



Министерство образования и науки Астраханской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Отделение общественного питания

**Рассмотрено**  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от 31 августа 2020 г.

**Утверждено**  
Директор  
Лаптева Е.Г.  
31 августа 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности 43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

Астрахань, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565 с учетом примерной основной образовательной программы по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчики:

Иванча Екатерина Васильевна – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ .  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<b>ОК 11.</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	в: разработке различных видов меню, 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; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Уметь	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	нормативные правовые акты в области организации питания

	<p>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 работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
--	---

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 275

в том числе в форме практической подготовки: 210 часов

Из них на освоение МДК: 95 часов

в том числе:

самостоятельная работа: 3 часа;

курсовой проект: 20 часов

практики, в том числе учебная: 36 часов

производственная: 144 часа

Промежуточная аттестация – экзамен

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>1</sup>	Самостоятельная работа <sup>2</sup>	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 6.1. – 6.5 ОК 01-05;07,10,11	Раздел Оперативное управление текущей деятельности персонала	<b>95<sup>3</sup></b>	<b>30</b>	<b>95<sup>4</sup></b>	30	20	X	X	X	X
ПК 6.1. – 6.5 ОК 01-05;07,10,11	Учебная практика, часов	36	36						36	<b>144</b>
ПК 6.1. – 6.5 ОК 01-05;07,10,11	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	-	X							
	<b>Всего:</b>	<b>275</b>	<b>210</b>	<b>95</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>X</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

<sup>1</sup> Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

<sup>2</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<sup>3</sup> Количество часов в данной колонке равно сумме значений K5+ K10+K11

<sup>4</sup> Количество часов в данной колонке равно сумме значений K5+ K10+K11

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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 (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>95</b>
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	<i>1</i>
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	<i>1</i>
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).	<i>1</i>
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика.	<i>2</i>
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дготовочных, комбинированных.	<i>2</i>



	<b>Лабораторные работы</b>	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>
	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, преysкуранты, 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.	<i>1</i>
	2. 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.	<i>1</i>
	3. 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.	<i>1</i>
	4. 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.	<i>1</i>
	5. 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.	<i>1</i>
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания,	<i>4</i>

	его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>Не предусмотрены</b>
Тема 1.3	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	1
	2. 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.	1
	3. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	1
	4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания.	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	4
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>Не предусмотрены</b>
Тема 1.4.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
Управление персоналом в организациях питания	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).	1
	2. 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).	1

	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	1
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>Не предусмотрены</b>
Тема 1.5.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	1
	2. Производительность труда, факторы роста.	1
	3. Методика расчета основных производственных показателей.	1
	4. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	1
	5. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	1
	6. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета.	1
	7. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой	1

	продукции.	
	8. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	1
	<b>Практические занятия</b>	2
	Составление калькуляционных карт на разработанные ТК	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 1.6. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделения	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	1
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	1
	<b>Практические работы</b>	8
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.	2
	2. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	3. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
	4. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 1.7. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	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	2

	<p>организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>	
	<p>2. 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>	<i>1</i>
	<p>3. 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>	<i>1</i>
	<b>Практические занятия</b>	<i>1</i>
	Составление графика рабочего времени предприятия на основании штатного расписания	<i>1</i>
	<b>Лабораторные работы</b>	<i>Не предусмотрены</i>
Тема 1.8.	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>2</i>

Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	1. Анализ потребности персонала в обучении. 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.	2
	<b>Практические работы</b>	1
	1. Разработка инструкций для определенных должностей.	1
	<b>Лабораторные работы</b>	<i>Не предусмотрены</i>
<p>Учебная практика ПМ.06</p> <p>Виды работ</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, охране труда и организации рабочего места.</p> <p>Изучение штатного расписания, действующего на предприятии, положения об оплате труда, порядка премирования работников, организацию контроля за учётом рабочего времени и порядок составления табеля рабочего времени.</p> <p>Разработать меню согласно предложенной ситуации в соответствии с нормативным документом ГОСТ Р 50763-2007</p> <p>Перечислите все необходимые документы и нормативные акты при принятии на работу сотрудника.</p> <p>Разработать систему мотивации сотрудников.</p> <p>Составление ТК и КК по составленному меню, согласно предложенному заданию</p> <p>Составить схему организационной структуры управления рестораном.</p> <p>Рассчитать количество сырья для комплексного завтрака.</p>		36
<p>Производственная практика ПМ. 06</p> <p>Виды работ</p> <p>Изучение организованно-правовой формы предприятия, типа и класса; места расположения; режима работы; контингента питающихся; структуры производства; состава и расположения производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащения и оборудования; основные категории производственного персонала; ассортимента выпускаемой продукции, условий её реализации; используемой на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация.</p> <p>Изучение поставщиков сырья, готовой продукции. Виды поставщиков. Порядок приемки, составление акта приемки по форме.</p> <p>Характеристика овощного цеха. Технологический процесс обработки овощей: сортировка, мытье, очистка,</p>		144

дочистка, промывание, нарезка. Организация труда в цехе. Характеристика мясного цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки мяса. Сроки хранения полуфабрикатов.

Характеристика холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Оборудование необходимое для приготовления холодных блюд и закусок. Организация труда в холодном цехе.

Характеристика горячего цеха. Микроклимат горячего цеха. Оборудование горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд. Соусное отделение горячего цеха. Основное оборудование и инвентарь соусного отделения. Организация труда в цехе. Характеристика кондитерского цеха. Выпечка кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Характеристика моечного отделения. Сроки хранения кондитерских изделий. Транспортировка кондитерских изделий. Организация труда в кондитерском цехе.

Характеристика методов определения качества продукции. Приемочный контроль: одноступенчатый, многоступенчатый и последовательный. Оформление технологической документации: журналы контроля технологических процессов, удостоверение качества, оформление бракеражного журнала.

Изучение производственной мощности предприятия. Выполнение расчетов пропускной способности обеденного зала. Характеристика товарооборачиваемости. Характеристика показателей эффективности предприятия. Выполнение расчета производственной мощности.

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.

Составление ТК и ТТК на готовую продукцию

Составление сырьевой ведомости с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов

Разработать банкетное, узкоспециализированное меню, меню бизнес ланча.

Описать важность составления производственной программы на предприятии. Составить графическую схему структурных подразделений предприятия.

Составить таблицу издержек производства и обращения

Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог)

Изучение правил отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Изучение условий хранения сырья и готовой продукции. Указать сроки хранения.

Принятие управленческих решений с помощью планирования рабочего дня.

Составление графиков выхода на работу, линейный, двухбригадный, суммированного учета рабочего времени

Изучение штатного расписания, действующего на предприятии, положения об оплате труда, порядка

<p>премирования работников, организацию контроля за учётом рабочего времени и порядок составления табеля рабочего времени.</p> <p>Требования к охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Перечислите все необходимые документы и нормативные акты.</p>	
<p><b>Курсовая работа (проект)</b></p>	<p><b>20</b></p>
<p><b>Тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд национальной русской кухни.</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд европейской кухни.</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд национальной французской кухни.</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд национальной итальянской кухни.</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд национальной немецкой кухни.</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд средиземноморской кухни.</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд азиатской кухни.</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд национальной японской кухни.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд национальной корейской кухни.</li> </ol>	





22. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации традиционных рыбных блюд Астраханской региональной кухни.
23. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации традиционных **мясных** (по выбору говядина, свинина, баранина, конина) блюд Астраханской региональной кухни.
24. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд из птицы Астраханской региональной кухни.
25. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд Астраханской региональной кухни с использованием сезонных овощей.
26. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд Астраханской региональной кухни в столовой туристической базы.
27. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд традиционного застолья в рамках гастрономической туристической экскурсии в казачью станицу (ремесленное подворье с.Евпраксино, или или др.).
28. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд региональной кухни в рамках туристической экскурсии в Астраханский биосферный заповедник.
29. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд традиционной кухни в рамках туристической экскурсии в культурно-исторический комплекс Сарай-Бату в с.Селитренное Астраханской области.
30. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для организации гастрономической туристической экскурсии в музей Курмангазы Сагырбаева в селе Алтынжар Астраханской области.
31. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для шведского стола в ресторане гостиницы.
32. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для банкета «Свадьба» в ресторане.

33. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для банкета «Юбилей» в ресторане.
34. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для банкета «День рождения» в ресторане.
35. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для банкета «Детский день рождения» в кафе.
36. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд в ресторане для выездного обслуживания (кейтеринга).
37. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для детского праздника в кафе.
38. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для предприятия быстрого питания.
39. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд диетического меню.
40. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд вегетарианского меню.
41. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд меню «Правильное питание».
42. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд постного меню Православной гимназии.
43. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для туристической базы.
44. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для кафе.
45. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору

из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд летнего кафе.

46. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для кофейни.
47. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для кафе-кондитерской.
48. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для гриль-бара.
49. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд для фитобара.
50. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием молока и молочных продуктов.
51. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием кисломолочных продуктов.
52. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием сыра.
53. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием масла коровьего.
54. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием корнеплодов.
55. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием клубнеплодов.
56. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием тыквенных овощей.
57. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору

<p>из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием салатно-шпинатных овощей.</p> <p>58. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием пряных овощей.</p> <p>59. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием косточковых плодов.</p> <p>60. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием субтропических и тропических плодов.</p> <p>61. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием цитрусовых.</p> <p>62. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием ягод.</p> <p>63. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием грибов.</p> <p>64. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием орехоплодных.</p> <p>65. Организация работы кухни (структурного подразделения) предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума) для приготовления и подготовки к реализации блюд с использованием муки.</p>	
<p><b>Консультации по курсовой работе (проекту)</b></p> <p>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</p> <p>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</p> <p>3. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</p> <p>4. Анализ ассортиментной политики, категорий потребителей, возможности расширения ассортимента за счет блюд национальной (региональной) кухни.</p> <p>5. Разработка меню с использованием блюд национальной (региональной) кухни.</p> <p>6. Разработка калькуляционных карт, определение цены блюд.</p> <p>7. Организация деятельности персонала кухни (структурного подразделения предприятия общественного</p>	2

питания для приготовления и подготовки к реализации блюд национальной (региональной) кухни. 8. Заключение	
<b>Самостоятельная работа</b> Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)	<b>3</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	
<b>Всего</b>	<b>275</b>

*По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся.*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Кабинеты: «Технического оснащения организаций питания», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с примерной рабочей программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские: «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков», оснащенные в соответствии с примерной рабочей программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для студентов,
- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся с возможностью подключения к Internet;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- ЭУМК;
- другое.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Учебно-методическое обеспечение

а) Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 06.04.2021).

2. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_165477/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/)

5. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

6. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

7. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

8. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

10. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

12. ГОСТ Р 50691-2013 «Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2013 г № 875-ст)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

13. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания на основе британского стандарта BIP 21276:2007 (NEQ)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

14. ГОСТ Р 51705,1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». В ед.7 января 2001г. // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

15. ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2, общественное питание». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

16. СанПин 2,3,2, 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 28 апреля 2010г.).

17. СанПин 2,3,2, 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

18. СП 2,2,2, 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Федеральный закон от 2 января 2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 13 июля 2015г.).

б) Основная литература:

1. Пасько О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / 2-е издание, испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. - Учебное пособие для СПО - <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-471778> (дата обращения: 17.05.2021)

2. Пасько О.В., Бураковская Н.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания / Учебник – Москва: Издательство Юрайт, 2020. - <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424> (дата обращения: 17.05.2021)



4. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471744> (дата обращения: 21.05.2021).

5. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 16.12.2021).

в) Дополнительная литература:

1. 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», 2009. – 320 с (122 экз.)

2. 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», 2017. – 240 с (5 экз.)

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). (5 экз.)

4. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело" - Москва: Академия, 2018. (5 экз.)

5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819> (дата обращения: 21.05.2021).

3.2.2. Информационные

- ЭУМК «Поварское кондитерское дело»;

- использование возможностей сети Интернет в процессе практики (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, отчетов и т.д.);

- использование электронных учебников из электронной библиотеки ЭБС «Юрайт» справочной системы «Консультант Плюс», как источников информации;

- использование возможностей электронной почты преподавателя;

- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций и т.д.);

- использование системы управления обучением Moodle.

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>5</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> </ul>	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– адекватность предложений по</li> </ul>	
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность предложений по</li> </ul>	

<sup>5</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>выходу из конфликтных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> </ul> <p>оценивать результаты обучения</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> <li>- владение актуальными методами</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>

	работы в профессиональной и смежных сферах.	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- 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; - адекватность оформления результатов поиска и применения современного программного обеспечения, различных цифровых средств и информационных технологий для решения профессиональных задач.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по специальности; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; - эффективность определения и выстраивания траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- организация работы коллектива и команды; - эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения	

<p>чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности;  - эффективность организации профессиональной деятельности с учётом знаний об изменении климатических условий региона.</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 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.</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  - оформлять бизнес-план;  - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	