

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Шатурский энергетический техникум»
(ГБПОУ МО «ШЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УМР

Косов — С. А. Косова

« 15 » 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Шатура

2023

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «ШЭТ»

Разработчики:

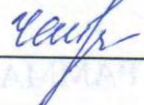
Чайкова Вера Владимировна, преподаватель специальных дисциплин

ОДОБРЕНО

Цикловой комиссией

Протокол № 7 от «9» 06 2023 г.

Председатель:  О.А. Дубинкина

Преподаватель: 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности ВД.6 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 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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	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	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, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	426
на освоение МДК 06.01	112
на освоение МДК 06.02	80
на практики, в том числе:	
учебную	36
производственную	180
на консультации	10
на промежуточную аттестацию	8

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Всего	Обучение по МДК		Практики		
				В том числе		учебная	производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	7	8					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1-6.5 ОК	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	112	56	36	20			
	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (6 семестр)		30	18				
	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (7 семестр)		18	18	20			
	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (8 семестр)		8					
ПК 6.1-6.5	Учебная и производственная практика	216				36	180	
	Консультации	10						
	Промежуточная аттестация	8						
	Всего:	346	56	36	20	36	180	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	112	
Раздел 1.	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
	Третий курс (6 семестр)	48	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала		4
	1	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	
	2	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	
	3	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	
	4	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание учебного материала		12
	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, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
2	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные,		

		тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе	
	3	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания	
	4	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню	
	5	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню	
	6	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	Практические занятия		10
	1	ПР № 1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей	
	2	ПР № 2. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей	
	3	ПР № 3. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)	
	4	ПР № 4. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)	
	5	ПР № 5. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)	
	Содержание учебного материала		4
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	1	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных	
	2	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений	
	3	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	

	4	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	
	Практические занятия		2
	1	ПР № 6. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание учебного материала		6
	1	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу)	
	2	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)	
	3	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования	
	4	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	5	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	Практические занятия		2
	1	ПР № 7. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		4
	1	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	
	2	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	3	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	

	Практические занятия		4
	1	ПР № 8. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	
	2	ПР № 9. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	
	Четвертый курс (7 семестр)		56
	Содержание учебного материала		16
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	1	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда	
	2	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам	
	3	Производительность труда, факторы роста	
	4	Методика расчета основных производственных показателей	
	5	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки	
	6	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства	
	7	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	8	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	9	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	10	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	
	Практические занятия		18
	1	ПР № 10. Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов	
	2	ПР № 11. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников. Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации	
	3	ПР № 12 - 18. Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала		2

Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	1	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания	
	2	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	
Курсовая работа (8 семестр)			20
Четвертый курс (8 семестр)			
Раздел модуля 2.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		8
	1	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бес цеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест	
	2	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); отпуска на вынос по заказам потребителей; вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного	
	3	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	
	4	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты	
	5	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	
	6	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и	

	кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 06.01		
1	Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда	
2	Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	
3	Анализ основных типов организаций питания	
4	Разработка структуры конкретной организации питания	
5	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест	
6	Изучение «Справочника руководителя»	
7	Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя)	
8	Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет	
9	Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела	
10	Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153	
11	Решение ситуационных задач по темам раздела	
12	Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей	
13	Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики)	
14	Изучение графиков выхода на работу (на базе практики)	
15	Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)	
16	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики)	
17	Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики)	

18	Решение ситуационных задач по темам раздела	
19	Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя)	
20	Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)	
21	Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе. Тематика занятий		
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	
Примерная тематика курсовой работы		
1	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех)	
2	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех)	
3	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех)	
4	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех)	
5	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех)	
6	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех)	
7	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале	
8	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале	
9	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия	
10	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе	
11	Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе	
12	Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе	
13	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни	
14	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской	
15	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого	
16	Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара	
17	Организация работы кухни (структурного подразделения) фито бара	
18	Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной	

19	Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания	
20	Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа	
21	Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой	
22	Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе	
23	Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд)	
24	Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта)	
25	Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонеентам)	
26	Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал	
27	Организация работы структурного подразделения столовой при колледже	
28	Организация работы структурного подразделения домашней кухни	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом		
1	Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: характеристики исследуемой организации питания; миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания; схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений; характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)	
2	Составление: характеристики исследуемой организации питания; миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания; схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений; характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)	
3	Разработка, ведение расчетов: расчетного плана-меню; основных производственных показателей	
4	Разработка: должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам; плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)	
5	Составление заключения	
Учебная практика по ПМ.06		36
Производственная практика. Виды работ		180
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 приема 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	
	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 питания, реализуемая населению. Общие технические условия	
26	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья	
27	Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта	
28	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству	
29	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне	
30	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	
31	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре	
32	Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения	
33	Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения	
34	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда	

35	Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие)	
36	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог)	
37	Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала	
38	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций	
39	Составление графиков выхода на работу производственного персонала	
40	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля	
41	Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	
Самостоятельная работа		2
Дифференцированный зачет (8 семестр)		2
Экзамен (8 семестр)		12
Всего:		334

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие:

учебного кабинета: социально – экономических дисциплин;

доска учебная;

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря),

раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор; наглядные пособия (плакаты).

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Л.Л. Счесленок Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Л.Л. Счесленок. – 2 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с.

2. С.Ю. Мальгина., Ю.Н. Плешкова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина., Ю.Н. Плешкова – 3 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

3. И.И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.И. Потапова – 3 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

4. Г.Г. Лутошкина., Ж.С. Анохина Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.Г. Лутошкина., Ж.С. Анохина – 3 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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

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

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

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

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

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

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

<http://novikovgroup.ru/>

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

[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)

[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

1. Методические указания по выполнению практических работ по ПМ.06

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. - 272 с.

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

5. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2010. – 432 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Профессиональные компетенции: ПК 6.1 - 6.3		
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Показатели освоения компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Правильное применение профессиональной терминологии</p>	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК.06.01</p> <p>Экзамен по ПМ.06</p>
<p>Умения: оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям задания.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного</p>		

<p>обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>Действия: текущее планирование деятельности подчиненного персонала; расчет основных производственных показателей; координация с другими подразделениями, службами; проверка уровня обеспеченности ресурсами; заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана; контроль хранения запасов; обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов; поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню; разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню; ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню; презентация нового меню; совершенствование ассортимента и меню</p>		
<p>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>		
<p>Профессиональные компетенции: ПК 6.4 - 6.5</p>		
<p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы контроля и оценки качества работ исполнителей; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Правильное применение профессиональной терминологии</p>	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК.06.01</p> <p>Экзамен по ПМ.06</p>
<p>Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям задания.</p> <p>Правильное выполнение</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Иметь практический опыт в: организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>Действия:</p>		

планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроль качества выполнения работ организация текущей деятельности планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей инструктирование, обучение на рабочем месте анализ, оценка результатов обучения	заданий в полном объеме	
---	----------------------------	--