

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Утверждаю

Заместитель директора по
учебной работе

 И.В. Бондаренко
20 мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**для специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело**


СОГЛАСОВАНО

ООО «СЧАСТЛИВОЕ ДЕТСТВО»

400082, г Волгоград

ул. 50 лет октября, д.15 А.

ШЕФ-ПОВАР

 Р.А.Чернов

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупнённая группа 43.00.00 Сервис и туризм (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565)

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации дисциплины обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:

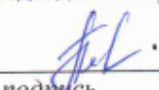
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик: Стрепетова Л. В., преподаватель. ГБПОУ ВИТ

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики, управления, права

Протокол № 9 от 06.05.2024 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии экономики, управления, права


_____ М.Г.Петричук _____ 06.05.2024
подпись дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

протокол № 8 от 07.05.2024 г.

Начальник отдела учебно-методической работы


_____ И.Ю.Шурыгина _____ 07.05.2024 г.
подпись дата

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - основные перспективы развития отрасли; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их заполнения; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - составления калькуляции стоимости; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; - процедуры и правила инвентаризации запасов
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала

Всего часов 138

в том числе в форме практической подготовки 42 часа

Из них на освоение МДК 128 часов

в том числе самостоятельная работа 6 часов

практики, в том числе учебная-

производственная 108 часов

Промежуточная аттестация экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа ¹	
				Обучение по МДК				Практики		Консультации ²		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) ³										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	66	24	62		24						4
ПК 6.4- 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	Раздел 2. Методика анализа финансово-хозяйственной деятельности организации	72	18	66		18	16			4		2
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108							108			
	Промежуточная аттестация											
	Всего:	246	42	128		42	16		108	4		6

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) 2	Объем в часах 3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		62
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		62
Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях	Содержание	2
	1. Основные направления развития общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании В том числе практических занятий и лабораторных работ	Не предусмотрено
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	Содержание	4
	1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. 2. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Планирование деятельности организаций структур управления. Практическое занятие 2. Составление схем организационных структур управления.	4
Тема 1.3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	Содержание	4
	1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. 2. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 3. Составление схем технологических процессов доготовочных цехов	2
Тема 1.4. Оперативное	Содержание	4

планирование производства и технологическая документация	1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. 2. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие4. Расчет выхода продукции в ассортименте. Практическое занятие5. Составление плана-меню предприятия	4
Тема 1.5. Организация производства	Содержание	4
	1. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицебельного цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени. 2. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 6. Составление схем организации Практическое занятие 7. Технологических процессов в заготовочных цехах	4
Тема 1.6. Основы организации труда	Содержание	4
	1. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. 2. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие8. Планирование технологического процесса производства. Практическое занятие9. Оформление документов на различные операции с продукцией. Практическое занятие10. Оформление табеля учета рабочего времени. Практическое занятие11. Расчет заработной платы	6
Тема 1.7. Способы и	Содержание	4

показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды)	1. Сочетание коллективной и личной материальной ответственности. Совмещение профессий, полная или частичная взаимозаменяемость работников – членов бригады. 2. Правила разработки должностных обязанностей. Функциональная обязанность работников и руководителей.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Не предусмотрено
Тема 1.8. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табелем учета рабочего времени.	Содержание	4
	1. Система управления трудовыми ресурсами. Принципы, методы, функции системы управления. Распределение полномочий. 2. Основные приемы организации работы исполнителей. Требования к созданию оптимальных условий труда. График работы. Учет рабочего времени.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Не предусмотрено
Тема 1.9. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	Содержание	4
	1. Учет и ведение документации. Порядок оформления табеля. 2. График выхода персонала на работу, табелирование рабочего времени.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Не предусмотрено
Тема 1.10. Дисциплинарные процедуры в организации.	Содержание	4
	1. Мероприятия по мотивации и стимулированию в работе персонала. Система оценки результативности труда и стимулированию персонала. 2. Дисциплинарная ответственность исполнителей.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 12 Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства Практическое занятие 13 Разработка рациональной структуры предприятия по заданной ситуации.	4

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		4
<p>1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>2. Изучение рабочих мест на производстве. Оформление карты практического занятия</p> <p>3. Выполнение планировки горячего цеха с размещением оборудования. Составление технологических карт в суповом отделении. Разработка производственной программы для холодного цеха. Выполнение планировки холодного цеха ресторана с размещением оборудования. Подбор посуды, инвентаря и инструментов для приготовления заливных блюд. Составление планировки кулинарного цеха с размещением оборудования. Выполнение планировки моечной столовой посуды с размещением оборудования. Выполнение планировки кондитерского цеха с размещением оборудования. Оформление карты практического занятия.</p> <p>4. Составление схем планировки овощного цеха с размещением оборудования. Составление технологической схемы обработки мяса мороженого. Выполнение планировки рыбного цеха с размещением оборудования. Составление технологической схемы обработки мороженой рыбы. Выполнение планировки птицепопелового цеха с размещением оборудования. Составление технологической схемы обработки птицы мороженой. Составить планировку цехов столовой согласно последовательности технологического процесса. Оформление карты практического занятия.</p> <p>5. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией по образцу. Расчет заработной платы по образцу. Оформление карты практического занятия.</p> <p>6. Презентация на тему: «Характеристика функциональных обязанностей руководителей подразделений и работников». Презентация на тему: «Характеристика технологических планов производства (по выбору) изделий». Презентация на тему: «Анализ этапа процесса планирования и производственных показателей».</p>		
Раздел 2. Методика анализа финансово-хозяйственной деятельности организации		50
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		50
Тема 2.1. Экономический анализ и его роль в управлении предприятием	Содержание	
	1. Понятие об анализе хозяйственной деятельности. Предмет и объекты экономического анализа. Содержание и задачи экономического анализа в современных условиях. Цели экономического анализа на этапах планирования, управления и оценки результатов деятельности предприятия. Роль экономического анализа в оценке деятельности предприятия и принятии управленческих решений. Виды анализа хозяйственной деятельности и их классификация.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Не предусмотрено
Тема 2.2. Анализ выпуска и реализации продукции на производственном предприятии	Содержание	
	1. Источники используемой информации. Анализ динамики объема и структуры выпуска продукции, ритмичности выпуска продукции. Анализ выполнения производственной программы по ассортименту. Расчет влияния факторов на объем производства и реализации продукции.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 14. Анализ выпуска и реализации и продукции на промышленном предприятии	2
Тема 2.3. Анализ оборота	Содержание	

розничной торговли	1. Значение, задачи и последовательность проведения анализа оборота розничной торговли. Источники информации, используемой для анализа и её подготовка к анализу. 2. Анализ общего объема оборота розничной торговли; структуры оборота розничной торговли; динамики и выполнения плана оборота розничной торговли по кварталам и месяцам. Расчет влияния отдельных факторов на изменение оборота розничной торговли по сравнению с планом и данными за предшествующий период.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 15. Анализ оборота розничной торговли по общему объему и товарным группам.	2
Тема 2.4. Анализ эффективности использования основных средств	Содержание	
	1. Задачи, основные направления и информационное обеспечение анализа основных средств. Анализ состояния и движения основных средств. 2. Показатели оценки эффективности использования основных средств. Расчет влияния факторов на изменение показателей эффективности использования основных фондов.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 16. Анализ эффективности использования основных средств предприятия.	2
Тема 2.5. Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятия	Содержание	
	1. Значение, задачи и источники анализа материальных ресурсов. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами; использования сырья и материалов в производстве, соблюдения норм расхода. 2. Показатели эффективности использования материальных ресурсов: материалоотдача, материалоемкость, их расчет и анализ.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 17. Анализ эффективности использования материальных ресурсов предприятия.	2
Тема 2.6. Анализ оборотных средств, вложенных в товарные запасы в предприятиях розничной торговли	Содержание	
	1. Значение и задачи анализа товарных запасов и оборачиваемости средств, вложенных в запасы. Информация, используемая для анализа. Методика анализа товарных запасов. 2. Анализ оборачиваемости средств, вложенных в запасы. Расчет влияния факторов на оборачиваемость средств, вложенных в запасы. Пути ускорения оборотных средств, вложенных в запасы товаров.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 18. Анализ товарных запасов и оборачиваемости средств, вложенных в запасы.	4
Тема 2.7. Анализ трудовых ресурсов предприятия	Содержание	

	1. Задачи, основные направления и информационное обеспечение трудовых ресурсов предприятия. Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами; движения работников предприятия. Изучение форм, динамики и причин движения кадров в организации (предприятии). 2. Анализ производительности труда; формирования и использования фонда заработной платы.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 19. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов предприятия.	2
Тема 2.8. Анализ издержек обращения в организациях торговли	Содержание	
	1. Значение и задачи анализа издержек обращения в торговле. Источники информации, используемой для анализа. 2. Анализ издержек обращения по общему уровню; издержек обращения по отдельным статьям. Пути снижения издержек обращения в организациях торговли.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 20. Анализ издержек обращения по общему уровню в организациях торговли и расчет влияния факторов на уровень и сумму издержек.	2
Тема 2.9. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия	Содержание	
	1. Задачи анализа прибыли и рентабельности. Источники информации, используемые для анализа. Анализ и оценка динамики, уровня и структуры прибыли. 2. Расчет влияния факторов на изменение прибыли и рентабельности. Факторный анализ прибыли от реализации.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 21. Анализ прибыли и рентабельности	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		2
1. Работа с учебником и конспектом лекций по данной теме.		
Учебная практика (часов)		

Практика по профилю специальности (часов)**Виды работ:**

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
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**108**

<p>Примерная тематика курсовых проектов (работ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 12. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии 	16
<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение 	

<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</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>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>	4
Консультация	4
Всего	246

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор«мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
 - программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
 - программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2019. – 384 с. ISBN 978-5-4468-5747. – Текст : непосредственный.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва

:Академия, 2021. – 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6. – Текст : непосредственный.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. ISBN 978-5-8114-6457-9. – Текст : непосредственный.

4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с. ISBN 978-5-0054-0302-5. – Текст : непосредственный.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2019. – 80 с. ISBN 978-5-7695-9719-0. – Текст : непосредственный.

6. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2020. – 320 с. ISBN 978-5-7695-9267-6. – Текст : непосредственный.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. ISBN 978-5-8114-1343-0. – Текст : непосредственный.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-16-014118-3. – Текст : непосредственный.

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с. ISBN 978-5-4468-5123-2. – Текст : непосредственный.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2019. – 240 с. ISBN 978-5-4468-6227-6. – Текст : непосредственный.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. ISBN: 978-5-507-45791-5. – Текст : непосредственный.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. – 398 с. ISBN: 978-5-222-26148-4. – Текст : непосредственный.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. ISBN: 978-5-507-44337-6. – Текст : непосредственный.

14. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. ISBN: 978-5-8114-2421-4. – Текст : непосредственный.

15. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с. ISBN 978-5-4468-2855-5. – Текст : непосредственный.

16. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. ISBN: 978-5-507-45902-5. — Текст : непосредственный.

17. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. ISBN: 978-5-8114-3379-7. . — Текст : непосредственный.

18. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. ISBN: 978-5-8114-4377-2. — Текст : непосредственный.

19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2019. — 432 с. ISBN 5-7695-1164-8 (Изд. центр «Академия») ISBN 5-94231-148-X (Обр.-изд. центр «Академия»).— Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

20. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

23. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

24. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

25. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

25. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

26. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

27. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

28. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

29. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

30. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

31. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

32. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

33. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

34. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

35. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.ISBN: 978-5-905170-35-5. – Текст : непосредственный.

36. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.ISBN 5-94343-089-X. – Текст : непосредственный.

37. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.ISBN: 5-98176-026-5. – Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потреби-	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

	лей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обуче-	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов

	<p>ния в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</p> <p>бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p> <p>бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</p> <p>проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</p> <p>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, <p>- ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; <p>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
--	--	--