



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Челябинск 2020

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 01 сентября 2020 года

Председатель Климбуш М.Н.

Приказ на утверждение

№ 513 от 01.09.2020

Реквизиты нормативных актов отражающих изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты образовательной программы

	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
№ приказа, дата	Приказ № 513 От 01.09.20	Приказ № 661 От 01.09.21	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы профессионального модуля *ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*

Составители:

Алоян Ольга Федоровна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

Климбуш Марина Николаевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ», председатель ПЦК ПМ

Галеева Нина Сергеевна, заместитель директора по учебно-производственной работе
ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	336
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	356
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	370
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	373

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной 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 общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен формировать общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.01.1
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2
		определять этапы решения задачи;	У.01.3
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4
		составлять план действия;	У.01.5
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7
		реализовать составленный план;	У.01.8
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9
		Знания:	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	З.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	З.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	З.01.3
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	З.01.4
		структуру плана для решения задач;	З.01.5

		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:	
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1
		определять необходимые источники информации;	У.02.2
		планировать процесс поиска;	У.02.3
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6
		оформлять результаты поиска	У.02.7
		Знания:	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1
приемы структурирования информации;	3.02.2		
формат оформления результатов поиска информации	3.02.3		
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения:	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1
		применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3
		Знания:	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1
		современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2
возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3		
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения:	
		организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.04.2
		Знания:	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.04.1
основы проектной деятельности	3.04.2		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Умения:	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	У.05.1

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	государственном языке	
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	У.05.2
		Знания:	
		особенности социального и культурного контекста;	3.05.1
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	3.05.2
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:	
		описывать значимость своей профессии	У.06.1
		применять стандарты антикоррупционного поведения	У.06.1
		Знания:	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	3.06.1
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	3.06.2
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	3.06.3
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения:	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	У.07.1
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	У.07.2
		Знания:	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	3.07.1
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	3.07.2
		пути обеспечения ресурсосбережения.	3.07.3
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения:	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	У.08.1
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	У.08.2
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	У.08.3
		Знания:	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	3.08.1
		основы здорового образа жизни;	3.08.2
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для	3.08.3

		профессии;		
		средства профилактики перенапряжения.	3.08.4	
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	в	Умения:	
			применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	У.09.1
			использовать современное программное обеспечение	У.09.2
			Знания:	
			современные средства и устройства информатизации;	3.09.1
			порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	3.09.2
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	на и	Умения:	
			понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	У.10.1
			участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У.10.2
			строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У.10.3
			кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У.10.4
			писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	У.10.5
			Знания:	
			правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	3.10.1
			основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	3.10.2
			лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	3.10.3
			особенности произношения;	3.10.4
правила чтения текстов профессиональной направленности	3.10.5			
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	в	Умения:	
			выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	У.11.1
			презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	У.11.2
			составлять бизнес-план;	У.11.3
			рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	У.11.4
			определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	У.11.5

		определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	У.11.6
		определять источники финансирования;	У.11.7
		определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	У.11.8
		оценивать возможные финансовые риски	У.11.9
		Знание:	
		основы предпринимательской деятельности;	З.11.1
		основы финансовой грамотности;	З.11.2
		правила разработки бизнес-планов;	З.11.3
		правила и порядок расчетно-кассовых операций банка;	З.11.4
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	З.11.5
		порядок страхования и его виды;	З.11.6
		правила личной финансовой безопасности;	З.11.7

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший профессиональный модуль, должен обладать профессиональными компетенциями

Основные виды деятельности	
<u>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</u>	
Код и наименование компетенции	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
разработке различных видов меню, ассорти-мента кулинарной и кондитерской продукции;	ПО.6.1.1
разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПО.6.1.2
презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	ПО.6.1.3
Умения:	
анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	У.6.1.1
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	У.6.1.2
принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;	У.6.1.3
рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;	У.6.1.4
рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	У.6.1.5
предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;	У.6.1.6
составлять понятные и привлекательные описания блюд;	У.6.1.7
выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;	У.6.1.8
владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;	У.6.1.9
анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	У.6.1.10
Знания:	
актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;	3.6.1.1

классификация организаций питания;	3.6.1.2
стиль ресторанного меню;	3.6.1.3
взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;	3.6.1.4
названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;	3.6.1.5
ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;	3.6.1.6
основные типы меню, применяемые в настоящее время;	3.6.1.7
принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;	3.6.1.8
сезонность кухни и ресторанного меню;	3.6.1.9
основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;	3.6.1.10
примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;	3.6.1.11
правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;	3.6.1.12
методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;	3.6.1.13
правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	3.6.1.14
возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;	3.6.1.15
базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя	3.6.1.16
Код и наименование компетенции	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	ПО.6.2.1
координации деятельности подчиненного персонала	ПО.6.2.2
Умения:	
взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	У.6.2.1
планировать работу подчиненного персонала;	У.6.2.2
составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	У.6.2.3

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	У.6.2.4
предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	У.6.2.5
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	У.6.2.6
вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	У.6.2.7
организовывать документооборот	У.6.2.8
Знания:	
виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;	3.6.2.1
дисциплинарные процедуры в организации питания;	3.6.2.2
методы эффективного планирования работы бригады/команды;	3.6.2.3
методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;	3.6.2.4
методы эффективной организации работы бригады/команды;	3.6.2.5
способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;	3.6.2.6
способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;	3.6.2.7
личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;	3.6.2.8
принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	3.6.2.9
правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	3.6.2.10
нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	3.6.2.11
структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;	3.6.2.12
методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;	3.6.2.13
психологические типы характеров работников	3.6.2.14
Код и наименование компетенции	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	ПО.6.3.1
контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;	ПО.6.3.2
проведении инвентаризации запасов	ПО.6.3.3
Умения:	
взаимодействовать со службой снабжения;	У.6.3.1

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	У.6.3.2
рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	У.6.3.3
определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;	У.6.3.4
контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	У.6.3.5
проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов	У.6.3.6
составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	У.6.3.7
Знания:	
требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;	3.6.3.1
назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;	3.6.3.2
изменения, происходящие в продуктах при хранении;	3.6.3.3
сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	3.6.3.4
возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;	3.6.3.5
причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).	3.6.3.6
способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;	3.6.3.7
графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;	3.6.3.8
современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;	3.6.3.9
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	3.6.3.10
процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;	3.6.3.11
порядок списания продуктов (потерь при хранении);	3.6.3.12
современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	3.6.3.13
Код и наименование компетенции	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	ПО.6.4.1
контроле качества выполнения работ;	ПО.6.4.2
организации текущей деятельности персонала	ПО.6.4.3

Умения:	
контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	У.6.4.1
определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	У.6.4.2
органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;	У.6.4.3
определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;	У.6.4.4
организовывать рабочие места различных зон кухни;	У.6.4.5
организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	У.6.4.6
Знания:	
нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;	3.6.4.1
санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,	3.6.4.2
положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	3.6.4.3
отраслевые стандарты;	3.6.4.4
правила внутреннего трудового распорядка ресторана;	3.6.4.5
правила, нормативы учета рабочего времени персонала;	3.6.4.6
стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011	3.6.4.7
классификацию организаций питания;	3.6.4.8
структуру организации питания;	3.6.4.9
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	3.6.4.10
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	3.6.4.11
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	3.6.4.12
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	3.6.4.13
схема, правила проведения производственного контроля;	3.6.4.14
основные производственные показатели подразделения организации питания;	3.6.4.15
правила первичного документооборота, учета и отчетности;	3.6.4.16
формы документов, порядок их заполнения;	3.6.4.17
контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	3.6.4.18
современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;	3.6.4.19
правила составления графиков выхода на работу	3.6.4.20

Код и наименование компетенции	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	Код
планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;	ПО.6.5.1
инструктировании, обучении на рабочем месте	ПО.6.5.2
оценке результатов обучения	ПО.6.5.3
Умения:	
анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	У.6.5.1
выбирать методы обучения, инструктирования;	У.6.5.2
составлять программу обучения;	У.6.5.3
оценивать результаты обучения;	У.6.5.4
координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;	У.6.5.5
объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	У.6.5.6
проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	У.6.5.7
Знания:	
виды, формы и методы мотивации персонала;	3.6.5.1
способы и формы инструктирования персонала;	3.6.5.2
формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;	3.6.5.3
виды инструктажей, их назначение;	3.6.5.4
роль наставничества в обучении на рабочем месте;	3.6.5.5
методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	3.6.5.6
личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	3.6.5.7
правила составления программ обучения;	3.6.5.8
способы и формы оценки результатов обучения персонала;	3.6.5.9

методики обучения в процессе трудовой деятельности;	3.6.5.10
принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;	3.6.5.11
законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;	3.6.5.12
современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	3.6.5.13

1.2.3. Перечень практического опыта, умений, знаний

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (иметь практический опыт в)
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	П 6.1.1 разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции
	П 6.1.2 разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	П 6.1.3 презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	П 6.2.1 осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	П 6.2.2 координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	П 6.3.1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
	П 6.3.2 контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов
	П 6.3.3 проведении инвентаризации запасов
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	П 6.4.1 планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
	П 6.4.2 контроле качества выполнения работ
	П 6.4.3 организации текущей деятельности персонала
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	П 6.5.1 планировании обучения поваров, кондитеров
	П 6.5.2 инструктировании, обучении на рабочем месте
	П 6.5.3 оценке результатов обучения

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен уметь)	
<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>У 6.1.1 Анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	
	<p>У 6.1.2 Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
	<p>У 6.1.3 Принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню</p>	
	<p>У 6.1.6 Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания</p>	
	<p>У 6.1.7 Составлять понятные и привлекательные описания блюд</p>	
	<p>У 6.1.8 Выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню</p>	
	<p>У 6.1.9 Владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню</p>	
	<p>У 6.1.10 Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>	
	<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>У 6.2.1 Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>
		<p>У 6.2.2 Планировать работу подчиненного персонала</p>
<p>У 6.2.4 Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</p>		
<p>У 6.2.5 Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины</p>		

	У 6.2.6 Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
	У 6.2.7 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	У 6.2.8 Организовывать документооборот
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	У 6.3.1 Взаимодействовать со службой снабжения
	У 6.3.2 Контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
	У 6.3.4 Определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы
	У 6.3.5 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
	У 6.3.6 Проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
	У 6.3.7 Составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
У 6.4.3 Органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции	
У 6.4.4 Определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства	
У 6.4.5 Организовывать рабочие места различных зон кухни	
У 6.4.6 Организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	
	У 6.5.3 Составлять программу обучения
	У 6.5.4 Оценивать результаты обучения

работников кухни на рабочем месте	У 6.5.5 Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
	У 6.5.6 Объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
	У 6.5.7 Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен знать

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции (должен знать)
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 6.1.1 Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики
	3 6.1.2 Классификация организаций питания
	3 6.1.3 Стиль ресторанного меню
	3 6.1.4 Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
	3 6.1.5 Названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
	3 6.1.6 Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
	3 6.1.7 Основные типы меню, применяемые в настоящее время
	3 6.1.8 Принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
	3 6.1.9 Сезонность кухни и ресторанного меню
	3 6.1.10 Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков
	3 6.1.11 Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе

	3 6.1.12 Правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	3 6.1.13 Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания
	3 6.1.14 Правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	3 6.2.1 Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды
	3 6.2.2 Дисциплинарные процедуры в организации питания
	3 6.2.3 Методы эффективного планирования работы бригады/команды
	3 6.2.4 Методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
	3 6.2.5 Методы эффективной организации работы бригады/команды
	3 6.2.6 Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
	3 6.2.7 Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
	3 6.2.8 Личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
	3 6.2.9 Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	3 6.2.10 Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
	3 6.2.11 Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
	3 6.2.12 Структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
	3 6.2.13 Методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	3 6.3.1 Требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания
	3 6.3.2 Назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
	3 6.3.3 Изменения, происходящие в продуктах при хранении
	3 6.3.4 Сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
	3 6.3.5 Возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
	3 6.3.6 Причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
	3 6.3.7 Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
	3 6.3.8 Графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
	3 6.3.9 Современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
	3 6.3.10 Методы контроля возможных хищений запасов на производстве
	3 6.3.11 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
	3 6.3.12 Порядок списания продуктов (потерь при хранении)
	3 6.3.13 Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	3 6.4.1 Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей
	3 6.4.2 Санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции
	3 6.4.3 Положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана
	3 6.4.4 Отраслевые стандарты

	3 6.4.5 Правила внутреннего трудового распорядка ресторана
	3 6.4.6 Правила, нормативы учета рабочего времени персонала
	3 6.4.7 Стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011
	3 6.4.8 Классификацию организаций питания
	3 6.4.9 Структуру организации питания
	3 6.4.10 Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
	3 6.4.11 Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
	3 6.4.12 Правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
	3 6.4.13 Методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
	3 6.4.14 Схема, правила проведения производственного контроля;
	3 6.4.15 Основные производственные показатели подразделения организации питания
	3 6.4.16 Правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	3 6.4.17 Формы документов, порядок их заполнения
	3 6.4.18 Контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
	3 6.4.19 Современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства
	3 6.4.20 Правила составления графиков выхода на работу
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	3 6.5.1 Виды, формы и методы мотивации персонала
	3 6.5.2 Способы и формы инструктирования персонала
	3 6.5.3 Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
	3 6.5.3 Виды инструктажей, их назначение

3 6.5.4	Роль наставничества в обучении на рабочем месте
3 6.5.5	Методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
3 6.5.6	Личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
3 6.5.7	Правила составления программ обучения
3 6.5.8	Способы и формы оценки результатов обучения персонала
3 6.5.9	Методики обучения в процессе трудовой деятельности
3 6.5.10	Принципы организации тренингов, мастер классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
3 6.5.11	Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения
3 6.5.12	Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем практической подготовки	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, часов												
				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								Учебная	Производственная	Консультации	Промежуточная аттестация
					Нагрузка на МДК, часов				Нагрузка по практики, часов							
					Всего учебных занятий	в том числе, часов				Учебная	Производственная	Консультации				
Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ													
ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	114	114	6	96	38	42	-	16			6	6			
ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5	Производственная практика	108	108								108	-	Зачет			
	ПОЭ по ПМ.06	8	8									2	6			
	Всего по ПМ.06	222	230	6	96	38	42	-	16		108	8	12			

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов образовательной нагрузки	Объем часов практической подготовки	Коды профессиональных и общих компетенций
МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		96	96	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		58	58	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	2	2	
	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. 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). Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие 1	2	2	
	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дотоготовочных, комбинированных			ОК 01-07, 09-11 ПК

				6.1-6.5
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание 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 и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
	Практические занятия 2, 3	4	4	
	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами			ОК 01-07,

	ожидаемых гостей.			09-11 ПК 6.1-6.5
	Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).			
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие 4	2	2	
	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).			
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание 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). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	4	4	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5

	<p>Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>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</p> <p>Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.</p> <p>Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.</p>			
	Практические занятия 5, 6, 7, 8	8	8	
	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»			
	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений			
	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник			
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	4	4	
	<p>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).</p> <p>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</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5

	<p>Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.</p> <p>Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p>			
	Практические занятия 9, 10, 11	6	6	
	Планирование производственного задания (программы)			ОК
	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда			01-07, 09-11
	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени			ПК 6.1-6.5
Тема 1.6.	Содержание	4	4	
Расчет основных производственных показателей.	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.			ОК
Формы документов и порядок их заполнения	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.			01-07, 09-11
	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей			ПК 6.1-6.5
	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 учету и расходу в процессе производства.			
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета			
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения			
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции			
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к			

	оформлению, построению и содержанию.			
	Практические занятия 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18	14	14	
	Расчет производственной мощности			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
	Расчет товарооборота			
	Расчет производительности труда			
	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.			
	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников			
	Оформление документов: дневного заборного листа			
	Разработка нормативно-технологической документации			
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	2	2	
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
	Практическое занятие 19	2	2	
	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;		4	4	

<p>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</p> <p>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</p> <p>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические 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 зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным 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>				
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		22	22	
Тема 2.1.	Содержание	12	12	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>2. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p>			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5

	<ul style="list-style-type: none"> - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). <p>3. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p> <p>4. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>5. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>6. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>			
Тема 2.2	Содержание	6	6	

Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	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 по ведению обучения и оценке результатов.			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
	Практические занятия 20, 21	4	4	
	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)			ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
Внеаудиторная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	2	2		
Курсовая работа Обязательные аудиторные учебные занятия	16	16		

<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 3. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 4. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 5. Разработка расчетного плана-меню 6. Расчет основных производственных показателей 7. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 8. Заключение 	10	10	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
Защита курсовой работы	6	6	
<p>Внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения 	-	-	
<p>Тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 	-	-	

4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).			
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).			
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).			
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.			
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.			
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.			
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.			
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.			
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.			
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.			
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.			
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.			
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.			
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.			
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.			
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.			
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.			
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.			
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.			
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).			
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).			
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).			
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.			
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.			
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни			
Консультация по курсовой работе	4	4	
Консультация по МДК	2	2	
Экзамен по МДК.06.01	6	6	

<p>Производственная практика по ПМ.06 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 2. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 3. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 4. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 5. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 6. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 7. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 8. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 9. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 10. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 11. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 	108 зачет	108 зачет	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5
---	----------------------------	----------------------------	--

<p>12. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>13 Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>14. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>15. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>16. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала</p> <p>17. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>18 Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>			
	Консультация по ПМ	2	0
	ПОЭ по ПМ	6	0
	Всего	230	222

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Программа профессионального модуля реализуется в учебных кабинетах, баз практики по специальности, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, практических занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом и включает в себя:

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные оборудованием:

рабочим местом преподавателя,
техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором,
шкафами для хранения раздаточного дидактического материала,
доской учебной,
столами, стульями по числу обучающихся.

Требования к оснащению баз практик:

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники, печатные издания

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

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

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 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.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 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.: Стандартиформ, 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.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление 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. – 384 с
21. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
22. 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. – 336 с
23. 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
24. 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

25. 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.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

27. 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.

28. 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 и информационные 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.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. <http://www.Management-Portal.ru>
10. <http://www.Economi.gov.ru>
11. <http://www.Minfin.ru>
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Критерии и методы оценки формируемых профессиональных компетенций в рамках модуля

Код и наименование профессиональных 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>	<ul style="list-style-type: none"> – 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>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;
<p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для 	

<p>подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5</p> <p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>повара требованиям нормативных документов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
--	---	--

Критерии и методы оценки формируемых общих компетенций в рамках модуля

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<p>определения потребности в информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность <p>определения источников нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из 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>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной 	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и

	терминологии	<p>производственной практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.
<p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем 	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и

культурного контекста	коллективе	<p>производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– адекватно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; – адекватно применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения</p>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и</p>

<p>чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий учебной практики; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике; - выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной</p>	<p>Текущий контроль Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий и лабораторных работ; - заданий по учебной и</p>

	<p>документации профессиональной деятельности;</p> <p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>в производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</p> <p>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>
<p>ОК 11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>– адекватно использовать знания по финансовой грамотности;</p> <p>– адекватно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий и лабораторных работ;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- тестовых и практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий учебной практики;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;</p> <p>- выполнения практического задания на практико-ориентированном экзамене по модулю.</p>

