

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

**Учебная дисциплина:**

**МДК 06.01 Оперативное управление текущей  
деятельностью подчиненного персонала**

**по специальности 43.02.15**

**Поварское и кондитерское дело**

п. Верхнеднепровский  
2024 г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК

спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель

С.А. Новикова

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ «Верхнеднепровский  
технологический техникум»

.....С.И.Журавлёва

«Согласовано»

Социальный партнер

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Рабочая программа

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

Учебная дисциплина:

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее  
ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительнок 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.

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДб	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви

	дов и формобслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов формобслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных кондитерских изделий, напитков по меню;</p>
	<p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>

<p>уметь</p>	<p>контролировать соблюдение регламентов в стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать с службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных</p>
	<p>различных категорий потребителей; классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов</p> <p>;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила</p>

	<p>первичного документа оборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>

### **1.3. Количество часов, на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 172 часа

Из них на освоение МДК.06- 100 часов

на практику: производственную – 72 часа

## 2. СТРУКТУРА И содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	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	48	58	46				
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	22	22	14				- -
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	30	30		30			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72				-	72	
<b>Всего:</b>		<b>172</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>25</b>



## 2.2. Тематический план содержания профессионального модуля (ПМ)

Наименование раздела в тематическом плане профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>58</b>
<b>МДК.06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>58</b>
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<p style="text-align: center;"><b>Содержание</b></p> 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей 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 питания. Общие требования) 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. <b>Тематика практических занятий</b> 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, сполным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	<p style="text-align: center;"><b>4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2</b></p>
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	

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, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля 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.	6
---	---	---

	<p>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 кулинарной и коммерческой точки зрения, организации питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p>	
	<p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилями концепцией организации питания.</p>	
	<p>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.</p>	
	<p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p>	
	<p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	<p><b>4</b></p>
	<p><b>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).</b></p>	<p><b>4</b></p>
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания полным технологическим циклом, доготовочных.</p> <p>Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правил расчета потребностей 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.</p> <p>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p> <p>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p>	<p><b>4</b></p>

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	<b>2</b>
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членом 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 в соответствии с профессиональными стандартами	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	<b>1</b>
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	<b>1</b>
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	<b>2</b>
4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	<b>1</b>	
5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	<b>1</b>	
6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	<b>1</b>	
7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	<b>1</b>	

<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	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	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	1. Планирование производственного задания (программы)	<b>2</b>
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	<b>2</b>
3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и по купным 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.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учета и расхода 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 ко оформлению, построению и содержанию.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>
	1. Расчет производственной мощности	<b>2</b>
	2. Расчет товарооборота	<b>2</b>
	3. Расчет производительности труда	<b>2</b>
	5. Оформление документов: требования в складовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	
	6. Оформление документов: акта реализации готовых изделий кухни и анализный расчет, акта реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	<b>2</b>
	1. Оформление документов: дневного заборного листа	<b>2</b>
	2. Разработка нормативно-технологической документации	<b>2</b>
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	<b>1.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	
	<b>2.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	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	<b>2</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
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;		

<p>условия.</p> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зоны рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданию преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме поразличным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>		
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>22</b>
<b>МДК.06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>22</b>
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания сеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кули-</p>	<b>12</b>

	<p>нарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация технического оснащения процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>	
	<p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной техники безопасности к выполнению работ.</p> <p>Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	
	<p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков выполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>	
	<p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Организационная оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	
<b>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации и поведению обучения и оценке результатов.	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	<b>4</b>
	<b>1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работы на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</b>	<b>2</b>
<b>2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</b>	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
<p>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организационной работы рабочих мест (на базе практики).</p> <p>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p>	-	



<p>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</p> <p>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</p>	
<p><b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено) При мерная тематика курсовых проектов (работ):</b></p> <p>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</p> <p>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</p> <p>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</p> <p>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</p> <p>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</p> <p>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</p> <p>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</p> <p>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</p> <p>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</p> <p>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</p> <p>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</p> <p>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.</p> <p>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</p> <p>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</p> <p>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</p> <p>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</p> <p>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</p> <p>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</p> <p>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</p> <p>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</p> <p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню по свободному выбору блюд).</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p>	
<p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>	

<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и (или) назначение, вид (форму) организационной учебной деятельности)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составление введения</li> <li>2. Разработка характеристики и исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</li> <li>6. Разработка расчетного плана-меню</li> <li>7. Расчет основных производственных показателей</li> <li>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> <li>10. Заключение</li> </ol>	<b>16</b>
<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1.</b></p> <p>Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> <p>5. Составление заключения</p>	-
<p><b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрено и итоговая (концентрированная) практика)</b></p>	<b>108</b>

**Виды работ:**

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; спорядком 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 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 к соевым холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёма, оформлении документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомление с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёме товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.

<p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении и требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении и дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление с штатным расписанием, действующим на предприятии и положением об оплате труда, порядке премирования работников, организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
<b>Всего</b>	<b>204</b>

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы соответствующей темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

#### **Кабинеты:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Компьютерного класса,** оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

#### **Лабораторий:**

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех,** оснащенных в соответствии с п.6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п.6.1.2.2.

Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства

аРФ:[Утв.15авг.1997г.№1036:в ред.от10мая2007№276].

3. Федеральный закон от 2012 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
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.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
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](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 (зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся в всех образовательных учреждениях/подобщ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/подобщ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1/под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлеб продин-форм, 1996. – 615с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2/Подобщ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлеб продин-форм, 1997. – 560с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства общественного питания/Е.Д. Аграновский. – М.: Экономика, 2012. – 254с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания/Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216с.

26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416с.

27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования/И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384с

28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192с

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания/В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 590с

30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336с

31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80с.

32. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования/В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.

34. Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
35. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
36. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
37. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ясина. – М.: Колос С, 2012. – 247 с.
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т. 1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С. Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.
40. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
41. Шеламова Г. М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб. пособие для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г. М. Шеламова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

### **3.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html> 2.  
<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html> 3.  
<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php4>      <http://www.creative-chef.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

.Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебники практик для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2024. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59C8C3546#page/1>



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>– 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на</p>

<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование , координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного</p>	<p>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>– правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>– правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>– правильность составления должностной инструкции повара;</p>	<p>зачете/экзамене по МДК;</p> <p>-выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	---	---

<p>обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>— правильность выбора способов и форм структурирования персонала;</li> <li>— адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>— точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; <ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватность составленных планов деятельности по поставленным задачам;</li> <li>— адекватность предложений по предупреждению хищ</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

<p><b>ОК01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, при менительно к различным контекстам.</p>	<p>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребностей в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработку 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; –заданий по учебной производственной практике; –заданий для самостоятельной работы, курсовой работы</p>
<p><b>ОК.02</b></p>	<p>–</p>	

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>широкого 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;</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной производственной практике</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	

<p><b>ОК04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК.05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке.</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК06.</b> Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение.  ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии.</p>	
<p><b>ОК07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на</p>	
<p><b>ОК.09</b></p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и инфор-</p>	
<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>инновационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	

<p><b>ОК10.</b>          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>— адекватность понимания общего смысла чужих высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>— адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>— точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить</p>	
--	--	--

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно