

**Приложение 1.6**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b><u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u></b> .....	<b>4</b>
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u> .....	4
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u> <i>Ошибка! Залка не определена.</i>	
<b><u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u></b> .....	<b>14</b>
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u> .....	14
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u> .....	15
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u> .....	16
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u> <i>Ошибка! Залка не определена.</i>	
..... <i>Ошибка! Залка не определена.</i>	
<b><u>3. Условия реализации профессионального модуля</u></b> .....	<b>27</b>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u> .....	27
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u> .....	27
<b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u></b> .....	<b>28</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

код и наименование модуля

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

#### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</li> <li>• определять этапы решения задачи</li> <li>• выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>• составлять план действия</li> <li>• определять необходимые ресурсы</li> <li>• владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>• реализовывать составленный план</li> <li>• оценивать результат и последствия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>• основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>• методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>• структуру плана для решения задач</li> <li>• порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	-

	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять задачи для поиска информации</li> <li>• определять необходимые источники информации планировать процесс поиска;</li> <li>• структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>• оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>• использовать современное программное обеспечение</li> <li>• использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>• приемы структурирования информации</li> <li>• формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</li> <li>• порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>	-
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>• применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>• определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>• современная научная и профессиональная терминология</li> <li>• возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>• основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</li> <li>• правила разработки бизнес-планов</li> <li>• порядок выстраивания презентации</li> <li>• кредитные</li> </ul>	

	<p>бизнес-план</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>• презентовать бизнес-идею</li> <li>• определять источники финансирования</li> </ul>	банковские продукты	
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать работу коллектива и команды</li> <li>• взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</li> <li>• основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК.05	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности социального и культурного контекста</li> <li>• правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>	
ОК.06	<ul style="list-style-type: none"> <li>• описывать значимость своей специальности</li> <li>• применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</li> <li>• значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>• стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>	
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>• определять направления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> </ul>	

	<p>ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>• пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>• принципы бережливого производства</li> <li>• основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>	
ОК.08	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</li> <li>• применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>• пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</li> <li>• основы здорового образа жизни</li> <li>• условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>• средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>		
ОК.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>• кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>• оформлять бизнес-план;</li> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>• презентовать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основы предпринимательской деятельности;</li> <li>• основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;</li> <li>• порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .</li> </ul>	

	<p>бизнес-идею; определять источники финансирования</p>		
<p>ПК 6.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>• разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>• рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</li> <li>• рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</li> <li>• классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</li> <li>• взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>• названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>• ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>• основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;</li> <li>• основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</li> <li>• примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• 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>• презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li> </ul>



	<p>напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>• составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</li> <li>• выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</li> <li>• анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню;</li> </ul>	<p>кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>• методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</li> <li>• правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>• возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>• системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</li> </ul>	
ПК 6.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>• координации</li> </ul>

	<p>подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</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> </ul>	<p>подразделениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• дисциплинарные процедуры в организации питания;</li> <li>• методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>• методы эффективной организации работы бригады/команды; способы <ul style="list-style-type: none"> <li>• получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>• способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>• личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>• принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>• правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>• нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li> <li>• структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между</li> </ul> </li> </ul>	<p>деятельности подчиненного персонала;</p>
--	---	--	---

		<p>подразделениями производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> <li>• психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</li> </ul>	
ПК 6.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</li> <li>• взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</li> <li>• оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>• рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</li> <li>• определять потребность для выполнения производственной программы;</li> <li>• контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>• проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</li> <li>• назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>• изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>• возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</li> <li>• причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>• контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов;</li> </ul>

		<p>ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</li> <li>• современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>• методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</li> <li>• процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>• порядок списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>• современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</li> </ul>	
ПК 6.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>• контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>• определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>• органолептически оценивать качество</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>• особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>• планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</li> </ul>

	<p>готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• качества готовой продукции;</li> <li>• определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>• организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>• оценивать работу подчиненного персонала;</li> </ul>	<p>труда персонала ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• отраслевые стандарты;</li> <li>• правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</li> <li>• стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 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>• схемы, правила проведения производственного контроля;</li> <li>• основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>• правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их</li> </ul>	
--	--	---	--

		заполнения; <ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</li> <li>• современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;</li> <li>• правила составления графиков выхода на работу</li> </ul>	
ПК 6.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>• выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;</li> <li>• оценивать результаты обучения;</li> <li>• координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>• объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>• проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>• формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</li> <li>• роль наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>• методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>• личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>• правила составления программ обучения;</li> <li>• способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>• принципы организации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</li> <li>• оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</li> </ul>

	<p>регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>• законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</li> <li>• современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</li> </ul>	
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия <sup>17</sup>	90	42
Курсовая работа (проект)	16	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 06.01 в форме экзамена</i> <i>ПП 06</i> <i>ПМ 06в форме квалификационного экзамена</i>	26	-
Всего	<b>230</b>	<b>150</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

<sup>17</sup> Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия <sup>18</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>19</sup>	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>46</b>	<b>22</b>	<b>46</b>	24	-	<b>2</b>		
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>44</b>	<b>24</b>	16	<b>4</b>		
	Учебная практика	-	-					-	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>26</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>230</b>	<b>150</b>	<b>90</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	-	<b>108</b>

<sup>18</sup> Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

<sup>19</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.



### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>50</b>	
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>204</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей		
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)		
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)		
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преискуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню.		

	<p>Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>1.</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.</p> <p>Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p> <p>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p> <p>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за</p>	<p><b>4</b></p>	<p>ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11</p>
		<p><b>4</b></p>	<p>ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11</p>

	сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		ПК 6.1- 6.3
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	<b>2</b>	ОК1,2,4-7,9-11
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).		
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).		
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.		
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия		
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	<b>4</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»		
4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения			
5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений			
6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными			
7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник			
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания		ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).		
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1. Планирование производственного задания (программы)	<b>2</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда		
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени		
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. Производственная мощность. Товароборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.		
	Производительность труда, факторы роста.		
	Методика расчета основных производственных показателей		
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.		
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета		
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции		
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и		

	содержанию.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1. Расчет производственной мощности	4	ПК 6.1- 6.3 OK1,2,4-7,9-11
	2. Расчет товарооборота		
	3. Расчет производительности труда		
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.		
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников		
	1. Оформление документов: дневного заборного листа		
	2. Разработка нормативно-технологической документации		
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<b>Содержание</b>		
	<b>1.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.		
	<b>2.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	ПК 6.1- 6.3 OK1,2,4-7,9-11
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			
1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.		2	
2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;			
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;			
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;			
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;			
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.			
3. Анализ основных типов организаций питания.			
4. Разработка структуры конкретной организации питания.			

<p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>			
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>46</b>	
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>204</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b> Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	<b>16</b>	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов		ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11

	<p>чистоты.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>		
<b>Тема 2.2</b> <b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b>	<b>Содержание</b>	8	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	<p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p> <p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p>		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<p>1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p> <p>2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>	20	ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>	2	
	<p>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).</p> <p>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</p> <p>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</p>		
<b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)</b> <b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b>			
<p>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</p>			

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</li> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</li> <li>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</li> <li>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</li> <li>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</li> <li>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</li> <li>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</li> <li>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</li> <li>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</li> <li>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</li> <li>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</li> <li>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</li> <li>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</li> </ol>		
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</li> </ol>	16	



<ul style="list-style-type: none"> <li>6. Разработка расчетного плана-меню</li> <li>7. Расчет основных производственных показателей</li> <li>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> <li>10. Заключение</li> </ul>		
<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> <li>2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> <li>3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> </li> <li>4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> </li> <li>5. Составление заключения</li> </ul>	2	
<p><b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой,</li> </ul>	108	

инвентарём.

10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).
37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение

обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
<b>Всего</b>	<b>204</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, *(наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П)*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ «Поварское дело, *(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля)*, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ \_\_\_\_\_ *(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля)*, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала/Н.Н. Пукалина.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

3. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. – Ростов н/Д: «Феникс», 2015.- 352с.

5.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»; М. Издательский центр «Лада» 2007 г

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Радченко Л. А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебное / Л.А. Радченко:- Ростов н/Д «Феникс», 2016 г.

2. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова.- Ростов н/Д: «Феникс»,2010.-409с.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1	Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения
ПК 6.2	Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	- защиты лабораторных и практических занятий;
ПК 6.3	Организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	- тестирования;
ПК 6.4	Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- устного опроса;
ПК 6.5	Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	- контроль выполнения заданий по производственной практике;  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена(квалификационного) по модулю ПМ.06;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам