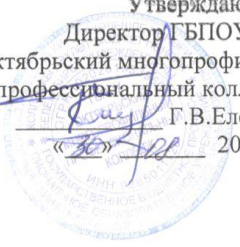


Приложение 38  
к ООП ППССЗ по специальности СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Согласовано  
Директор  
МУП «Комбинат школьного питания»  
Городского округа г. Октябрьский  
Республики Башкортостан  
  
\_\_\_\_\_ Т.Ю.Абрамова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
  
\_\_\_\_\_ Г.В.Еленкин  
«30» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № 1 от 30.08.2024г.  
Председатель ПЦК ГФ Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024

Программа учебной дисциплины профессионального модуля ПМ 06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N 38940); профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №40270); примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 года №747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Г.Ф.Ямаева, преподаватель



подпись

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 основной вид деятельности организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>                                                                                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 08      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09      | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                |
| ОК 10      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                    |
| ОК 11      | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                  |
| ЛР 7       | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности                              |
| ЛР13       | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства                                                                                                |
| ЛР14       | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации                                               |
| ЛР 15      | Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики                      |
| ЛР16       | Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства                                                                                                       |
| ЛР 17      | Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности                                                                                                      |
| ЛР18       | Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью                                                                                                                                  |
| ЛР 19      | Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу                                                                                                                           |
| ЛР 20      | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии                                                                                                                 |
| ЛР 21      | Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства                                                                                    |
| ЛР 22      | Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию                                                                                                                                     |
| ЛР23       | Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости                                                                                                           |
| ЛР24       | Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа                                                                                                                          |

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>                                                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 обучающийся должен

**1.1.1. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:**

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

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| знать | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- основные перспективы развития отрасли;</li> <li>- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul> |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объём образовательной программы (всего) – 222 часа, в том числе:

производственной практики - 108 часов;

нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) – 248 часов, в том числе:

теоретическое обучение – 96 часов;

практические занятия - 47 часов

самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

промежуточная аттестация - 6 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, ак. час.              |                      |                                |          |                  |                        |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|----------|------------------|------------------------|
|                                                            |                                                                              |                                | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |                      |                                |          |                  | Самостоятельная работа |
|                                                            |                                                                              |                                | Обучение по МДК                                       |                      |                                | Практики |                  |                        |
|                                                            |                                                                              |                                | Всего                                                 | В том числе          |                                |          |                  |                        |
|                                                            |                                                                              |                                |                                                       | Про меж ут. атте ст. | Лаборат. и практическ. занятий | Учебная  | Производственная |                        |
| 1                                                          | 2                                                                            | 3                              | 5                                                     |                      | 6                              | 9        | 10               | 12                     |
| ПК6.1. – 6.3.<br>ОК 1-2 , ОК 4-<br>ОК 9-11,<br>ЛР7,ЛР13-24 | МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 106                            | 96                                                    | 8                    | 47                             | -        | -                | 2                      |
| ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-3,ОК4-7,<br>ОК9-11<br>ЛР7,ЛР13-24       | Производственная практика                                                    | 108                            | -                                                     | -                    | -                              | -        | 108              | -                      |
| ПК 6.1-6.5<br>ОК 1-11<br>ЛР7,ЛР13-24                       | Промежуточная аттестация                                                     | 8                              | -                                                     | 8                    | -                              | -        | -                |                        |
|                                                            | Всего:                                                                       | 222                            | 96                                                    | 8                    | 47                             | -        | 108              | 2                      |

## 2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, практические занятия, курсовая работа (проект)                                                                                                                           | Объем в часах |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                       | 3             |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>            |                                                                                                                                                                                                         | <b>102</b>    |
| <b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                    | 4             |
|                                                                                           | Функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания                                                                                                       |               |
|                                                                                           | Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей                                                                                                                |               |
|                                                                                           | Классификация и виды услуг организаций питания (ГОСТ 30389-2013; ГОСТ 31984-2012)                                                                                                                       |               |
|                                                                                           | Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика                                                                          |               |
|                                                                                           | Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания                                                                                                                   |               |
|                                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                    | 2             |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие № 1.</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания                                                    |               |
| <b>Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                    | 5             |
|                                                                                           | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики                                                                                                                    |               |
|                                                                                           | Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков                                                                                                |               |
|                                                                                           | Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                  |               |
|                                                                                           | Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией                                           |               |
|                                                                                           | Правила расчета энергетической ценности блюд в меню                                                                                                                                                     |               |
|                                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                    | 2             |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие № 2.</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет стоимости блюд в меню |               |
| <b>Тема 1.3.</b>                                                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                    | 2             |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Организация<br/>ресурсного<br/>обеспечения<br/>деятельности<br/>подчиненного<br/>персонала</b> | Виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы)                                                                                                                                                                    |   |
|                                                                                                   | Материально-техническое обеспечение организации питания                                                                                                                                                                                                      |   |
|                                                                                                   | Учет расхода товарных запасов                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                                                                                                   | Инвентаризация товарных запасов                                                                                                                                                                                                                              |   |
|                                                                                                   | Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции                                                                                                                                                                          |   |
|                                                                                                   | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                         | 2 |
|                                                                                                   | <b>Практическое занятие № 3.</b> Составить технологическую карту на «Салат из свежих помидоров, огурцов» по I колонке сборника рецептур. Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excell, а затем импортировать в MS Word |   |
|                                                                                                   | <b>Практическое занятие № 4.</b> Выбор технологического оборудования для горячего цеха столовой на 200 посадочных мест в соответствии с нормами оснащения оборудованием                                                                                      | 2 |
| <b>Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания</b>                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                         | 4 |
|                                                                                                   | Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива                                                                         |   |
|                                                                                                   | Основные функции управления производственным подразделением организации питания                                                                                                                                                                              |   |
|                                                                                                   | Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе                                                                                                                                                                                                           |   |
|                                                                                                   | Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)                                                                                                                                                                               |   |
| <b>Тема 1.5. Аттестация работников предприятия</b>                                                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                         | 2 |
|                                                                                                   | Процесс аттестации работников предприятия                                                                                                                                                                                                                    |   |
|                                                                                                   | Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение                                                                                                                                                                        |   |
| <b>Тема 1.6. Мотивация персонала</b>                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                         | 2 |
|                                                                                                   | Виды мотивации персонала                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|                                                                                                   | Формы и методы мотивации персонала                                                                                                                                                                                                                           |   |
|                                                                                                   | Использование материального стимулирования                                                                                                                                                                                                                   |   |
| <b>Тема 1.7. Стили управления персоналом</b>                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                         | 2 |
|                                                                                                   | Психологические типы характеров работников                                                                                                                                                                                                                   |   |
|                                                                                                   | Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники                                                                                                                                                                                            |   |
|                                                                                                   | Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала                                                                                                                                                                                   |   |
|                                                                                                   | Методы дисциплинарного воздействия                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <b>Тема 1.8. Профессиональные стандарты персонала</b>                                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                         | 3 |
|                                                                                                   | Должностные обязанности персонала                                                                                                                                                                                                                            |   |
|                                                                                                   | Функциональные обязанности и области ответственности поваров, пекарей, кондитеров                                                                                                                                                                            |   |
|                                                                                                   | <b>Тематика практических занятий</b> Практическое занятие №5.                                                                                                                                                                                                | 2 |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                         |   |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                           | Разработка управленческой структуры ресторана класса “Люкс” и штатного расписания                                                                                                                       |   |
|                                                                           | <b>Практическое занятие № 6.</b> Составление калькуляционной карточки на блюдо «Колдуны по-русски»                                                                                                      | 2 |
|                                                                           | <b>Практическое занятие № 7.</b> Разработка еженедельного плана-меню столовой при учебном заведении                                                                                                     | 2 |
|                                                                           | <b>Практическое занятие № 8.</b> Расчёт площади холодного цеха                                                                                                                                          | 2 |
|                                                                           | <b>Практическое занятие № 9.</b> Разработка дневного графика выхода на работу для производственного и обслуживающего персонала ресторана                                                                | 2 |
|                                                                           | <b>Практическое занятие № 10.</b> Составление наряда-заказа на изготовление: 8 кг печенья («Миндальное») и 12 кг печенья («Ленинградское»)                                                              | 2 |
| <b>Тема 1.9. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                    | 4 |
|                                                                           | Принципы и виды планирования работы на день подчиненного персонала                                                                                                                                      |   |
|                                                                           | Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки                                                                                                                                          |   |
|                                                                           | Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей                                                                                                                         |   |
|                                                                           | Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени                                                                                                             |   |
|                                                                           | Правила разработки плана-меню, наряда-заказа                                                                                                                                                            |   |
|                                                                           | Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой)                                                                                   |   |
|                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                    | 2 |
|                                                                           | <b>Практическое занятие № 11.</b> Составление сводной продуктовой ведомости для производства                                                                                                            | 2 |
|                                                                           | <b>Практическое занятие № 12.</b> Составление договора поставки муки пшеничной высшего сорта в количестве 800 кг между предприятием-изготовителем («Мелькомбинат») и предприятием общественного питания |   |
| <b>Тема 1.10. Основные производственные показатели</b>                    | <b>Практическое занятие № 13.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени                                                                   | 2 |
|                                                                           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                    | 2 |
|                                                                           | Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота                                                                                                                                             |   |
|                                                                           | Производительность труда, факторы роста                                                                                                                                                                 |   |
|                                                                           | Методика расчета основных производственных показателей                                                                                                                                                  |   |
| <b>Тема 1.11. Формы документов и порядок их заполнения</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                    | 4 |
|                                                                           | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство                                                                                                      |   |
|                                                                           | Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни                                                                                                                                     |   |
|                                                                           | Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения                               |   |
|                                                                           | Оформление товарного отчета                                                                                                                                                                             |   |
|                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                    |   |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                        | <b>Практическое занятие № 14.</b> Расчёт взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий                                                                                                                                                               | 4 |
|                                                                                                        | <b>Практическое занятие № 15.</b> Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников                                                                | 3 |
|                                                                                                        | <b>Практическое занятие № 16.</b> Рассчитать энергетическую ценность одной порции салата из сырых овощей в соответствии с нормами по гигиене и физиологии питания и показать на сколько компенсируется суточная потребность человека в основных пищевых веществах и энергии | 2 |
|                                                                                                        | <b>Практическое занятие № 17.</b> Составить требование-накладную на кулинарные изделия                                                                                                                                                                                      | 2 |
|                                                                                                        | <b>Практическое занятие № 18.</b> Оформление отчетной документации материального – ответственного лица                                                                                                                                                                      | 2 |
| <b>Тема 1.12. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |
|                                                                                                        | Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания                                                                    |   |
|                                                                                                        | Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания                                                                                                                                                                                                  |   |
|                                                                                                        | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |
|                                                                                                        | <b>Практическое занятие № 19.</b> Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров кондитеров по координации деятельности со службами снабжения и обслуживания организации питания                                                                    |   |
| <b>Тема 1.13. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |
|                                                                                                        | Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение                                                                                                                            |   |
|                                                                                                        | Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха                                                                                                                                                                                               |   |
|                                                                                                        | Общие требования к организации рабочих мест                                                                                                                                                                                                                                 |   |
| <b>Тема 1.14 Организация процесса отпуска продукции собственного производства</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |
|                                                                                                        | Потребление на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами)                                                                                                                                |   |
|                                                                                                        | Отпуск на вынос по заказам потребителей                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|                                                                                                        | Вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.)                                                                                                                                                         |   |
| <b>Тема 1.15 Способы реализации готовой</b>                                                            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                        | 3 |
|                                                                                                        | Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни                                                                                                                                                                                                                  |   |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                  |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| продукции                                                                                                                        | Французский метод                                                                                                                                                                                                |   |
|                                                                                                                                  | Английский метод                                                                                                                                                                                                 |   |
|                                                                                                                                  | Русский метод                                                                                                                                                                                                    |   |
|                                                                                                                                  | Комбинированный метод                                                                                                                                                                                            |   |
| Тема 1.16<br>Организация и<br>техническое<br>оснащение процессов<br>хранения готовой<br>кулинарной<br>продукции                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 2 |
|                                                                                                                                  | Термостатирование                                                                                                                                                                                                |   |
|                                                                                                                                  | Интенсивное охлаждение                                                                                                                                                                                           |   |
|                                                                                                                                  | Шоковая заморозка                                                                                                                                                                                                |   |
| Тема 1.17<br>Нормативно-<br>правовое<br>обеспечение<br>текущей<br>деятельности<br>подчиненного<br>персонала                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 2 |
|                                                                                                                                  | Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ                                                                                                                                      |   |
|                                                                                                                                  | Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации                                                                                                                                          |   |
|                                                                                                                                  | Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты                                                                                                                                                  |   |
|                                                                                                                                  | Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях                                                                                  |   |
| Тема 1.18 Контроль<br>качества продукции и<br>услуг                                                                              | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 2 |
|                                                                                                                                  | Объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля                                                                                                                                                      |   |
|                                                                                                                                  | Органолептическая оценка качества пищи                                                                                                                                                                           |   |
|                                                                                                                                  | Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю                                                                                                                                        |   |
| Тема 1.19<br>Инструктирование,<br>обучение поваров,<br>кондитеров, пекарей,<br>других работников<br>кухни, кондитерского<br>цеха | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                             | 2 |
|                                                                                                                                  | Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов                                     |   |
|                                                                                                                                  | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте |   |
|                                                                                                                                  | Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов                                                   |   |
|                                                                                                                                  | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                             | 2 |
|                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 20.</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)                                  |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                             |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Практическое занятие № 21.</b> Разработать план мастер-класса наставничество в обучении на рабочем месте | 2   |
| <b>Самостоятельная работа при изучении МДК 06.01</b><br>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.<br>2. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).<br>3. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                             | 2   |
| <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Анализ особенностей предприятия общественного питания: структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания<br>2. Определение отраслевых особенностей организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности<br>3. Определение поступления продуктов с помощью балансового метода планирования<br>4. Анализ современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей<br>5. Анализ классификаций организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций<br>6. Контроль вида услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984- 2012 Услуги общественного пита. Общие требования)<br>7. Применение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)<br>8. Составление производственной и организационной структуры организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика<br>9. Анализ методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия<br>10. Обеспечение координации – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания<br>11. Анализ актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики<br>12. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013)<br>13. 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 14. Разработка видов меню в соответствии с характеристиками. (Сезонность кухни, праздничные и тематические меню)<br>14. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций |                                                                                                             | 108 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>15.Применение требований к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стилль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания</p> <p>16.Анализ критериев применения успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе</p> <p>17.Организация презентаций 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 19.Контроль ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>18.Расчета выхода порций блюд</p> <p>меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню</p> <p>19.Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента.</p> <p>20.Анализ ресурсного обеспечения организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы)</p> <p>21.Анализ материально-технического обеспечения организации питания</p> <p>22.Применение современных тенденций в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания</p> <p>23.Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений 25.Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства 26.Использование программного обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>24.Контроль инвентаризации товарных запасов. Правила проведения. Материальной ответственности за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>25.Анализ 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)</p> <p>26.Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе</p> <p>27.Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)</p> <p>28.Контроль деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива</p> <p>29.Организация процесса аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение</p> <p>30.Использование видов, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования</p> <p>31.Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления</p> <p>32.Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>33.Контроль профессиональных стандартов как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха</p> <p>34.Ознакомиться с принципами и видами планирования работы 35.Оформление табеля учета рабочего времени</p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <p>35.Применение метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>36.Обеспечение контроля нормирования труда в организациях питания, виды норм выработки.</p> <p>Нормированный ненормированный рабочий день</p> <p>36. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)</p> <p>37. Нормированный ненормированный рабочий день</p> <p>38. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)</p> <p>39. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методику расчета и оформление</p> <p>40. Нормированный и ненормированный рабочий день</p> <p>41. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)</p> <p>42. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методику расчета и оформление калькуляционной карточки</p> <p>40. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p>41. Анализ производственной мощности. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам</p> <p>42. Применение методики расчета основных производственных показателей</p> <p>43. Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки</p> <p>44. Регламент заполнения документов порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство</p> <p>45. Контроль заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> <p>46. Регламент заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> |            |
| <b>Промежуточная аттестация (экзамен/консультация)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6/2</b> |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>214</b> |

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

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, multifunctional устройство, телевизор.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2023- 272 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

2. Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2023. — 186 с. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

##### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2023- 272 с.

2. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2023.- 544с.

3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2023.- 808с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2023. - 632 с.

##### **Интернет - ресурсы:**

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html> [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html> <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Формы и 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 ПК</p> <p>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 и подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> | <p>соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</p> <p>правильность последовательности расположения блюд в меню;</p> <p>соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</p> <p>точность расчета цены блюда по меню;</p> <p>точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>правильность составления должностной инструкции повара;</p> <p>соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p> <p>адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных и устных ответов;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- контрольных работ;</li> <li>- практических занятий № 1-21;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- видов заданий экзамена по модулю;</li> <li>- дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <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> <li>— оценивать результаты обучения</li> </ul> |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>— оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>— адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>— точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>— адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>— актуальность используемой нормативно- правовой документации по профессии;</li> <li>— точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>— эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>— оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> <li>— грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> </ul> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— понимание значимости своей профессии;</li> <li>— точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> </ul> | <p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- видов заданий экзамена по модулю;</li> <li>- дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</li> <li>— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;</li> <li>— адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>— адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>— точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>— правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЛР7Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности                                         |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности |  |                                                                                                                       |
| ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности                                                                |  |                                                                                                                       |
| ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем                          |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт                                                                       |  |                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности                                   |  |                                                                                                                       |
| ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии                                              |  |                                                                                                                       |
| ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации                      |  |                                                                                                                       |
| ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности                                                                              |  |                                                                                                                       |
| ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью                                                                                                            |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу                                                                                                     |  |                                                                                                                       |
| ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии                                                                                           |  |                                                                                                                       |
| ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию                                                                                                               |  | экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости                                                                                     |  |                                                                                                                       |
| ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа                                                                                                    |  |                                                                                                                       |