

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

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 осваивается основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
------------------	----------	---

	Н 6.1.02	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;
	Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
	Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
	Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Уметь	У6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
	У6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У6.1.04	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;
	У6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
	У6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
	У6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
	У6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
	У6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;

У6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
У6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
У6.201	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
У6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
У6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
У6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
У6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
У6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
У6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
У6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
У6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
У6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
У6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;
У6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
У6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
У6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
У6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
У6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
У6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
У6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
У6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни;
У6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала

	У6.5 01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
	У6.5 02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
	У6.5 03	оценивать результаты обучения;
	У6.5 04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
	У6.5 05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
	У6.5 06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
Знать	36.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	36.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
	36.1.03	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
	36.1.04	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
	36.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
	36.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
	36.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;
	36.1.08	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
	36.1.09	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
	36.1.10	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
	36.1.11	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
	36.1.12	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
	36.1.13	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
	36.1.14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
	36.1.15	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	36.1.16	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков

		различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
36.2.01		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
36.2.02		дисциплинарные процедуры в организации питания;
36.2.03		методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
36.2.04		методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
36.2.05		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
36.2.06		личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
36.2.07		принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
36.2.08		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
36.2.09		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
36.2.10		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
36.2.11		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
36.2.12		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
36.3.01		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
36.3.02		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
36.3.03		изменения, происходящие в продуктах при и хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
36.3.04		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
36.3.05		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
36.3.06		способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
36.3.07		графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
36.3.08		современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
36.3.09		методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;

36.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
36.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
36.4.02	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 труда персонала ресторана;
36.4.03	отраслевые стандарты;
36.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
36.4.05	структуру организации питания;
36.4.06	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
36.4.07	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
36.4.08	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
36.4.09	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
36.4.10	схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения
36.4.11	организации питания;
36.4.12	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
36.4.13	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
36.4.14	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
36.4.15	правила составления графиков выхода на работу
36.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
36.5.02	способы и формы инструктирования персонала;
36.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
36.5.04	роль наставничества в обучении на рабочем месте;
36.5.05	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
36.5.06	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
36.5.07	правила составления программ обучения;
36.5.08	способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;

	36.5.09	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
	36.5.10	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
	36.5.11	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 138 часов;

в том числе в форме практической подготовки – 102 часа;

Из них на освоение МДК – 60 часа;

в том числе самостоятельная работа – 2 часа;

практики, в том числе учебная - 0 часов;

производственная - 72 часа;

Промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 1 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	60	30	60	30		2				
	Учебная практика										
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6	6					6			
	Всего:	138	108	60	30		2	6			72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК))	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		52/28		
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		52/28		
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание 1.Классификация организаций питания: 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. Категории потребителей и их особенности. Классификация предприятий 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), методы взаимодействия с потребителями Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2 2	ПК 6.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.1.01 У6.1.02 У6.1.03 У6.1.04 У6.1.05 У6.1.06 У6.1.07 У6.1.08 У6.1.09 У6.1.10 У6.1.11 36.1.01 36.1.02 36.1.03 36.1.04 36.1.05 36.1.06 36.1.07 36.1.08 36.1.09 36.1.10 36.1.11 36.1.12 36.1.13 36.1.14

				36.1.15 36.1.16
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание 2.Виды меню и их характеристика. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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 коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания <i>и категорией потребителей.</i> Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	4/2 2	ПК 6.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.1.01 У6.1.02 У6.1.03 У6.1.04 У6.1.05 У6.1.06 У6.1.07 У6.1.08 У6.1.09 У6.1.10 У6.1.11 36.1.01 36.1.02 36.1.03 36.1.04 36.1.05 36.1.06 36.1.07 36.1.08 36.1.09 36.1.10 36.1.11 36.1.12 36.1.13 36.1.14 36.1.15 36.1.16

	В том числе практические занятия	2		
	Практическое занятие 1.Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, <i>средними затратами ожидаемых гостей.</i>	2		
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	4/2		
	3.Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	ПК 6.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.3.01 У6.3.02 У6.3.03 У6.3.04 У6.3.05 У6.3.06 У6.3.07 36.3.01 36.3.02 36.3.03 36.3.04 36.3.05 36.3.06 36.3.07 36.3.08 36.3.09 36.3.10
	В том числе практические занятия	2		
	Практическое занятие 2. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2		
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	12/8		
	4.Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	4	ПК 6.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10,	У6.4.01 У6.4.02 У6.4.03 У6.4.04 У6.4.05 У6.4.06 У6.4.07 36.4.01 36.4.02

	<p>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.</p> <p>5. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>Профессиональные стандарты индустрии питания, 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</p>		ОК 11	36.4.03 36.4.04 36.4.05 36.4.06 36.4.07 36.4.08 36.4.09 36.4.10 36.4.11 36.4.12 36.4.13 36.4.14 36.4.15
	В том числе практические занятия	8		
	Практическое занятие 3. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2		
	Практическое занятие 4. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2		
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2		
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	10/6		
	6. 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		ПК 6.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	У6.2.01 У6.2.02 У6.2.03 У6.2.04 У6.2.05 У6.2.06

	<p>расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. <i>Факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку;</i></p> <p>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).</p> <p>Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p>		<p>OK05, OK07, OK 09, OK10, OK 11</p>	<p>36.2.01 36.2.02 36.2.03 36.2.04 36.2.05 36.2.06 36.2.07 36.2.08 36.2.09 36.2.10 36.2.11 36.2.12</p>
	В том числе практические занятия	6		
	Практическое занятие 7.Планирование производственного задания (программы)	2		
	Практическое занятие 8.Расчет численности персонала: поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2		
	Практическое занятие 9.Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2		
Тема 1.6.	Содержание	18/10		
<p>Расчет основных производственных показателей.</p> <p>Формы документов и порядок их заполнения</p>	<p>1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Их отражение в бухгалтерской отчетности. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей, в т.ч используя технологии маркетинговых исследований;</p> <p>2.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</p> <p>3.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.</p>	8	<p>ПК 6.2 OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK07, OK 09, OK10, OK 11</p>	<p>У6.2.01 У6.2.02 У6.2.03 У6.2.04 У6.2.05 У6.2.06 36.2.01 36.2.02 36.2.03 36.2.04 36.2.05 36.2.06 36.2.07 36.2.08 36.2.09 36.2.10</p>

	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения			36.2.11 36.2.12
	4. 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.			
	В том числе практические занятия	10		
	Практическое занятие 10. Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота	2		
	Практическое занятие 11. Расчет производительности труда	2		
	Практическое занятие 12. Оформление документов по кладовой: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2		
	Практическое занятие 13. Оформление документов по кухне: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников, дневного заборного листа	2		
	Практическое занятие 14. Расчет калькуляции на готовую кулинарную продукцию	2		
Тема 1.7.	Содержание	2		
Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	ПК 6.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.4.01 У6.4.02 У6.4.03 У6.4.04 У6.4.05 У6.4.06 У6.4.07 36.4.01 36.4.02 36.4.03 36.4.04

				36.4.05 36.4.06 36.4.07 36.4.08 36.4.09 36.4.10 36.4.11 36.4.12 36.4.13 36.4.14 36.4.15
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8/2		
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8/2		
Тема 2.1.	Содержание	2		
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>12.Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала членов трудового коллектива, (умений и компетенций). 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>	2	ПК 6.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.4.01 У6.4.02 У6.4.03 У6.4.04 У6.4.05 У6.4.06 У6.4.07 36.4.01 36.4.02 36.4.03 36.4.04 36.4.05 36.4.06 36.4.07 36.4.08 36.4.09 36.4.10 36.4.11 36.4.12 36.4.13 36.4.14

	<p>Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>			36.4.15
<p>Тема 2.2</p>	<p>Содержание</p>	<p>4/2</p>		
<p>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>13.Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов 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>2</p>	<p>ПК 6.5 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07,</p>	<p>У6.5 01 У6.5 02 У6.5 03 У6.5 04 У6.5 05 У6.5 06 36.5.01 36.5.02</p>

	<p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p> <p>14. Дифференцированный зачет.</p>		<p>ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>36.5.03 36.5.04 36.5.05 36.5.06</p>
	<p>В том числе практические занятия</p>	<p>2</p>		<p>36.5.07</p>
	<p>Практическое занятие 15. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p>	<p>2</p>		<p>36.5.08 36.5.09 36.5.10 36.5.11</p>
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 15. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>		<p>2</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>		<p>72</p>		
<p>Промежуточная аттестация</p>		<p>6</p>		
<p>Всего</p>		<p>138/102</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2.1. Основные печатные издания.

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

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

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

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01 - М.: Стандартинформ, 2014.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015, М.: Стандартинформ, 2014.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию - Введ. 2015, М.: Стандартинформ, 2014.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.

20. 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, 2013.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 590 с

37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с

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

40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Еськова Л.Е. , Майданюк Т.В. , Маркова Т.И. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 1, 6-е изд., стер, Год выпуска 20

3. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Беломестная Н.Н. , Доценко Н.В. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 2, 6-е изд., стер., Год выпуска 2017

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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, 2013.- 808с.

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>демонстрация навыков и умений разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от типа и класса предприятия питания, с учетом вида меню, форм обслуживании. уметь составлять различные виды меню, с учетом сезонности, наличия сырья, форм обслуживания.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практикам</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>демонстрация навыков и умений расчета основных производственных показателей деятельности предприятия питания; производить расчет калькуляции готовой кулинарной и кондитерской продукции; демонстрировать навыки заполнения первичной документации на производстве; уметь планировать текущую деятельность персонала и планирование производственной деятельности предприятия питания.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практикам</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Знать особенности ресурсного обеспечения предприятий питания; демонстрация навыков и умений оценивать наличия материальных и технических ресурсов; учета имеющихся ресурсов;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация:</p>

	демонстрация навыков заполнения первичной документации по производственной деятельности предприятия питания.	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственным практикам
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	демонстрация умений координации деятельности персонала, с другими службами и подразделениями организации питания.. демонстрация умений и навыков осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственным практикам
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	демонстрировать умения анализировать потребности персонала в обучении, планирования обучения персоналадемонстрировать умения и навыки разработки инструкций, регламентов в профессиональной деятельности, на основании действующих законов и нормативных документах демонстрировать умения и навыки инструктирования персонала;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственным практикам