Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

**Разработчики**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Гаврилова Мария Ивановна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Романова Мария Владимировна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Севостьянова Ольга Викторовна, ГБПОУ СО «Самарский социально-педагогический колледж»

**Назначение задания**

ОК 1.3 Текущий контроль и коррекция деятельности. Уровень II

[43.02.15 Поварское и кондитерское дело](https://classinform.ru/fgos/43.02.15-povarskoe-i-konditerskoe-delo.html" \t "_blank)

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема: Управление персоналом в организациях питания

Тема: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

В ресторане запускается новая услуга - кулинарные мастер-классы. Это большой проект, в котором «пробным шаром» является простейший детский мастер-класс по приготовлению пиццы. Вы являетесь координатором проекта.

Изучите фрагмент проекта, отражающий планы по подготовки и проведению первого первый мастер-класса.

**Спланируйте текущий контроль для этой части проекта. Запишите, что, когда и каким образом вы будете контролировать.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Что я контролирую  (Предмет контроля) | Как я контролирую  (Способ контроля) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Проект проведения детского мастер-класса по выпеканию пиццы**

**(фрагменты)**

Всевозможные мастер-классы, на которых можно освоить тонкости разных искусств и ремёсел, стали очень распространены. Это касается и кулинарии, однако многие не знают, что такое кулинарный мастер-класс и как именно он проходит. Как и на других подобных обучающих мероприятиях, на кулинарных мастер-классах гости могут перенять навыки опытных знатоков своего дела.

Кулинарный мастер-класс - это относительно новое, интересное развлечение, которое уже стало весьма популярным у детей и их родителей.

Кулинарные мастер классы для детей не просто развлекают ребёнка, но и развивают его. Благодаря такому развлечению, чадо приобщается к культуре приготовления пищи и оформления блюд. У ребёнка развивается мелкая моторика, а родители приобретают маленького помощника на кухне, который будет с удовольствием помогать им готовить.

Во время проведения мастер-класса, дети, под руководством шеф-повара, становятся одной дружной командой, которая не позволит всем скучать. Дети сами, под руководством шеф-повара, смогут приготовить себе угощение и с удовольствием его съедят.

С помощью мастер-класса, дети научатся совместной командной работе, смогут понять элементарные кулинарные правила и познакомятся с распространёнными инструментами, научатся правильно ими пользоваться и с их помощью оформлять готовое блюдо. Повар обязательно расскажет малышам о правилах поведения на кухне, покажет несложные кулинарные трюки, подарит хорошее настроение взрослым, создав непринуждённую атмосферу общения и дружеских бесед.

В зависимости от возраста, дети могут готовить самое простое блюдо, например, бутерброды или более сложное, такое, как пицца. Все дети, без исключения любят возиться с мукой и тестом. Они с удовольствием будут раскатывать тесто и раскладывать начинку, равномерно распределяя её по основе. Каждый ребёнок, после завершения мастер-класса, сможет похвастаться приготовленным блюдом и самостоятельно съесть своё творение. После проведения мастер-класса, ребёнок сможет самостоятельно приготовить для родителей простой завтрак и помочь на кухне во время приготовления семейного обеда.

Детский мастер-класс отличается тем, что проходит в игровой форме, поэтому такое времяпрепровождение понравится любому, даже самому капризному малышу. Кроме того, дети будут самостоятельно готовить пиццу, они смогут наблюдать за процессом ее выпекания, а после съесть свой кулинарный шедевр. Особенных навыков для приготовления пиццы не понадобится, так как организаторы будут все описывать и показывать, а участникам останется лишь повторять все действия. Для большего вовлечения ребёнка в работу детям предлагается использование детских сюжетов при оформлении своего блюда.

Для проведения таких мастер-классов необходимо учитывать возраст участников. Малыши младше 4-х лет просто не смогут самостоятельнее повторять за взрослыми. Оптимальный возраст участников - 5-10 лет. Детям же постарше возможно просто будет неинтересно участвовать в таком «уроке кулинарии».

Зал ресторана отлично подойдёт для проведения такого рода мероприятия. Наличие свободной зоны, в которой есть розетки необходимого для оборудования напряжения, способствует проведению мастер-класса не нарушая общего режима работы ресторана. Родители участников могут занять несколько столиков и при желании выпить чашечку кофе.

В планируемой зоне проведения необходимо строго разграничить места для установки оборудования и места для столов, где будет непосредственно проходить изготовление пиццы.

Заблаговременно, до планируемой даты проведения мастер-класса ресторан, где непосредственно будет проходить мастер-класс размещает на столиках рекламные листовки с информацией о предстоящем мероприятии. Посетители заведения, изучив данную информацию, могут заранее записаться на мастер-класс у администратора.

…

Детский мастер-класс - это мероприятие, в котором необходимо участие нескольких людей:

1. Повар, который будет непосредственно показывать технику приготовления пиццы. (Ваш шеф-повар будет проводить мастер-класс).

2. Ведущий, который встретит детей, проведет инструктаж по технике безопасности, а также будет пояснять все этапы приготовления пиццы.

3. Человек, ответственный за общую организацию и решение текущих вопросов.

…

|  |  |
| --- | --- |
| 20.11-27.11.2020 | Подготовить и утвердить сценарий мастер-класса |
| 20.11.2020 | Подготовить макет рекламных листовок о предстоящем детском мастер-классе по приготовлению пиццы.  Отправить в типографию |
| 22.11.2020 | Забрать из типографии рекламные листовки, разместить на столиках ресторана.  Открыть запись (сайт, телефон) |
| 27.11.2020 | Составить и утвердить сценарий с ведущим мероприятия |
| 29.11.2020 | Оформить заявку на сырье, инвентарь, посуду, расходные материалы |
| 30.11.2020 | Подготовить рабочие места для участников мастер-класса (перестановка столов в зале), оформить зал |
| Принять продукты, расходный материал, посуду |
| 01.12.2020 | Проведение мастер-класса |
| 02.12.2020 | Совещание, оценка положительный и отрицательных сторон мероприятия. Принятие решения о доработке \ введении в режим функционирования мастер-классов по приготовлению пиццы |

Инструмент проверки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Что я контролирую  (Предмет контроля) | Как я контролирую  (Способ контроля) |
| 20.11.2020 | Отсутствие ошибок \ опечаток в макете рекламной листовки | Чтение \ изучение макета |
| 28\29.11.2020 | Количество потенциальных участников мастер-класса \ численность записавшихся | Проверка списков \ листа регистрации на сайте и записей у администратора \ Подсчет заявок |
| 30.11. \ 01.12.2020 | Готовность зала к проведению мастерской \ состояние зала | Визуально \ Осмотр |
| 01.12.2020 | Вовлеченность \ активность \ удовлетворенность \ интерес детей-участников | Наблюдение |
|  | Вариант: удовлетворенность детей и \ или родителей | Опрос |

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый верно определенный предмет контроля | 1 балл |
| *Максимально* | *4 балла* |
| За каждую дату проведения контроля, определенную в соответствии с предметом контроля | 1 балл |
| *Максимально* | *4 балла* |
| За каждый способ, соответствующий предмету контроля | 1 балл |
| *Максимально* | *4 балла* |
| ***Максимальный балл*** | ***12 баллов*** |