

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РТ
ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Школьное питание»

_____/В.П.Гусева

« ____ » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «Торгово-
технологический колледж»

_____/Т.Т.Авдеева

« ____ » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК 06.01 ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИННЁННОГО ПЕРСОНАЛА**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Набережные Челны

2020

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. 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 2 августа 2013 г. N 798

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

5. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж» (далее – ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»)

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	35

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Профессиональные компетенции

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	<ul style="list-style-type: none"> • разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; • осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; • 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.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> • контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; • определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; • организовывать рабочие места различных зон кухни; • оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; • взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; • разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; • составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; • планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; • составлять графики работы с учетом потребности организации

	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; • управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; • предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; • рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; • вести утвержденную учетно-отчетную документацию; • организовывать документооборот.
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; • основные перспективы развития отрасли; • современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; • классификацию организаций питания; структуру организации питания; • принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; • правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; • правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; • методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; • способы и формы инструктирования персонала; • методы контроля возможных хищений запасов; • основные производственные показатели подразделения организации питания; • правила первичного документооборота, учета и отчетности; • формы документов, порядок их заполнения; • программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; • правила составления калькуляции стоимости; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, • ведение учета и составления товарных отчетов; • процедуры и правила инвентаризации запасов;

1.3.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Наименование занятий	Количество часов
МДК 06.01, в том числе:	196
теоретическое обучение	64
лабораторно-практические занятия	52
консультации	10
самостоятельная работа	40
курсовая работа	30
Практика, в том числе:	144
Производственная практика	144
Всего	340
Промежуточная аттестация, в том числе:	22
Консультация	10
Экзамен	12

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практика		Промежуточная аттестация
			Обучение МДК, в час.				Учебная	Производственная	
			Всего учебных занятий, ч	в том числе					
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа, ч		Самостоятельная работа, ч					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.5 ОК1-11	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала	196	156	52	30	40			
ПК 6.1-6.5 ОК1-11	Практическая подготовка	144					-	144	
	Всего	340	156	52	30	40	-	144	
ПК 6.1-6.5 ОК1-11	Консультации								10
	Экзамен								12

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала				196	
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	1	Содержание			
		Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания 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. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
		Практические занятия		2	
	2	Практическая работа №1. Изучение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания)	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2
	3	Самостоятельная работа № 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 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;	Усвоение новых знаний и навыков	2	2

		- 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.				
	4	Подготовка к курсовой работе	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2	
		Определение темы курсовой работы (проекта). Ознакомление с методическими указаниями.				
Тема 1.2 Виды услуг организаций питания	5	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984- 2012 Услуги общественного пита. Общие требования).				
	6	Самостоятельная работа № 2. Анализ основных типов организаций питания.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
Тема 1.3 Производственная и организационная структура организаций питания	7	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.				
		Практические занятия			2	
	8	Практическая работа № 2. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
		Самостоятельная работа			6	
	9	Самостоятельная работа № 3. Разработка структуры конкретной организации питания.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	

	10	Самостоятельная работа № 3. Разработка структуры конкретной организации питания.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
	11	Самостоятельная работа № 3. Разработка структуры конкретной организации питания.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
Тема 1.4 Виды меню и их характеристика	12	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.				
		Практические занятия			6	
	13	Практическая работа № 3. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
	14	Практическая работа № 4. Выбор стиля оформления меню и способа презентации (дизайн меню)	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
	15	Практическая работа № 5. Расчет энергетической ценности блюд в меню	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
	16	Самостоятельная работа № 4. Решение ситуационных задач по изменению ассортимента в зависимости от изменения спроса	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
	17	Подготовка по курсовой работе Составления введения	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2	
Тема 1.5	18	Содержание	Усвоение новых	2	2	

Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий			
Тема 1.6 Материальная ответственность и выявление рисков в области сохранности запасов	19	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Программное обеспечение управления расходом продуктов.				
Тема 1.7 Инвентаризация товарных запасов	20	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения инвентаризации.				
		Практические занятия 4				
	21	Практическая работа № 6. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2	
	22	Практическая работа № 7. Определение нормы расхода сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
	23	Самостоятельная работа № 5. Решение ситуационных задач по учету сырья на производстве	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	
	24	Самостоятельная работа № 5. Решение ситуационных задач по учету сырья на производстве	Усвоение новых знаний и навыков	2	2	

	25	Подготовка по курсовой работе Поиск информации из различных источников, включая интернет для разработки главы 1 в соответствии с заданием.	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2	
Тема 1.8 Категории производственного персонала организации питания.	26	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.				
Тема 1.9 Организация деятельности персонала	27	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	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). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.				
Тема 1.10 Методы управления	28	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2	
		Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.				
		Практические занятия			2	
	29	Практическая работа № 8. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	2	
	30	Подготовка по курсовой работе	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2	
		Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: характеристики исследуемой организации питания.				
Тема 1.11	31	Содержание	Усвоение новых знаний.			

Мотивация персонала		Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Практические занятия		2	
	32	Практическая работа № 9. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	33	Самостоятельная работа № 6. Решение ситуационных задач по расчету материального стимулирования сотрудников	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
Тема 1.12 Конфликты в организации питания	34	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия			
		Практические занятия		4	
	35	Практическая работа № 10. Составление психологических тестов по выявлению конфликтного сотрудника	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	36	Практическая работа № 11. Определение способов разрешения конфликтных ситуаций в коллективе	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	37	Подготовка по курсовой работе	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2
		Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания.			
Тема 1.13 Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.	38	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		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.			

		Практические занятия		2	
	39	Практическая работа № 12. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	40	Самостоятельная работа № 7. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	41	Самостоятельная работа № 8. Анализ квалификационного состава работников производства.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	42	Подготовка по курсовой работе Характеристика подразделений (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2
Тема 1.14 Текущее планирование деятельности предприятия	43	Содержание Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
Тема 1.15 Производственная программа	44	Содержание Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. 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.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Практические занятия		2	
	45	Практическая работа № 13. Планирование производственного задания (программы).	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	46	Подготовка по курсовой работе:	Самостоятельная работа,		

		Анализ показателей деятельности предприятия.	индивидуальная.	2	2
Тема 1.16 Нормирование труда в организациях питания	47	Содержание	Усвоение новых знаний.	2	2
		Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.		
	48	Самостоятельная работа № 9. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
Тема 1.17 Методика расчета численности работников общественного питания	49	Содержание	Усвоение новых знаний.	2	2
		Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)	Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.		
	Практические занятия			2	
	50	Практическая работа № 14. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда, расчет показателей текучести кадров.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	51	Подготовка по курсовой работе	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2
Разработка, ведение расчетов: Расчет основных производственных показателей.					
Тема 1.18 Правила составления графиков работы	52	Содержание	Усвоение новых знаний.	2	2
		Виды, правила составления графиков работы. Штатное расписание.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.		
Тема 1.19 Правила составления табеля учета рабочего времени	53	Содержание	Усвоение новых знаний.	2	2
		Порядок оформления табеля учета рабочего времени	Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.		
	Практические занятия			2	
	54	Практическая работа № 15. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	55	Самостоятельная работа № 10. Изучение графиков выхода на работу	Усвоение новых знаний и навыков	2	2

Тема 1.20 Производственная мощность	56	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.			
		Практические занятия		4	
	57	Практическая работа № 16. Расчет показателей эффективности использования основного капитала и мощности предприятия.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
58	Практическая работа № 17. Расчет товарооборота на предприятии общественного питания	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
Тема 1.21 Производительность труда	59	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Производительность труда, факторы роста показателя			
		Практические занятия		2	
	60	Практическая работа № 18. Расчет производительности труда	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
61	Подготовка по курсовой работе	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2	
	Разработка, ведение расчетов и анализ показателей деятельности предприятия.				
Тема 1.22 Методика расчета основных производственных показателей	62	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Методика расчета основных производственных показателей, анализ.			
	63	Подготовка по курсовой работе Анализ показателей деятельности предприятия.	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2
Тема 1.23 Программное обеспечение управления расходом продуктов кением готовой продукции	64	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.			

Тема 1.24 Технологические документы на продукцию общественного питания.	65	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2	
		Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.				
	66	Самостоятельная работа № 11. Состав и порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	Усвоение новых знаний и навыков.	2	2	
Тема 1.25 Калькуляция цен	67	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2	
		Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.				
		Практические занятия			8	
	68	Практическая работа № 19. Оформление калькуляционной карточки	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
	69	Практическая работа № 20. Составление сметы на затраты на основании калькуляции блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
	70	Практическая работа № 21. Оформление документов: дневного заборного листа, требования накладной, требования в кладовую.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
	71	Практическая работа № 22. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2	
	72	Подготовка по курсовой работе		Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2
Определение рекомендаций для улучшения показателей деятельности предприятия. Формирование рекомендаций для эффективной работы персонала.						
Тема 1.26 Методы осуществления взаимосвязи и между подразделениями организации питания	73	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2	
		Организационные структуры предприятия: линейная, функциональная, линейно-функциональная, бригадная. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями.				

		Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.			
		Практические занятия		2	
	74	Практическая работа № 23. Построение организационной структуры управления для предприятия питания.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	75	Самостоятельная работа № 12. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций. Подготовка сообщений по темам раздела.	Усвоение новых знаний и навыков.	2	2
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	76	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. - 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. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.			

Тема 2.2. Техническое оснащение производственных помещений организаций питания	77	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		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. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:			
	Практические занятия			2	
	78	Практическая работа № 24. Анализ организации и технического оснащения процессов хранения готовой кулинарной продукции	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
Тема 2.3 Охрана труда и техника безопасности при выполнении работ	79	Содержание	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.			
	80	Самостоятельная работа № 13. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	81	Подготовка по курсовой работе	Самостоятельная работа, индивидуальная	2	2
		Заключение курсовой работы			
	82	Самостоятельная работа № 14. 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.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2

Тема 2.4 Контроль качества продукции и услуг	83	Самостоятельная работа № 15. 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.	Усвоение новых знаний и навыков		
		Практические занятия		2	
	84	Практическая работа № 25. Приемка товара по количеству и качеству.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	85	Содержание	Усвоение новых знаний.		
		Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.	2	2
		Самостоятельная работа		4	
	86	Самостоятельная работа № 16. Виды инструктажей, их назначение.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
	87	Самостоятельная работа № 17. Деловая игра: разработка тренинга для персонала предприятия общественного питания.	Усвоение новых знаний и навыков	2	2
		Практические занятия		2	
	88	Практическая работа № 26. Разработка плана тренинга, плана мастер-класса (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте, по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа	2	2
	89	Подготовка по курсовой работе	Самостоятельная работа, индивидуальная.	2	2
		Проверка оформления курсовой работы			
Тема 2.6	90	Содержание	Усвоение новых знаний.	2	2

Роль наставничества в обучении на рабочем месте		Понятие «наставничество» в организации. Внутренняя и внешняя школа в компании.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.		
Тема 2.7 Анализ, оценка результатов обучения	91	Содержание	Усвоение новых знаний.	2	2
		Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов	Лекция с демонстрацией наглядных пособий работы.		
	92	Подготовка по курсовой работе	Самостоятельная работа, индивидуальная	2	2
		Составление презентации и реферата для защиты курсовой работы			
	93	Консультация	Самостоятельная работа, индивидуальная	2	2
		Подготовка к защите курсовой работы.			
	94	Консультация	Самостоятельная работа, индивидуальная	2	2
		Подготовка к защите курсовой работы.			
95	Консультация	Самостоятельная работа, индивидуальная	2	2	
	Подготовка к защите курсовой работы.				
96	Консультация	Самостоятельная работа, индивидуальная	2	2	
	Подготовка к защите курсовой работы.				
97	Консультация	Самостоятельная работа, индивидуальная	2	2	
	Подготовка к защите курсовой работы.				
	98	Защита курсовой работы		2	

Курсовой проект (работа)

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.
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) фито-бара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (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 абонеентам).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни

<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 2. Разработка ассортимента и адаптация рецептов кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 3. Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 4. Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 5. Оперативное текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями 6. Оперативное текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями 7. Составление производственной программы структурного подразделения 8. Координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями 9. Организация рабочих мест в производственных цехах 10. Подбор производственного оборудования для осуществления технологического процесса 11. Подбор производственного инвентаря, необходимых инструментов для осуществления технологического процесса 12. Организация контроля подчиненного персонала за соблюдением требований охраны труда 13. Организация контроля подчиненного персонала за обеспечением требований безопасности готовой продукции производства 14. Организация контроля подчиненного персонала за качеством приготовления продукции производства 15. Организация труда персонала на производстве 16. Организация улучшения и обслуживания рабочих мест 17. Организация проведения обучения и аттестации рабочих мест 18. Оценивание результатов труда работников 19. Приемы повышения эффективности общения в команде 20. Дифференцированный зачет «Выполнение практической работы и тестового задания» 	144	
Всего	340	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

КАБИНЕТЫ: «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащённых оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).
- **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Универсальный привод;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф холодильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;

- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Машина посудомоечная;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.
- **Требования к оснащению баз практик**
- Кухня организации питания:
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;

- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.
- **Кондитерский цех организации питания:**
- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки

- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Федеральные законы и нормативные документы

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

Основные источники:

1. Гукова, О. Н. Организация предприятий сервиса / О. Н. Гукова, А. М. Петрова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 384 с. - ((Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001129>
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/967397>
3. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. —

- (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174606>
4. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046287>
5. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1001262>
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: Арий, М.: Лада, 2018. – 680 с.: ил. ISBN 978-5-94832-436-4

Дополнительные источники:

<http://npu19.ru/wp-content/uploads/2020/06/Сборник-рецептур-МУЧНЫХ-КОНДИТЕРСКИХ-И-БУЛОЧНЫХ-ИЗДЕЛИЙ-2017.pdf>

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=45>

<https://www.povarenok.ru/recipes/category/30/>

<https://1000.menu/catalog/desert>

https://r1.nubex.ru/s10776-5be/f6112_ас/Учебник%202016.pdf

<https://booksee.org/s/?q=Десерты>

<https://booksee.org/s/?q=кондитерское+производство>

<https://www.studmed.ru/science/pischevaya-promyshlennost/confectionery>

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -

Технология ПОП - лекции

3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей

5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9. <http://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал

Гильдии шеф-поваров

10. <http://www.chefcompany.ru/> - Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят уроками по 90 минут с перерывами между уроками.

Организация обучения планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

ОП 07. Информационные технологии в профессиональной

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности деятельности

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар, кондитер».

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и тестовый опрос, проверочные работы, выполнение студентами презентаций и докладов по темам.

Студенты проходят обязательную производственную практику. Практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

➤ Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля. Преподаватели данного профиля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

➤ Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

- Мастера: должны иметь должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; - правильность последовательности расположения блюд в меню; - соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; - точность расчета цены блюда по меню; - актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу - точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; - правильность выбора, оформления бланков; - правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; 	
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; - правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; 	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий;</p> <p>- заданий по производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);

- *практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*
- *заданий экзамена по модулю;*
- *экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике*

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none">– 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
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

