

ПОЧУ

ИЖЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ, УПРАВЛЕНИЯ И ПРАВА
УДМУРТПОТРЕБСОЮЗА

Приложение 3
ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ижевск
2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования по специальности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565.
- Примерной основной образовательной программы по специальности, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация – разработчик:

Профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

Разработчик:

Зуева Т.П. – преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР

Т.П.Зуева

« 03 » 03 2021 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией сервисных дисциплин

ПРОТОКОЛ № 07

от « 20 » февраля 20 21г.

Председатель ЦК _____ / Н.А. Балдыкова /

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> -разработки различных видов меню, разработки 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; -организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; -осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -организовывать рабочие места различных зон кухни; -оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; -планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
знать	<ul style="list-style-type: none"> -нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий

	<p>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>-основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>-правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>-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 и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	-300 часов,
в том числе:	
МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала суммарный объем нагрузки	- 144 часа;
в том числе:	
нагрузка во взаимодействии с преподавателем	- 132 часа;
в том числе по МДК 06.01 дифференцированный зачет	-2
консультации по курсовой работе	16 часов;
самостоятельной работа обучающегося по выполнению курсовой работы	- 10 часов;
консультация	2 часа;
УП 06 Учебная практика	- 36 часов;
ПП 06 Производственная практика (по профилю специальности)	- 108 часа;
ПМ.06 Экзамен по модулю	- 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, академ. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК			Практики			Консультация
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8		
ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01-07 ОК 09--11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	76	76	50	-	20	60		
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.5. ОК 01-07 ОК 09--11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	68	56	28	16	16	48	2	10
ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01-07 ОК 09--11	Учебная практика	36	-	-	-	36	-		-
ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01-07 ОК 09--11	Производственная практика (по профилю специальности)	108					108		-
Экзамен по модулю		12	-	-	-	-	-		-
Всего:		300	132	78	16	36	108	2	10

2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов								
1	2	3								
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		76								
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="562 496 636 683">1</td> <td data-bbox="636 496 1919 683">Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные 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. тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="562 683 636 842">2</td> <td data-bbox="636 683 1919 842">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.</td> </tr> </table> <p>Практические занятия</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="562 874 636 970">1</td> <td data-bbox="636 874 1919 970">Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="562 970 636 1018">2</td> <td data-bbox="636 970 1919 1018">Разработка организационной структуры предприятия.</td> </tr> </table>	1	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные 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. тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	2	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.	1	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.	2	Разработка организационной структуры предприятия.	4
1	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные 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. тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.									
2	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.									
1	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.									
2	Разработка организационной структуры предприятия.									
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="562 1050 636 1214">1</td> <td data-bbox="636 1050 1919 1214">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, преysкванты, 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.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="562 1214 636 1335">2</td> <td data-bbox="636 1214 1919 1335">Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. 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</td> </tr> </table>	1	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, преysкванты, 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.	2	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. 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	6				
1	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, преysкванты, 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.									
2	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. 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	
	3	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.	
	Практические занятия		8
	3	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	
	4	Расчет энергетической ценности блюд в меню.	
	5	Выбор стиля оформления меню и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	
	6	Выбор стиля оформления меню и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		2
	1	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. 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.	
	Практические занятия		2
	7	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание учебного материала		8
	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). 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).	
	2	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. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	3	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	
	Практические занятия		14
	8	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.	
	9	Составление должностной инструкции.	
	10	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	
	11	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»	
	12	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения.	
	13	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.	
	14	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		
	1	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. 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.	2
	Практические занятия		6
	15	Планирование производственного задания (программы).	
	16	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда.	
	17	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала		4
	1	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Методика расчета основных производственных показателей. 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.	
	2	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.	
	Практические занятия		14
	18	Расчет производственной мощности.	
	19	Расчет товарооборота.	
	20	Расчет производительности труда.	
	21	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	
	22	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников.	
	23	Оформление документов: дневного заборного листа.	
	24	Разработка нормативно-технологической документации.	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание учебного материала		2
	1	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.	
	Практические занятия		2
	25	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	
Учебная практика Виды работ: 1. Анализ основных типов организаций питания. 2. Разработка структуры конкретной организации питания. 3. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 4. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 5. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 6. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.			20

7. Решение ситуационных задач по темам раздела. 8. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 14. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 15. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 16. Разработка различных видов меню. 17. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 18. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 19. Оценка качества готовой продукции. 20. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.		60
Раздел модуля 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		68
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала	8
	1 Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции, процессов отпуска продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Общие требования к организации рабочих мест.	
	2 Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	

	3	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.	
	4	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.	
	Практические занятия		20
	26	Ознакомление с нормативной документацией по организации контроля и текущей деятельности	
	27	Ознакомление с нормативной документацией по организации контроля и текущей деятельности	
	28	Оформление документации по организации контроля и текущей деятельности.	
	29	Оформление документации по организации контроля и текущей деятельности.	
	30	Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
	31	Оформление забора проб на лабораторный анализ.	
	32	Оформление записей в бракеражный журнал.	
	33	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	
	34	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	
	35	Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	
Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание учебного материала		2
	1	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Разработка инструкций, регламентов. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения.	
	Практические занятия		8
	36	Разработать план тренинга по безопасной организации работ на рабочем месте повара.	
	37	Разработать план тренинга по безопасной организации работ на рабочем месте кондитера.	
	38	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	
	39	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	
Курсовая работа Примерная тематика курсовых работ: 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).			16

<ol style="list-style-type: none"> 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 	
<p>Самостоятельная работа по подготовке курсовой работы</p> <p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции <p>Разработка начальных вариантов рецептов блюд</p> <p>Провести практические проработки</p>	<p>10</p>

<p>Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки</p> <p>Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</p> <p>Разработка компьютерной презентации Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>	
Дифференцированный зачет по МДК 06.01	2
Консультация	2
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания. 2. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений. 3. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 4. Разработка расчетного плана-меню. 5. Расчет основных производственных показателей. 6. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам. 7. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса). 	16
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 2. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 3. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 4. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 5. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 6. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 7. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 8. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 9. 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. 10. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 11. 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. 12. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 13. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 14. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 15. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 16. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, 	48

<p>организацией и планированием его труда.</p> <p>17. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>18. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>19. 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>20. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>21. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>22. 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.</p> <p>23. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
Экзамен по модулю	12
Всего	300

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Кабинетов:

информационных технологий в профессиональной деятельности

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

Мультимедийный проектор

Доска учебная

Мультимедийный проектор

Экран (стационарный)

Автоматизированные рабочие места на 14 обучающихся (процессор Intel Pentium G4400, оперативная память объемом 4 Гб)

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Pentium G4400, оперативная память объемом 4 Гб)

Многофункциональное устройство

Программное обеспечение общего и профессионального назначения: Microsoft Windows, пакет программ Microsoft Office, Справочно - правовая система Консультант Плюс, 1С Бухгалтерия, 1С

Трактир, 1С Управление торговлей

**технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
организации обслуживания**

технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатория учебная кухня ресторана

Лаборатория учебный кондитерский цех

оснащенных

Доска учебная

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Мультимедийный проектор (переносной)

Ноутбук (переносной)

Учебные фильмы

Экран переносной

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Жарочный шкаф

Микроволновая печь

Плита электрическая с жарочным шкафом

Фритюрница

Электрогриль

Фондюшница

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Льдогенератор

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Блендер

Мясорубка
Овощерезка
Слайсер
Миксер для коктейлей
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Машина для вакуумной упаковки
Кофемашина с капучинатором
Кофемолка
Газовая горелка (для карамелизации)
Набор инструментов для карвинга
Овоскоп
Нитраттестер
Машина посудомоечная
Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж
Моечная ванна двухсекционная
Витрина
Барная стойка
Барный табурет

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Весы настольные электронные
Жарочный шкаф
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Плита электрическая с жарочным шкафом
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж
Посуда

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Нормативные документы:

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 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 технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

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

Основные источники:

1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный - М.: Айрис-пресс,2021.-688 с.

2.Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник/ А.М. Фридман.-М.:ИНФРА-М,2020.-229с.(Среднее профессиональное образование)

3.Менеджмент: организационное поведение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Р. Латфуллин [и др.] ; под редакцией Г. Р. Латфуллина, О. Н. Громовой, А. В. Райченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 301 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09898-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/442416>

Дополнительные источники:

УМК по дисциплине

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.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](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентного подхода следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (моделирование производственных ситуаций, деловые и ролевые игры, разбор конкретной ситуации, тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика (по профилю специальности). Учебная и производственная практика предусматривается по окончании изучения профессионального модуля. Цели, задачи, программы практики определяются образовательным учреждением.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится по результатам выполненных заданий.

Освоение профессионального модуля ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», предшествует изучение дисциплин гуманитарного, социально-

экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла учебного плана; общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена».

Аудиторные занятия в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях техникума преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки, с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

В ходе освоения программы модуля обучающиеся обеспечиваются необходимой учебно-методической документацией для междисциплинарных курсов, практики, доступом к необходимым базам данных и библиотечным фондам, к сети Интернет.

Задания на практических занятиях выполняются с использованием персональных компьютеров. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе.

По МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, предусмотрен комплексный дифференцированный зачет.

По учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) предусмотрен комплексный дифференцированный зачет.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена.

Обучающийся имеет право на перезачет профессионального модуля, если он был освоен им в процессе предшествующего обучения (в т.ч. в других образовательных учреждениях).

Освоение модуля является обязательным условием допуска обучающегося к государственной итоговой аттестации.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и осуществляющих руководство практикой:

- должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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>	<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 на практических занятиях в форме: выполнения практико-ориентированных заданий; контрольных работ по темам МДК. Дифференцированный зачет по МДК 06.01., Защита учебной и производственной практик в форме комплексного дифференцированного зачета. Итоговая аттестация Экзамен по модулю.</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 персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и</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; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции 	

<p>других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – 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 	
<p>ОК 01 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 определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль на практических занятиях в форме: выполнения практико-ориентированных заданий; контрольных работ по темам МДК. Дифференцированный зачет по МДК 06.01., Защита учебной и производственной практик в</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>форме комплексного дифференцированного зачета. Итоговая аттестация Экзамен по модулю.</p>
<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>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 терминологии 	
<p>ОК 04. 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>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей 	

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	