 | | 2 | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|---|--|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|
| 34. | Л14 | Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. | 2 | 2 | | | | | |
| 35. | | Промежуточная аттестация | 4 | | | | | 4 | |
| 36. | | Консультации | 4 | | | | | | |
| | Итого по разделу 1 | | 78 | 28 | 40 | 2 | - | 4 | 4 |
| 37. | Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | | | | | |
| 38. | Л15 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 6 | 2 | | 4 | | | |
| 39. | Л16 | Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | 2 | 2 | | | | | |
| 40. | П321 | Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | 2 | | 2 | | | | |
| | | Курсовое проектирование | 16 | | | | | 16 | |
| | | Итого по разделу 2 | 26 | 4 | 2 | 4 | 16 | - | |

2.3 Тематический план и содержание ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем в часах | |
|---|--|---------------|---|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | 68 | |
| МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | 68 | |
| Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания | Содержание 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. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. | | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | Теоретические занятия | | |
| | 1. Отраслевые особенности организации питания: функции, основные направления деятельности. | 2 | |
| | 2. Отраслевые особенности организаций питания: их классификация по различным признакам | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 1. Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания | 2 | |
| | 2. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | 2 | |
| Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Содержание | | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15 |
| | 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. 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. | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | 3.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. | | |
| | 4.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. | | |
| | 5.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. | | |
| | 6.Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента | | |
| | Теоретические занятия | | |
| | 3. Разработка ассортимента кулинарной продукции | 2 | |
| | 4. Разработка ассортимента кондитерской продукции | 2 | |
| | 5. Мастер класс на тему «Разработка ассортиментов различных видов меню» | 2 | |
| Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | Содержание | | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15 |
| | 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.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. | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | 3. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов | | |
| | 4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. | | |
| | Теоретические занятия | | |
| | 6. Ресурсное обеспечение организации питания: товарными, трудовыми | 2 | |
| | 7. Программное обеспечение управления расходом продуктов | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 3. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 2 | |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания | Содержание | | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15 |
| | 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. 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). | | |
| | 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. | | |
| | 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 | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | 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 | | |
| | Теоретические занятия | | |
| | 8. Организация деятельности персонала | 2 | |
| | 9. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 4. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений | 2 | |
| | 5. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения | 2 | |
| | 6. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» | 2 | |
| | 7. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения | 2 | |
| | 8. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений | 2 | |
| | 9. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными | 2 | |
| | 10. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник | 2 | |
| Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Содержание | | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15 |
| | 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.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). | | |
| | 3.Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени | | |
| | Теоретические занятия | | |
| | 10 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала: принципы и виды | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 11.Планирование производственного задания (программы) | 2 | |
| | 12.Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда | 2 | |
| | 13.Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени | 2 | |
| Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения | Содержание | | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15 |
| | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. | | |
| | Производительность труда, факторы роста. | | |
| | Методика расчета основных производственных показателей | | |
| | Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. | | |
| | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. | | |
| | Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. | | |
| | Оформление товарного отчета | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения | | |
| | Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции | | |
| | 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. | | |
| | Теоретические занятия | | |
| | 11 Расчет основных производственных показателей: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. | 2 | |
| | 12 Формы документов и порядок их заполнения | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 14.Расчет производственной мощности | 2 | |
| | 15.Расчет товарооборота | 2 | |
| | 16Расчет производительности труда | 2 | |
| | 17.Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. | 2 | |
| | 18.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 | |
| | 19.Оформление документов: дневного заборного листа | 2 | |
| Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | Содержание | | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, |
| | 1. 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. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. | | У1-У15 |
| | Теоретические занятия | | |
| | 13 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | 2 | |
| | 14 Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 20.Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции | 2 | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - 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. | | | 4 |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p> | | | |
| Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | |
| МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | |
| Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | <p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной</p> | | <p>ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>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.</p> <p>Теоретические занятия</p> | | |
| | 15 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 2 | |
| Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | Содержание | | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15 |
| | 1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов | | |
| | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. | | |
| | Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, | | |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. | | |
| | Теоретические занятия | | |
| | 16. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | 2 | |
| | Практические занятия | | |
| | 21.Игра – конкурс на тему «Разработка плана тренинга по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Разработка плана мастер – класс по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья» | 2 | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 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. | | 2 | |
| Примерная 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. | | 16 | ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15 |

| | | |
|--|--|--|
| <p>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного 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 домашней кухни</p> | | |
| <p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности) Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения Разработка характеристики исследуемой организации питания Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) Разработка расчетного плана-меню Расчет основных производственных показателей Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) Заключение</p> | | |
| <p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания</p> | | |

| | | |
|---|------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). <p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) <p>5. Составление заключения</p> | | |
| <p>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 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 организацией 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. | 108 | <p>ПК 6.1-ПК6.5 ОК01 –ОК07, ОК09-ОК11 31-319, У1-У15</p> |

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">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.24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.27. 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.28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.29. 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.30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. | | |
|---|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. 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.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. 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.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> | | |
|--|--|--|

..3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 1. Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся

| Дата, место, проведения | Название мероприятия | Форма проведения мероприятия | Ответственный | Достижения обучающихся |
|--|--|------------------------------|---------------|---|
| Январь, 2023 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском | Мастер класс на тему «Разработка ассортиментов различных видов меню» | Индивидуально-групповая | Бжассо З.А. | Сформированность ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК06 |
| апрель, 2023 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском | Игра – конкурс на тему «Разработка плана тренинга по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Разработка плана мастер – класс по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья | Индивидуально-групповая | Бжассо З.А. | Сформированность ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК06 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля: ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предполагает наличия учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства.

Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- учебная доска,
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала и др.;
- компьютер, мультимедийное оборудование;

- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции
- компьютер, мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер;
- соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы. Печатные учебные издания

Основная литература

1. Пукалина, Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник / Н.Н. Пукалина. - Москва: Академия, 2018. - 304 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

Дополнительная литература

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>
2. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 231 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452951>
3. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э.А. Батраева. - Москва: Юрайт, 2020. - 390 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452697>
4. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

5. Методические указания по организации изучения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала [Электронный ресурс] / [составитель З.А. Бжассо]. - Яблоновский : Б.и., Б.г.. - 19 с. – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100054356&time=161613135>

4.3 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Pitportal: все для общепита России. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Фабрика бизнеса: ресторанный бизнес. - Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
3. Технологии ресторанного бизнеса: Сборники рецептов, ХАССП, программы для ресторанов и кафе. - Режим доступа: <https://www.creative-chef.ru/>
4. NOVIKOV: группа компаний (рестораны, банкеты, события и др.). - Режим доступа: <https://novikovgroup.ru/>
5. Административно-управленческий портал. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/>
6. Общественное питание. Бытовые услуги. Досуг: должностные инструкции. - Режим доступа: https://instrukciy.ru/otrasli/page39.html#google_vignette

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; правильность последовательности расположения блюд в меню; соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность | Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: |

| | | |
|--|---|---|
| | (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу | экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков; правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; | |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; | |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; | |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; правильность составления должностной инструкции повара; соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; адекватность, оптимальность выбора способов действий, | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p> <p>точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</p> <p>адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</p> <p>адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</p> <p>соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</p> <p>точность выбора методов обучения, инструктирования;</p> <p>актуальность составленной программы обучения персонала;</p> <p>оценивать результаты обучения</p> | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> | |
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> | |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p> | <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| культурного контекста | толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | 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 | |

6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра, использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижной регулируемой партой.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления
« ____ » _____ 20__ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии _____ М.А. Негуч
(подпись)