

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Нефтекамский машиностроительный колледж

ОДОБРЕНО

Предметно - цикловой комиссией

«Поварское и кондитерское дело»

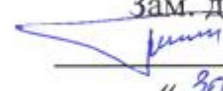
Председатель ПЦК

 Г.Н. Давлетханова

«30» 08 2024 г.

УТВЕРЖДА

Зам. директора по У

 Т.Ф. Малик

«30» 08 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала**

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала » разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) для специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГБПОУ Нефтекамский машиностроительный колледж

Разработчики:

Матвеева Э.Х. - преподаватель ГБПОУ Нефтекамский машиностроительный колледж

Давлетханова Гульнара Назифовна – преподаватель ГБПОУ Нефтекамский машиностроительный колледж

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для базовой подготовки, входящего в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
- Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки, в профессиональной подготовке по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт в: - разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - 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; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков Умения: - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;
	- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню Знания: - актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; - классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; - взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; - названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; - ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основные типы меню, применяемые в настоящее время; - принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; - сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;

	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практический опыт в: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; 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 Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;

	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт в: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практический опыт в: планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 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; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
--	---

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Практический опыт в: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
--	--

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 361

Из них на освоение МДК -175

на практики: учебная -72

производственную – 108 часов

квалификационный экзамен - 6ч

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Осуществлять разработку и компьютерное моделирование элементов систем автоматизации с учетом специфики технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1 Структура профессионального модуля

Коды профес-сио-нальных общих ком-петенций	Наименования разделов профессио-нального модуля	Объем образова-тельной про-граммы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самосто-я-тельная работа
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч		Учебная	Произ-водстве-ная	
лабораторн-ые работы и практическ-ие занятия,час-ов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	94	28	16			2
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	79	77	30	-			- 2
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика,часов (если предусмотрена итоговая(кон-центрированная) практика)	180				72	108	
	Квалификационный экзамен	6						
	Всего	361	171	58	16	72	108	4

3.2 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, внеаудиторная (само- стоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		96
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		94
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	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.	
	Тематика практических занятий	2
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2
Тема 1.2.	Содержание	

Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	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. 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.	2
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стилb оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	
	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.	
	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.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	

	Тематика практических занятий	4
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	4
	Тема 1.3.	4
	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	
	Содержание	
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	
	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.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	

	Тематика практических занятий	2
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	
	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).	4
	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	
	Тематика практических занятий	8
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	1
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	1
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2

	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	1
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	1
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	1
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	4
	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	
	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).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	6
	1. Планирование производственного задания(программы)	2
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	

	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	18
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012	
	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	14
	1. Расчет производственной мощности	2
	2. Расчет товарооборота	2
	3. Расчет производительности труда	2
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	
	6. 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
	1. Оформление документов: дневного заборного листа	2
	2. Разработка нормативно-технологической документации	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	4
	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.	
	1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
	Тематика практических занятий	2
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 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 питания. 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		2

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. 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. 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). Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)		
Раздел 2. Учет затрат и калькулирование себестоимости продукции на предприятиях общественного питания		79
МДК. 06.01 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания		77
Тема 2.1. Калькулирование себестоимости продукции	Содержание	20
	Издержки производства на предприятиях общественного питания Изучение понятия и состава издержек производства и реализации продукции. Отраслевые особенности структуры себестоимости.	
	Калькуляция себестоимости единицы продукции на предприятиях общественного питания Рассмотрение классификации затрат по статьям и элементам. Калькуляция себестоимости и ее значение. Методы калькулирования. Значение себестоимости и пути ее оптимизации.	
	Смета затрат и методика ее составления Понятие сметы затрат на производство. Составление сметы затрат на производство.	
	Материальные затраты Понятие материальных затрат. Определение суммы возвратных отходов. Нормы расхода продуктов. Определение суммы затрат.	
	Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования Понятие расходов на содержание и эксплуатацию оборудования. Методы включения расходов на содержание и эксплуатацию оборудования в себестоимость продукции.	
	Цеховые расходы Понятие цеховых расходов. Методы включения цеховых расходов в себестоимость продукции.	

	Определение продажных цен на продукцию собственного производства (калькулирование) Традиционный способ расчета продажных цен. Рыночный способ расчета продажных цен. Комбинированный способ расчета продажных цен.	
	Торговая наценка на предприятиях общепита Понятие торговой наценки. Определение торговой наценки. Зависимость продажной цены от входного налога на добавленную стоимость (НДС).	
	Определении валового дохода Понятие валового дохода. Определение валового дохода методом «по среднему». Применение единой торговой наценки. Суть метода по общему товарообороту. Изменение размера единой торговой наценки.	
	Практические занятия	14
	Расчет материальных затрат на производство продукции на предприятиях общественного питания	14
	Составление калькуляции затрат	
	Составление сметы затрат	
	Определение расходов на содержание и эксплуатацию оборудования	
	Определение цеховых расходов	
	Расчет себестоимости продукции	
	Расчет продажных цен	
	Расчет торговой наценки	
	Определение валового дохода	
Тема 2.2 Учет затрат на производство на предприятиях общественного питания	Содержание	20
	Цели, задачи и принципы учета товарных операций Цели и задачи бухгалтерского учета товарных операций. Принципы бухгалтерского учета товаров.	
	Учетные цены товаров Определение фактической себестоимости товаров, приобретенных за плату. Определение фактической себестоимости товаров, полученных из других источников. Виды учетных цен на товары.	
	Документальное оформление поступления и выбытия товаров Документальное оформление поступления товаров. Приемка товаров от транспортной организации. Приемка товаров от поставщика. Приемка товаров на складе покупателя. Документальное оформление продажи товаров. Документальное оформление прочих товарных операций.	
	Отчетность материально- ответственных лиц по операциям с товарами и тарой Порядок составления отчетности по операциям с товарами и тарой. Проверка отчетности по операциям с товарами и тарой. Проблемные вопросы составления и представления отчетности.	
	Особенности учета товарных операций в общественном питании Учет сырья и товаров в кладовых.. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Документальное	

	оформление отпуска блюд с раздачи. Учет специй и соли. Учет движения сырья и продукции на производстве. Учет товаров в буфетах (барах). Особенности учета товаров в неторговых организациях.	
	Учет возврата товаров покупателями Учет возврата товаров юридическими лицами. Учет возврата товаров физическими лицами. Правовые основы возврата товаров. Документальное оформление операций по возврату товаров. Документальное оформление операций по возврату покупателю денежных средств.	
	Учет тары Синтетический и аналитический учет тары. Оценка тары. Документальное оформление поступления и выбытия тары. Тара однократного использования. Многооборотная тара. Залоговая тара. Учет расчетов по НДС по операциям с тарой.	
	Аналитический учет товаров Учет товаров по материально ответственным лицам. Учет товаров в бухгалтерии. Аналитический учет товаров в условиях машинной обработки учетной информации. Особенности аналитического учета товаров при использовании стоимостной схемы учета.	
	Практические занятия	16
	Определение фактической себестоимости товаров, приобретенных за плату	16
	Определение фактической себестоимости товаров, полученных из других источников	
	Документальное оформление поступления и выбытия товаров	
	Составление отчетности по операциям с товарами и тарой	
	Проверка отчетности по операциям с товарами и тарой	
	Учет покупки товаров	
	Учет продажи товаров	
	Учет возврата товаров покупателями	
	Учет результатов инвентаризации товаров	
	Учет товарных потерь	18

	Учет тары	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 2. Подготовка рефератов. 3. Составление конспектов, таблиц, тестов, лабиринтов, домино, договоров, чайнвордов. 4. Заполнение документов, ведомостей. 5. Решение ситуационных производственных задач по составлению схем счетов по учёту имущества организации в соответствии с Инструкцией по применению плана счетов и нормативными актами по отдельным разделам учёта (учёт основных средств материалов и т.д.); по составлению бухгалтерских проводок в соответствии с характеристикой счёта и типовой корреспонденцией по Инструкции по применению плана счетов, а также нормативными актами по отдельным разделам учёта.		2
4. Темы и виды внеаудиторной самостоятельной работы: 5. Решение задач по составлению классификации затрат на производство. 6. Решение задач по определению суммы материальных расходов. 7. Решение задач по определению суммы расходов на содержание и эксплуатацию оборудования. 8. Решение задач по определению цеховых расходов. 9. Решение задач по составлению сметы затрат на производство. 10. Калькулирование себестоимости продукции. 11. Составление сметы затрат на производство. 12. Решение зад по отражению на счетах бухгалтерского учета поступления товаров. 13. Решение зад по отражению на счетах бухгалтерского учета продажи товаров. 14. Решение зад по отражению на счетах бухгалтерского учета торговой наценки. 15. Решение зад по отражению на счетах бухгалтерского учета операций с тарой. 16. Решение зад по отражению на счетах бухгалтерского учета результатов инвентаризации и переоценки товаров. 17. Решение зад по отражению на счетах бухгалтерского учета результатов от продажи товаров.		

Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) Примерная тематика курсовых проектов (работ): 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодныйцех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячийцех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодныйцех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячийцех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодныйцех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячийцех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса приаэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана привокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведскаялиния. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения)кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детскогокафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежногокафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения)кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения)кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения)кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения)гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения)фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочнойшашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрогообслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступнойстоловой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой приофисе. 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 ва-рианта). - Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания поабонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательскийзал.	16
--	----

27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.	
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности) 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составление 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	
Учебная практика 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	72
Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	10

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 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 из закусок.
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. 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. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 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). 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. 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. 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.	
Квалификационный экзамен	
Всего	30

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Образовательные технологии

В учебном процессе, помимо теоретического обучения, которое составляет 70% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности реализация компетентностного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, индивидуальных и групповых проектов – в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

В программе в табличной форме приводится перечень используемых при преподавании дисциплины активных и интерактивных форм проведения занятий по видам аудиторных занятий:

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий
7 семестр	ТО	Самостоятельная работа с текстами учебника, дополнительной литературой Презентация
	ПЗ	Разбор конкретных ситуаций Решение производственных ситуаций, задач Самостоятельная работа с текстами учебника, дополнительной литературой групповой штурм Работа с нормативной информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов сети Интернет
8 семестр	ТО	Самостоятельная работа с текстами учебника, дополнительной литературой Презентация
	ПЗ	Разбор конкретных ситуаций Решение производственных ситуаций, задач
	УП	Разбор конкретных ситуаций Решение производственных ситуаций, задач
	ПП	Решение производственных ситуаций, задач

*) ТО – теоретическое обучение, ПЗ – практические занятия, ЛР – лабораторные занятия

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики

Кабинет:

Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья

Доска учебная – 1 шт.;

Столы письменные – 11 шт.;

Кресла – 22 шт.;

Стол и стул преподавателя – 1 шт.;

Компьютер с лицензионным ПО – 1 шт.;

Многофункциональное устройство – 1 шт.;

Мультимедийный экран с проектором – 1 шт.;

Шкафчик для хранения муляжей (инвентаря) – 2 шт.;

Наглядные пособия

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Компьютер - 1 шт.;

Многофункциональное устройство – 1 шт.;

Стол-трапедия -10 шт.;

Стол письменный - 1 шт.;

Стол для презентации готовых кулинарных изделий – 1 шт.;

Кресло -12 шт.;

Аппарат упаковочный вакуумный - 2шт;

весы настольные электронные ВК-3000,1 – 14шт;

Миксер планетарный Gastromix B5-10шт;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Морозильный шкаф ШХн-0,5 -4шт;

мясорубка М-50С-2шт;

Пароконвектомат ПКА-6-1/1 ПМ2-01-10шт;

Стол- подставка под пароконвектомат -10шт;

Плита индукционная INDO IN3500S-40шт,

Льдогенератор – 1 шт.;

Тестораскаточная машина – 1 шт.;

Система канализации с жиросъемателями-10шт;

Слайсер AIRHOT SL 220-3шт; Соковыжималка JAU SJ-200 шнековая -2шт;

Стол производственный- 21шт;

Стол с моечной ванной - 11шт;

Фритюрница AIRHOT EF4-3шт;

Шкаф холодильный "Бирюса-310"-14шт;

Шкаф шоковой заморозки ШОК-10-1/1-2шт;

Блендер -12шт;

Дезинфектор рук -2шт;

Кулер LESOTO - 5шт;

Микроволновая печь AIRHOT W900- 3шт;

Кофемашина с капучинатором – 1 шт.;

Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт.;

Набор инструментов для карвинга–1 шт.;

Овоскоп – 1 шт.;

Термометр-2шт,

Стеллаж 4-х уровневый- 14шт;

Стол производственный -31шт;

Часы настенные -4шт;

Ящик для хранения -20шт;

Инвентарь кухонный.

Учебный кондитерский цех

Аппарат упаковочный вакуумный – 1 шт.;
Аппарат шоковой заморозки 4-ех уровневый – 1 шт.;
Ванна моечная сварная – 1 шт.;
Ванна с рабочей поверхностью – 1 шт.;
Весы ВК-3000,1 – 1 шт.;
Конвекционная печь КЭП-4 – 1 шт.;
Куттер AIRHOT VC-6 – 1 шт.;
Льдогенератор – 1 шт.;
Миксер планетарный -1 шт.;
Мясорубка М-50С – 1 шт.;
Пароконвектомат ПКА-6-1/1 ПМ2-01 – 1 шт.;
Подставка под пароконвектомат – 1 шт.;
Плита индукционная INDOKOR- 4 шт.;
Пресс для пиццы – 1 шт.;
Соковыжималка шнековая – 1 шт.;
Стол кондитерский – 1 шт.;
Стол производственный – 5 шт.;
Стол холодильный ТМ 2G Npizza-G-1шт;
Термостат – 1 шт.;
Тестораскатка для пиццы – 1 шт.;
Фризер для мягкого мороженого – 1 шт.;
Шкаф пекарский подовый ЭШ-1К – 1 Шкаф конвекционный электрический – 1 шт.;Шкаф
расстоечный– 1 шт.;
Шкаф холодильный "Полаир – 2 шт.;
Пирометр ВЕ-8860В – 1 шт.;
Блендер- 2 шт.;
Газовая горелка для карамелизации – 1 шт.;
Дизенфектор рук – 1 шт.
Контейнер для продуктов – 2 шт.;
Корзина для мусора- 3 шт.;
Овоскоп – 1 шт.;
Стеллаж полочный – 1 шт.;
Термометр для карамели- 1 шт.

4.3 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.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Элек- тронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита- ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №276].
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями

на 13 июля 2015г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).

Печатные и/или электронные издания:

1. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>

- 2.Васюкова А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>
- 3.Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник/ А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>
- 4.Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003603>
- 5.Графкина М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/24956. - ISBN 978-5-16-105703-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1021123>
- 6.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник –М.:Академия,2022.-с.
- 7.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты (7-е изд.) учеб. пособие — М.:Академия,2022.-с.
- 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 978-5-16-106640-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719>
- 9.Костюкова, Е.И., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Е.И. Костюкова, О.В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07097-0. — URL:<https://book.ru/book/935930>
- 10.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (3-е изд.) учебник .-М.:Академия,2023.- 240 с.
- 11.Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. /Под ред. Климова М.В. -М.: ООО"Дом славянской книги,2022. - 576с.
- 12.Павлова Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1001646. - ISBN 978-5-16-107232-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001646>
- 12.Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>
- 13.Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607>
- 14.Кошечая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование)

образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141784>

15.Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225396>

1.1.1. Электронные ресурсы:

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно-го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867- 11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.pitportal.ru/>

3.2 Дополнительные источники:

1.Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>

2.Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081697> – Режим доступа: по подписке.

3.Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560

с. ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895> .

– Режим доступа: по подписке.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>

4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132> – Режим доступа: по подписке.

5. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 106 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-02638-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081825> – Режим доступа: по подписке.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
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, обу-	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

чение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы
ОК. 02	– оптимальность планирования информационного поиска из ши-	

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- рокового набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--