

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



Л.А. Виноградова

«31» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНО МОДУЛЯ**

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Специальность среднего профессионального
образования

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»

Директор:

Александрова Т.И.

(И.О. Фамилия) (подпись)

М.П.



г.о. Электросталь, 2020 г

Программа профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 9 декабря 2016 года.
2. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу, утвержденного «23» апреля 2020 г. №114-од.
3. Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик: Богданова Алла Анатольевна преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева А.В.

Фамилия И.О.,

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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.

Выпускник освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать:

общими компетенциями, включающие в себя способность:

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.

знать:

- 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;

уметь:

- 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 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.

практический опыт в:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено расписанием оченная практика)	
			Всего часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов	консультации				Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1-6.5 ОК 1-11		99	94	14	16	1	5			
ПК 6.1-6.5.	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрено итоговая (концентрированная) практика)	144							36	108
	Демонстрационный экзамен									
	Всего:	243	94	14	16	1	5	-	36	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<p>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</p>	<p><i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i></p>	<p>Объем часов</p>
<p>I</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p>	<p>243</p>	<p>99</p>
<p>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</p>	<p>Содержание</p>	<p>Уровень освоения</p>
<p>Тема 1.1. Отраслевые особенности организации питания</p>	<p>1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей</p>	<p>2</p>
	<p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p>	<p>2</p>
	<p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p>	<p>2</p>
	<p>4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.</p>	<p>2,3</p>
	<p>5. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	<p>2,3</p>
	<p>Тематика практических занятий</p>	<p>2</p>
	<p>1. Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания</p>	
	<p>2. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, класса, формы обслуживания</p>	

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание	Уровень освоения
	<p>1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	2
	<p>2. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организацией питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p>	2,3
	<p>3. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p>	2,3
	<p>4. Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p>	2,3
	<p>5. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p>	2,3
	<p>6. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента</p>	2,3
	<p>Тематика практических занятий</p>	2
	<p>1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет стоимости блюд в меню. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).</p>	
Тема 1.3.	Содержание	Уровень освоения 8

<i>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</i>	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	2,3
	2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2,3
	3. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.	2,3
	4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2,3
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	2,3
Тематика практических занятий		
1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)		
Тема 1.4. <i>Управление персоналом в организациях питания</i>	Содержание	Уровень освоения
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2,3
	2. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	2,3
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2,3
4. Психологические типы характеров работников. Формирование команд, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного	2,3	
		10

воздействия	<p>5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха</p>	2,3	
Тематика практических занятий			
1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений			
2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения			
3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»			
4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения			
5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений			
6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными			
7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник			
Содержание			
Тема 1.5.	<p><i>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</i></p>	Уровень освоения	
		<p>1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p>	2,3
		<p>1. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.</p> <p>2. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p>	2,3
3. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления графика учета рабочего времени			
Тематика практических занятий			
1. Планирование производственного задания (программы)			
2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и			

	производительности труда	
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению таблицы учета рабочего времени	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	Уровень освоения
	1. Основные производственные показатели: производительная мощность организации питания, товароборот, производительность труда.	2,3
	2. Производительная мощность. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и купленным товарам.	2,3
	3. Производительность труда, факторы роста.	2,3
	4. Методика расчета основных производственных показателей	2,3
	5. Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки.	2,3
	6. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2,3
	7. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	2,3
	8. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2,3
	9. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2,3
	Тематика практических занятий	2
	1. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	
	2. Оформление документов: дневного заборного листа	
	3. Разработка нормативно-технологической документации	
Тема 1.7. Координация деятельности персонала с другими службами подразделениями	Содержание	Уровень освоения
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2,3
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	Тематика практических занятий	2

	<p>Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) услугами снабжения и обслуживания организации питания</p> <p><i>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i></p> <p><i>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</i></p>	
<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции. Характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.</p> <p>2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>4. 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.</p> <p>Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	<p>2.3</p> <p>6</p>	
<p><i>Тема 2.2</i></p> <p><i>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</i></p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>1. Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.</p> <p>2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p>	<p>Уровень освоения</p> <p>2.3</p> <p>4</p> <p>2.3</p>

	<p>3. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработано оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценкереультатов.</p>	2,3	
<p>самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p>	<p>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).</p> <p>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира ресторана заведующего производством (на базе практики).</p> <p>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося</p>	2,3	5
<p>Учебная практика</p> <p>Выполнение работ:</p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</p> <p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) <p>5. Составление заключения</p>	<p>2,3</p>	36	

<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядке приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 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 взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядке их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению 28. Участие в выполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об 	<p style="text-align: center;">2.3</p> <p style="text-align: center;">144</p>
---	---

<p>установленном расхождении по количеству и качеству товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>29. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>30. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>31. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>32. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>33. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>34. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>35. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>36. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>37. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>38. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>39. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>40. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>41. Участие в составлении требований в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>	<p>1</p>			<p>243</p>
КОНСУЛЬТАЦИИ				
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
ВСЕГО				
<p>Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:</p>				
<p>1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т. п.);</p>				
<p>2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);</p>				
<p>3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).</p>				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
3. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
4. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Электронные ресурсы:

1. Лаушкина Т.А ЭУМК сетевая: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017
2. Самородова И.П.ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
3. Соколова Е. И..ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
4. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
5. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело», «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.3. Организация образовательного процесса

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

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

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

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 06 предусматривается производственная (по профилю специальности) практика. Производственная (по профилю специальности) практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

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

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

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

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

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.6.1.-ПК.6.5.	- умело осуществлять контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Тестирование Устный опрос
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс	Номенклатура информационных источников применяемых

выполнения задач профессиональной деятельности.	поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности). Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09. Использовать	Применять средства информационных	Современные средства и

информационные технологии в профессиональной деятельности.	технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.