

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «АТЭТ»  
З.Г. Мустафина  
08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**«ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2021 г.

Рабочая программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Рабочая программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «03» 06 2021 г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Г.Р. Мияссарова

Рабочая программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «10» 06 2021 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Рабочая программа ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «27» 08 2021 г. Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ДТК» ресторан «Легенда»

 Р.Я. Миллер

(подпись)

(ФИО)

«27» 08 2021 г

МП



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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:

<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<p><b>Уметь</b></p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
<p><b>Знать</b></p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p>

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

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля МДК 06.01**

Всего часов **230**

в том числе в форме практической подготовки - **172**

Из них на освоение МДК **110**

в том числе самостоятельная работа **10**

практики, в том числе учебная **72**

производственная **36**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная	
практические занятия	курсовая проект (работа)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	<b>Раздел 1.</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	74	60	74	60				6
ПК 6.4, 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	<b>Раздел 2.</b> Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	28	4	6	4	12			4
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Консультация	20							
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Учебная практика	72	72				72		
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика	36	36					36	
	<b>Всего:</b>	<b>230</b>	<b>172</b>	<b>80</b>	<b>64</b>	<b>20</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>10</b>

## 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 в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>60</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>60</b>
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1 Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей 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)	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	2 <b>Практические занятия.</b> Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2
	3 <b>Практическое занятие.</b> Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2
4 <b>Практическое занятие.</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.	2	



	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	5	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. 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. 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.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>8</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	6	<b>Практическое занятие.</b> 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.	2
	7	<b>Практическое занятие.</b> 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.	2
	8	<b>Практическое занятие.</b> Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2
	9	<b>Практическое занятие.</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	2

		стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	10	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.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	11	<b>Практическое занятие.</b> Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2
	12	<b>Практическое занятие.</b> Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	2
	13	<b>Практическое занятие.</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	14	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>18</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>
	15	<b>Практическое занятие.</b> 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.	2
	16	<b>Практическое занятие.</b> Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы	2

		дисциплинарного воздействия	
	17	<b>Практическое занятие.</b> 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	2
	18	<b>Практическое занятие.</b> Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	19	<b>Практическое занятие.</b> Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	20	<b>Практическое занятие.</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	21	<b>Практическое занятие.</b> Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
	22	<b>Практическое занятие.</b> Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	23	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
	24	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	25	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. 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).	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	26	<b>Практическое занятие.</b> Виды, правила составления графиков работы. Порядок	2

		оформления табеля учета рабочего времени. Планирование производственного задания (программы)	
	27	<b>Практическое занятие.</b> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	28	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	29	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>14</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>
	30	<b>Практическое занятие.</b> 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.	2
	31	<b>Практическое занятие.</b> 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	2
	32	<b>Практическое занятие.</b> Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2
	33	<b>Практическое занятие.</b> Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда.	2
	34	<b>Практическое занятие.</b> Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	35	<b>Практическое занятие.</b> Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2

	36	<b>Практическое занятие.</b> Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации	2
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	37	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
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	38	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
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b> 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 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. 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.			6

11. Решение ситуационных задач по темам раздела.		
12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.		
13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).		
14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).		
15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа.		
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>6</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>1 Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. 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. 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. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества</p>	2

		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, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
		<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
		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	2
<b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха		<b>Содержание</b>	
		<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
		Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b> 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).			4

<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>	
<p><b>Курсовой проект (работа)</b></p>	<b>20</b>
<p><b>Аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</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> <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> </ol>	
<p><b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</li> <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) молодежного 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> </ol>	



<p>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</p> <p>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</p> <p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>	
<p><b>Самостоятельная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b></p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <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> <p>2. Составление:</p> <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> <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> <p>5. Составление заключения</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>2. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>3. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p>	

4. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
5. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
6. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
7. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
8. Разработка различных видов меню.
9. Оценка качества готовой продукции.
10. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
11. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
12. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
13. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
14. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
15. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
16. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
17. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
18. 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.
19. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
20. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

## **Производственная практика по ПМ 06**

### **Виды работ:**

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. 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.

<p>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.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>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.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>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.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>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.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>
<b>Всего</b>	<b>230</b>

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

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки);
- локальная сеть с выходом в Интернет;
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном);
- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
- программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

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

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

2. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / В.И. Мошков – Москва: Русайнс, 2021. –79 с. (электронное издание)

3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушный. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.

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

1. Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Маюрникова А.Л. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. 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 «Дополнения № 1»]. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083.Ч.1>

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

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

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

15. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК.ПК)	Личностные результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результат в обучения
разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5	ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5	ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5	ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.5	ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,



			оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;		ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.	ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
<b>Уметь</b> контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;		ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Экспертное наблюдение оценка в процессе выполнения: практических занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий самостоятельной работы
организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.	ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Экспертное наблюдение оценка в процессе выполнения: практических занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий самостоятельной работы

<p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.</p>	<p>ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15</p>	<p>Экспертное наблюдение оценка в процессе выполнения: практических занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий самостоятельной работы</p>
<p>видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.</p>	<p>ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ</p>
<p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.</p>	<p>ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.</p>	<p>ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

<p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.</p>	<p>ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p><b>Знать</b> нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.</p>	<p>ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.</p>	<p>ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.</p>	<p>ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>

кухни			
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;		ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.	ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости;		ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов	ОК 01-07, 09-11 ПК 6.1-6.	ЛР 2, ЛР3, ЛР4, ЛР7, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике