

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно – цикловой комиссией
Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКиИР:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчик:
ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Л.С. Сумнительнова
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:
ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева
(инициалы, фамилия)

ИП Сураев И.И.
(место работы)

директор
(занимаемая должность)

И.И. Сураев
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа **ПМ 06. Организация работы структурного подразделения** – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.6. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.

ПК 6.7. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.

ПК 6.8. Организовывать процесс приготовления современной кулинарной продукции. (Введены за счет часов вариатива)

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания при наличии среднего профессионального образования.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения бригады (команды);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады (команды);
- принятия управленческих решений;

- организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- участия в организации специальных форм обслуживания;
- разработки документов предприятия по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг в сфере технологии продукции общественного питания;
- разработки системы менеджмента качества предприятия на основе процессного подхода;
- организации процесса приготовления блюд, мучных кондитерских изделий, десертов используя современные кулинарные технологии;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- определить формы и методы обслуживания;
- презентовать меню предприятия общественного питания;
- провести инструктаж персонала по организации обслуживания потребителей;
- подбирать формы и методы обслуживания;
- технологию приготовления блюд, мучных кондитерских изделий, десертов используя современные кулинарные технологии;

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей, дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- методику расчета заработной платы;
- требования к оборудованию торговых залов предприятий общественного питания;

- средства информации для потребителей;
- правила составления меню;
- характеристику фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, металлической, хрустальной посуды;
- виды банкетов;
- приемы сервировки и виды сервировок;
- правила подачи блюд и напитков;
- последовательность подачи блюд и напитков;
- рекомендации напитков к закускам и блюдам;
- современные тенденции обслуживания потребителей предприятий общественного питания;
- специальные формы услуг («шведский стол», ускоренное обслуживание, обслуживание тематических мероприятий, организация питания в гостиницах);
- выбирать современные кулинарные технологии для приготовления блюд, мучных кондитерских изделий, десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего максимальная учебная нагрузка и все виды практики – **501** часов:

максимальная нагрузка – **278** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **262** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **131** часов;
- лабораторные и практические – **136** часов;
- курсовая работа – **20** часов;
- производственной практики (по профилю специальности) - **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.6.	Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания
ПК 6.7.	Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания
ПК 6.8	Организация процесса приготовления и приготовление блюд, мучных кондитерских изделий, десертов с использованием современных кулинарных технологий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
-------	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 - 6.5	Раздел 1. МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	192	128	54	20	64	20	-	-
ПК 6.6 - 6.7	Раздел 2. МДК 06.02. Организация обслуживания	63	42	22	-	21	-	-	-
ПК 6.8	Раздел 3. МДК 06.03 Современные кулинарные технологии	138	92	56		46			
	Производственная практика (по профилю специальности)	108	108					-	108
	Всего	501	370	132	20	85	20		108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Управление структурным подразделением организации		192	
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации		128	
Тема 1.1. Планирование основных показателей производства	Содержание	18	
	1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания. Особенности работы предприятия питания. Правовая и нормативная база предприятия питания.		2
	2. Структура управления производством. Структура управления предприятием питания. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий.		2
	3. Функции и методы управления: экономические, административные, правовые. Трудовой договор. Правила внутреннего трудового распорядка.		2
	4. Классификация предприятий общественного питания. Классификация, признаки классификации: ассортимент продукции, характер производства, месторасположения, обслуживание контингент, специфика обслуживания. Основные типы предприятий общественного питания. Идентификационные признаки предприятий различных типов и классов: ассортимент продукции, материально-техническая база, методы обслуживания, классификация персонала, качество обслуживания.		2
5. Организация производственного и материально-технического снабжения. Источники снабжения и поставки продуктов. Организация складского и товарного хозяйства. Объемно -		2	

		планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Виды тары и её характеристика. Сокращение расходов тары. Приёмка и порядок вскрытия тары. Хранение и возврат тары. Сокращение расходов тары.		
	6.	Основы организации производственной деятельности Основные понятия: цех, производство. Структура производства и основные направления ее совершенствования. Цеховая и безцеховая структура.		2
	7.	Организация работы заготовочных цехов Классификация: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевой, мясо-рыбный цеха. Назначение, размещение, режим организации работы. Ассортимент выпускаемой продукции.		2
	8.	Организация работы доготовочных цехов Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации работы холодного цеха		2
	9.	Организация работы специализированных цехов Классификация: горячий, холодный цехи. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Особенности работы горячего цеха. Отличительные особенности организации работы холодного		2
	Практические занятия 1,2,3,4,5		10	
	1.	Экскурсия на предприятие питания.		
	2.	Составление правил внутреннего распорядка.		
	3.	Составление трудового договора.		
	4.	Планирование рабочих мест в доготовочных цехах		
	5.	Организация рабочих мест в заготовочных цехах		
Тема 1.2. Планирование выполнения работ исполнителями.	Содержание		32	
	1.	Оперативное планирование работы производства Сущность и значение оперативного планирования для ритмичной работы производства. Производственная программа. Последовательность оперативного планирования в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.		2
	2.	Плановое меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Принципы составления меню. Последовательность расположения блюд в меню.		2
	3.	Виды меню, их характеристика.: меню со свободным выбором блюд, меню диетического питания, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню дежурных блюд, меню заказное, меню		2

		специальных обслуживаний.		
	4.	Техническая документация. Технологические и технико-технологические карты: их назначение, содержание, методы составления. Наряд – заказ: понятие, назначение, методы разработки и составления. Сводно - продуктовая ведомость, ведомость покупных товаров разработка и составление.		2
	5.	Расчет сырья и составление заданий бригадам Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой. Распределение сырья между цехами. Разработка наряд-заказа с учетом наименования блюд и количества порций		2
	6.	Нормативная документация предприятий общественного питания Расчет потребности сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой. Распределение сырья между цехами.		2
	Практические занятия 6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,		20	
	1.	Расчет количества потребителей за день		
	2.	Расчет количества блюд и напитков за день и по видам.		
	3.	Составление графиков реализации блюд по часам		
	4.	Разработка плана - меню		
	5.	Разработка меню		
	6.	Составление наряда-заказа		
	7.	Составление ведомости покупных товаров и сводно-продуктовой ведомости.		
	8.	Разработка нормативной и технологической документации на новые технологические процессы		
	9.	Разработка технико-технологических карт		
	10.	Разработка калькуляционных карт		
Тема 1.3. Организация работы трудового коллектива, учетно-отчетную документацию	Содержание		16	
	1.	Организация труда работников общественного питания Характер и организация труда в общественном питании. Принципы организации труда в общественном питании. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий. Кооперация труда.		2
	2.	Основные формы организации труда. Организация и обслуживание рабочего места. Создание оптимальных условий труда на рабочем месте.		2
	3.	Нормирование труда работников общественного питания		2

		Нормирование труда в процессе организации труда на предприятии. Методы нормирования труда: опытно-статистический, аналитический (технический).		
	4.	Важность постоянного профессионального развития персонала и наличия на предприятии питания возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Личная ответственность работников данного уровня в области обучения и оценки результатов обучения.		2
	5.	Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником. Методики обучения в процессе трудовой деятельности. Методы осуществления взаимосвязи с другими подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем и конфликтных ситуаций в работе бригады/команды.		2
	6.	Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.		2
	7.	Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров.		2
	8.	Экономические показатели структурного подразделения Валовой доход. Прибыль и рентабельность. Точка безубыточности. Виды графиков выхода на работу их характеристика. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		2
	Практические занятия 16,17,18,19,20,21,22,23,24		18	
	1.	Составление трудового договора		
	2.	Разработка правил внутреннего трудового распорядка		
	3.	Анализ должностных инструкций работников общественного питания		
	4.	Расчет численности и состава работников общественного питания		
	5.	Построение организационной структуры и управления на предприятии общественного питания		
	6.	Расчет заработной платы		
	7.	Расчет показателей эффективности производства		
	8.	Составление графиков выхода на работу		
	9.	Составление табеля учета рабочего времени		
Тема 1.4. Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ	Содержание		8	
	1.	Разработка норм труда в общественном питании Проектирование нормы времени. Нормируемые затраты рабочего		2

исполнителями.		времени. Прогрессивные нормы труда.		
	2.	Техническое нормирование. Классификация затрат рабочего времени при техническом нормировании. Виды наблюдений за использованием рабочего времени.		2
	3.	Научная организация труда на рабочем месте. Рабочее место: эффективность организации. Признаки классификации: механизированные, автоматизированные, немеханизированные. Специализированные и универсальные рабочие места. Повышение эффективности труда на производстве и в торговом зале.		2
	4.	Контроль и оценка эффективности производственной деятельности. Виды производственного контроля: производственный контроль, бракераж. Оценка эффективности производственной деятельности: косвенные показатели ритмичности, элементы затрат, основные статьи калькуляции.		
	Практические занятия 25.26.27		6	
	1.	Расчет рабочего времени работников общественного питания		
	2.	Проведение фотографии рабочего дня работника общественного питания		
3.	Проведение фотографии технологического процесса			
Курсовая работа			20	
Экзамен				
Раздел 2. Организация обслуживания			63	
МДК 06.02. Организация обслуживания			42	
Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания			14	
	Содержание			
1.	Культура обслуживания. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Критерии культуры обслуживания. Оценки качества обслуживания. Виды услуг предоставляемых в предприятиях питания.			2
2.	Торговые помещения для обслуживания и их оборудование. Виды, назначение и характеристика торговых помещений. Интерьер зала, освещение, вентиляция, цветовое оформление зала. Оборудование торговых и банкетных залов.			3
3.	Столовая посуда, приборы, столовое бельё. Классификация посуды. Требования, предъявляемые к столовой посуде. Характеристика стеклянной, фарфоровой, фаянсовой, металлической посуде: виды, назначение, ёмкость, размеры.			3
4.	Предварительная сервировка стола. Понятие сервировка. Сервировка и оформление стола. Порядок получения и подготовки			3

		столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. предварительная сервировка столов.		
	5.	Обслуживания потребителей в зале ресторана. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещение их в зале, предложение меню, прейскурантов, прием заказов, рекомендации в выборе блюд, напитков, уточнение заказов, до сервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказов на производство, подача заказной продукции.расчёт с потребителями.		3
	6.	Особенности подачи блюд и напитков. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский). Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок.		
	7.	Порядок обслуживания банкетов и приёмов. Порядок обслуживания торжеств: приём заказов, кника учёта заказов на обслуживание торжеств, заказ-счёт. Правила и обязанности заказчика.		2
	Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9		18	
	1.	Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборами, столового белья.		
	2.	Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.		
	3.	Приемы складывания салфеток.		
	4.	Экскурсия на предприятие с целью знакомства с методами сервировки стол.		
	5.	Проведение деловой игры: «Сервировка стола, для банкета, складывание салфеток, накрытие стола скатертями, замена скатерти».		
	6.	Подготовка стола для подачи: холодных блюд и закусок. вторых блюд, напитков.		
	7.	Составление меню банкет-обед, банкет-ужин с полным обслуживанием официантами.		
	8.	Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантов.		
	9.	Отработка фрагментов сервировки банкетных столов: стол – фуршет.		
Тема 2.2. Специальные формы услуг предприятий питания	Содержание		6	
	1.	Прогрессивные формы обслуживания. Виды услуг. Определение. Классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию конференций, семинаров, совещаний, торжеств, семейных обедов. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживание и расчет.		2

	2.	Специальные формы услуг. Особенности организации питания иностранных туристов. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Виды туризма. Класс обслуживания. Понятия и современные услуги типа: стол-экспресс, зал - экспресс «шведский стол», бизнес - ланч, кафе-брейк, сырная тележка.		2
	3.	Организация социального питания. Основные задачи и требования к организации социального питания. Организация питания на производственных предприятиях. Режим питания. Организация питания студентов вузов, колледжей, лицеев, училищ, школ. Режим особенности питания, формы обслуживания, расчеты.		2
	Практические занятия 10,11		4	
	1.	Отработка фрагмента сервировки стола –экспресс, кафе-брейк.		
	2.	Составление меню для иностранных туристов из Франции.		
Экзамен				
Раздел 3. Современные кулинарные технологии				
МДК 06.03. Современные кулинарные технологии				
Тема 1.1 Основные направления технологий молекулярной кухни			92	
Содержание			4	
	1.	Понятие молекулярной кухни. История создания.	2	2-3
	2.	Основные направления технологий молекулярной кухни: пенообразование, гелеобразование и сферификация, аромокухня, деструктивная кухня, стусcook, cookvak, souse – vide, термомиксинг.	2	2-3
Тема 1.2 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide			16	
	1.	SouseVide: основные понятия, термины и определения. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SousVide. Вакуумное маринование. Низкотемпературная тепловая обработка: термостат, пароконвектомат. Температурные режимы приготовления продуктов.	2	2-3
	2.	Оборудование и инвентарь для работы с SousVide. Вакууматоры. Упаковка.	2	2-3
	3.	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной кулинарной продукции с применением технологии SousVide. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с термостатом, пароконвектоматом, вакууматором.	2	2-3
Практические занятия 1,2,3,4,5			10	
	1.	Приготовление сложных супов: куриный суп; борщ; холодный томатный суп.		

	2.	Приготовление блюд из яиц, творога и сыра: яйцо пашот; омлет с сыром.		
	3.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов: лосось под мисо соусом; лосось 40С; рулет из судака; Осьминог су вид (sous vide); креветки су вид (sous vide).		
	4.	Приготовление блюд из мяса: классический стейк из говядины, каре ягнёнка, карбонат.		
	5.	Приготовление блюд из птицы: филе куриное натуральное; филе утки натуральное.		
Тема 1.3 Технология приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии Термомиксинг.	Содержание		10	
	1.	Техническая характеристика Термомикса. Техника безопасности и правила эксплуатации.	2	2-3
	2.	Способы приготовления с использованием технологии термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, растапливание, эмульсификация, пастеризация, гомогенизация, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, замес теста (в т.ч. для пиццы и блинов), карамелизация.	2	2-3
	Практические занятия 6,7,8		6	
	1.	Приготовление напитков и десертов: напиток из киви и тыквы; напиток из петрушки; лимонад лаймовый; яблочный мусс; сабайон; апельсиновое суфле.		
	2.	Приготовление каш, соусов и пюре: каша манная; пюре из тыквы; соус майонез; соус «голландский».		
	3.	Приготовление выпечки и теста: хлеб зерновой; пицца маргарита; гречневые блины.		
Тема 1.4 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием криогенной технологии.	Содержание		6	
	1.	Жидкий азот и сухой лёд для приготовления блюд. Температура. Техника безопасности при работе с жидким азотом. Хранение, правила эксплуатации (сосуд Дюара).	2	2-3
	Практические занятия 9,10		4	
	1.	Приготовление мороженого с замораживанием с помощью жидкого азота: сливочное мороженое в термомиксе; шоколадное мороженое.		
	2.	Приготовление мороженого с замораживанием с помощью жидкого азота: клубничное мороженое с базиликом sous vide; ванильное мороженое sous vide.		
Тема 1.5 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием технологии	Содержание		6	
	1.	Копчение Smoking Gun. Технологии окуривания продуктов и готовых блюд. Способы придания или усиления аромата копчения на глазах у клиентов. Требования техники безопасности, эксплуатации,		2-3

Smoking gun.		санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.		
	Практические занятия 11,12		4	
	1.	Приготовление блюд: подкопчённый сырой лосось с укропным кремом; салат из копченого шпината.		
	2.	Приготовление блюд: подкопченая и конфитованая свиная щека, подкопчённое масло с желе из шерри уксуса и свежими булочками.		
Тема 1.6 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием сифона.	Содержание		6	
	1.	Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (N2O, CO2, сухой лёд). Правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2-3
	Практические занятия 13,14		4	
	1.	Приготовление блюд: клубничная пена с бальзамиком и кинзой; пена из голубого сыра; вспененный «Голландез».		
	2.	Приготовление блюд: малиновая пена; мусс из халвы; десерт из творога в термомиксе.		
Тема 1.7 Технология приготовления сложной кулинарной продукции с использованием Текстур.	Содержание		14	
	1.	Классификация и характеристика текстур. Происхождение, внешний вид, свойства, влияние на организм человека.	2	2-3
	2.	Таблица дозировок текстур. Графическое понимание водородного показателя pH. Водородный показатель (pH) некоторых распространенных продуктов питания. Таблица содержания кальция в продуктах. Оборудование и инвентарь, используемый при работе с текстурами.	2	2-3
	3.	Прямая сферификация. Обратная сферификация (базовая). Пенообразование. Желефикация. Эмульсификация. Трансглутаминаза (мясной клей).	2	2-3
	Практические занятия 15,16,17,18,19		8	
	1.	Приготовление блюд с применением прямой и обратной сферификации: морковно – имбирная икра; икра из солёный огурцов; грибная икра; сферический крем – бруле; йогуртовые сферы; сферические оливки.		
	2.	Приготовление блюд с применением желефикации: апельсиновые спагетти; ромовая обёртка; гребешки с гелем из хрена под морским хреном; моцарелла в томатной обёртке; десерт из томатов и базилика.		
	3.	Приготовление блюд с применением эмульсификации: соус «винегрет»; коктейль Эг ног; диетический майонез; пудра из белого шоколада.		
4.	Приготовление блюд с применением пенообразования и трансглутаминазы (мясной клей): пармезановая пена; пена из соевого соуса; фруктовая пена; пена из маслин; рулет из говяжьей вырезки и			

		толстого края; рулет из говяжьей вырезки и лосося.		
Тема 1.8 Приготовление сложной кулинарной продукции на основе технологии Фудпеиринга	Содержание		18	
	1.	Фудпеиринг: основные понятия, термины и определения, история появления.	2	
	2.	Аромат: основные понятия, термины и определения, сохранение, происхождение.	2	
	3.	Древо фудпеиринга. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга. Анимация блюд. Подача блюд с сухим льдом.	2	
	Практические занятия 20,21,22,23,24,25,26,27,28		10	
	1	Приготовление блюд: антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; Томатно-клубничный гаспаччо.		
	2.	Приготовление блюд: бисквит с корицей в шоколаде – говядина – белые грибы; Ягненок - Свекла - Ваниль - Кофе - Картофель.		
	3.	Приготовление блюд: ягненок с грушей, ванилью и шоколадом; морковь + кофе + кокос + апельсин.		
	4.	Приготовление блюд: мясо с соусом из белого шоколада; скумбрия с кремом из сыра шеврет.		
	5.	Приготовление блюд: кнели из трески с апельсиновой цедрой на супе из моркови и имбиря; кофе с чесноком.		
	6.	Приготовление блюд: лимонный пирог с корицей и малиной; свекольное мороженое.		
	7.	Приготовление блюд: десерт из шоколада, свеклы и малины; апельсиновый гель с шоколадным соусом и пивным мороженым.		
	8.	Приготовление блюд: мороженое с ароматом сигар; арбузный тартар с манго желтком.		
	9.	Приготовление блюд: стейк в кофейном масле с пюре из сельдерея; гребешки с тыквенным пюре и фундуком.		
10	Приготовление блюд: медальоны из говядины, полента с розмарином и соусом «Шимишури»; филе говядины с каннелони из свёклы и сельдерея; салат из креветок.			
Дифференцированный зачёт			2	
Самостоятельная работа			131	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Изучение тарифно-квалификационного справочника и профессий (специальностей) работников общественного питания				
Составление плана-меню для различных типов предприятий общественного питания				
Составление схемы специализированных цехов				
Анализ меню предприятия общественного питания				
Составление калькуляционной карты на блюдо				

<p>Составление сравнительной таблицы форм обслуживания посетителей Анализ современных форм оплаты труда на предприятиях общественного питания Сравнительный анализ методов нормирования труда Изучение основных положений и нормативно-правовых документов , используемых при составлении графиков работы, должностных обязанностей. Составление перечня допустимых дисциплинарных взысканий и поощрений Анализ моделей систем качества на основе стандартов ИСО 9000 Анализ основных международных стандартов ИСО и межгосударственных стандартов в сфере услуг Изучение и анализ Закона Российской Федерации «О стандартизации» Изучение и анализ Закона РФ «О защите прав потребителей» Выполнение реферата: «Техноэмоциональная кухня. Хуан Мари Арзак». Составление технико – технологических карт Подготовка презентации по теме: «Бернар Лаусс создатель фудпеирига». Подготовка презентации по теме: «Инновационные технология в кулинарии». Составление инструкционных карт Составление технологических схем Подготовка презентации по теме: «Правила Ферран Адрия для поддержки креативности». Подготовка презентации по теме: «Ресторанное королевство Алана Дюкаса». Подготовка презентации по теме: « Кто он? "Король Всех Поваров и Повар Всех Королей. Джорж Огюст Эскофье». Выполнение реферата: «Виды декора блюд и методы их приготовления».</p>		
<p style="text-align: center;">Примерная тематика курсовых работ (проектов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы структурного подразделения ресторана городского типа. 2. Организация работы структурного подразделения ресторана при гостинице. 3. Организация работы структурного подразделения ресторана при железнодорожном вокзале. 4. Организация работы структурного подразделения ресторана на туристическом водном транспорте. 5. Организация работы структурного подразделения ресторана национальной кухни (по выбору) 6. Организация работы структурного подразделения суши-бар. 7. Организация работы структурного подразделения кафе. 8. Организация работы структурного подразделения детского кафе. 9. Организация работы структурного подразделения кафе - мороженое. 10. Организация работы структурного подразделения кафе - кондитерская. 11. Организация работы структурного подразделения коктейль – бара. 12. Организация работы структурного подразделения кафе молодежного. 13.. Организация работы структурного подразделения кафе при развлекательном культурном центре. 14. Организация работы структурного подразделения кафе – молочное. 15. Организация работы структурного подразделения гриль - бара. 16. Организация работы структурного подразделения экспресс - бара. 17. Организация работы структурного подразделения диско – бара. 	<p>20</p>	

<p>18. Организация работы структурного подразделения диетической столовой. 19. Организация работы столовой городского типа. 20. Организация питания структурного подразделения студенческой столовой. 21. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии. 22. Организация работы структурного подразделения столовой лечебного питания при санатории (профилактории) 23. Организация работы структурного подразделения столовой при фабрике – кухне. 24. Организация работы структурного подразделения столовой при детском оздоровительном лагере. 25. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной - пельменной. 26. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной - сосисочной. 27. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной общего типа. 28. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной - пирожковой. 29. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной - шашлычной. 30. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной - блинной. 31. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочной - пиццерии. 32. Организация работы структурного подразделения кафетерия.</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Ознакомление с предприятием и изучение структуры производства. Участие в оперативном планировании производства Планирование и организация деятельности работников производства продукции общественного питания Анализ эффективности работы структурного подразделения предприятия общественного питания Оценивание результатов работы бригады Разработка нормативно-технологической документации. Определение форм и методов обслуживания потребителей. Применение в профессиональной деятельности документации систем качества. Приготовление современной кулинарной технологии Дифференцированный зачет</p>	<p>108</p>	
<p>Всего</p>	<p>501</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие стандартного учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- сборники рецептур блюд и кулинарной продукции;
- комплект проверочных заданий для тестирования;
- комплект практических заданий с инструкциями по выполнению.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением,
- медиапроектор,
- экран.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- ПК с доступом ресурсов сети Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Кодекс об административных правонарушениях от 30 декабря 2011 г. № 195 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. Часть первая. Федеральный закон от 30 декабря 2009 г. № 197 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон Российской Федерации от 9 января 2010 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Федеральный закон от 2 января 2009г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями).
5. ГОСТ Р 53106 – 2011 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53105 – 2010 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ Р 50763 – 2010 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ Р 51740 – 2009 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
9. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к сроку годности и условиям хранения пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для школьников, - Москва, 2014.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2014.

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
2. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2015
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014
4. Никуленкова В.В. Проектирование предприятий общественного питания. – М.; 2015
5. Усов А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.; 2015
6. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2013

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие/О.П.Ефимова; под ред. Н.И.Кабушкина.-5-е изд., испр.- Мн.: Новое знание, 2014
2. Подольский В.И., Бурдюгова О.М. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник, «Академия», 2015

Журналы:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес
2. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать»
3. Ресторановедъ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет - ресурсы

1. www.consultant.ru – общероссийская сеть распространения правовой информации (Консультант-Плюс)
2. www.garant.ru – система «Гарант», правовые базы российского законодательства.
3. Сайт Министерства Образования
4. Сайт НГГТК
5. www.restoran-business.ru
6. www.restoved.ru
7. www.arsenal-moscow.ru
8. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение модуля предполагает организацию учебной практики на базе учебного заведения, которая может производиться как концентрированно, так и рассредоточено. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Изучению профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономика, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности.

В целях реализации компетентностного подхода необходимо предусмотреть использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Расчёт норм вложения продуктов в блюда и выхода продукции в ассортименте: составление меню, план-меню, наряда-заказа, калькуляционных карт.</p> <p>Оценка количества необходимых материальных и человеческих ресурсов.</p> <p>Участие в разработке структуры издержек производства.</p> <p>Определение путей снижения затрат.</p> <p>Применение методики расчета экономических показателей.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий.</p> <p>Экспертная оценка имитационной ситуации.</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Составление рациональных графиков работы членов бригады.</p> <p>Составление ежедневных планов бригады по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.</p> <p>Распределение производственных заданий между работниками в зависимости от их умений и компетенции.</p> <p>Участие в разработке должностных инструкций для членов бригады.</p> <p>Расчет экономических показателей структурного подразделения организации;</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий.</p> <p>Экспертная оценка имитационной ситуации.</p>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Разъяснение обязанностей, планов и организационных требований членам бригады.</p> <p>Обеспечение взаимосвязи между отдельными работами в процессе производства.</p> <p>Распределение производственных заданий между работниками в зависимости от их умений и компетенций.</p> <p>Организация рабочих мест в</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике</p>

	производственных помещениях	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Проверка соблюдения работниками требований к качеству продукции на всех этапах производства. Предотвращение возникновения проблем в бригаде и разрешение их. Контроль и оценка выполнения членами бригады производственных заданий. Ведение учета рабочего времени членов бригады. Проведение технического нормирования труда.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Аккуратное и точное составление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией производства. Составление документации по расчету себестоимости блюд. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Экспертная оценка имитационной ситуации.
ПК 6.6. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания	Определение формы и методы обслуживания потребителей. Составление презентации меню предприятия общественного питания. Составление инструктажа для персонала по организации обслуживания потребителей. Организация банкетного обслуживания.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Экспертная оценка имитационной ситуации.
ПК 6.7. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания	Определение формы и методы обслуживания школьников, студентов, по месту работы. Составление меню для туристов.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Экспертная оценка имитационной ситуации.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирование ресурсов в соответствии с заданным способом решения задачи. Выбор технологии решения задач в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами. Планирование деятельности, применяя технологию с учетом изменения параметра объекта.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Предложение способа коррекции деятельности на основе результатов текущего контроля. Предложение способа коррекции деятельности на основе результатов оценки продукта. Оценивание результатов деятельности по заданным показателям.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение источника информации по заданному вопросу, пользуясь электронным или бумажным каталогом, справочно-библиографическими пособиями, поисковыми системами Интернета.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование программного обеспечения и средств электронной связи.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Создание стандартного продукта письменной коммуникации простой структуры.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Демонстрация навыков организации выполнения работ членами команды.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Сопоставление новых технологий и инноваций в области организации производства и определение возможности их применения в профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>