

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для обучающихся на базе основного общего образования специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

Рассмотрено на заседании ПЦК  
общепрофессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей  
Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г  
Председатель \_\_\_\_\_ Е.М.Антонова

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Н.Шумилкина

**Организация – разработчик:** ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

**Разработчики:** Макаровская Е.В. – преподаватель ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»  
Топчей Т.И. – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории  
Шумилкина М.Н. – зам. директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

**ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело согласована с работодателями:**

**ООО «МИК-35»** - директор М.Е.Ниворожкин

**ООО «Янтарь Дон»** - директор Л.М.Скрипченко

**Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ** – директор А.Г.Киблицкий

## СОДЕРЖАНИЕ

1	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
2	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
3	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
4	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
5	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	
6	<b>МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</b>	

### **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 студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

Код	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

ОК1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 6</b>	<b>«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</b>
ПК6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

#### 1.1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>иметь практический опыт в:</b>	<p>разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению</p>
-----------------------------------	---

	<p>блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;                  обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<p><b>уметь:</b></p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;                  организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;                  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;                  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;                  изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;                  составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;                  планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;                  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;                  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;                  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;                  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;                  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;                  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;                  организовывать документооборот.</p>
<p><b>знать:</b></p>	<p>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;                  структуру организации питания;                  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;                  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;                  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;                  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;                  виды, формы и методы мотивации персонала;                  способы и формы инструктирования персонала;                  методы контроля возможных хищений запасов;                  основные производственные показатели подразделения организации питания;                  правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p>

	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, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов;
--	---

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

Всего часов-218ч, в т.ч вариативная часть 14 ч

Из них на освоение МДК– 110,  
в том числе: практические занятия 32 ч, курсовая работа 30 ч  
На производственную практику -108ч

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

**2.1. Структура профессионального модуля**

Коды ПК и ОК	Наименования разделов и профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная	Производственная	
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК6.1-6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				-			
ПК 6.4, 6.5ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала				-			- -
ПК 6.1-6.5ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	+	+		30			
ПК 6.1-6.5ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика	108				-	108	
	<b>Всего:</b>	<b>218</b>	<b>110</b>	<b>32</b>	<b>30</b>		<b>108</b>	-

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>32</b>
<b>МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>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</p> <p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>3.Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)</p> <p>4.Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Практическое занятие 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дотоготовочных, комбинированных</p>	<b>4</b>
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<p><b>Содержание</b></p> <p>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, прејскуранты, 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.</p> <p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии стипом,классоморганизациипитания,егоконцепцией.Соответствиенеютехническимвозможностямпроизводстваи</p>	<b>4</b>



	<p>мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p>	
	<p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p>	
	<p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p>	
	<p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p>	
	<p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, с оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	
	<p>Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).</p>	
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Содержание</b></p>	
	<p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.</p>	
	<p>Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p>	<b>4</b>
	<p>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p>	
	<p>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	
	<p>Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).</p>	
<p><b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания</p>	<p><b>Содержание</b></p>	
	<p>1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров назначениях и перемещениях. Общие требования к</p>	<b>4</b>

	<p>производственному персоналу организации питания (ГОСТ30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).</p> <p>2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).</p> <p>3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений</p> <p>2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения</p> <p>3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»</p> <p>4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения</p> <p>5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений</p> <p>6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными</p> <p>7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник</p>	
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<p><b>Содержание</b></p> <p>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. ГОСТ31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих</p>	<b>4</b>

	производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Планирование производственного задания (программы)	
	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	
	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	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.	
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Расчет производственной мощности	
	Расчет товарооборота	
	Расчет производительности труда	
	5. Оформление документов: требования к складовой, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	
	6. Оформление документов: акта реализации готовых изделий кухни с анализом расчета, акта реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	
	Оформление документов: дневного заборного листа	
	Разработка нормативно-технологической документации	
<b>Тема 1.7.</b> Координация	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

деятельности подчиненного персонала с другими службами и под разделениями	<b>1.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация–как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	
	<b>2.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров(кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. 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 рабочих мест. 6. Изучение «Справочника руководителя» 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданию 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. 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 (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)		-
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>8</b>

<p><b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Содержание</b></p> <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"> <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.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>	8
	<p>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 (ГОСТ30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	4
	<p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>	
	<p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	
	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p>	4
	<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем</p>	

	<p>месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p>	
	<p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации поведению обучения и оценке результатов.</p>	
	<p><b>Тематика учебных занятий</b></p>	
	<p><b>1.</b>Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p>	
	<p><b>2.</b>Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>	
	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела2</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).          5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).          6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</p>	<p align="center">-</p>
	<p><b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)</b>  <b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b>          1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).          2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).          3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).          4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).          5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).          6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).          7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при аэровокзале.          8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.          9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак–шведская линия.          10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.          11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.          12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.          13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.          14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.          15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.          16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</p>	

<p>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.          18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.          19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.          20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общеготипа.          21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.          22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.          23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).          24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).          25. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонеентам).          26. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе, профессорско-преподавательский зал.          27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.          28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>	
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту( работе) (если предусмотрено, указать тематику и (или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристик и 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>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>-характеристики подразделения (кухни ресторана, др.организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> <li>2. Составление:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>-характеристики подразделения (кухни ресторана, др.организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> </ol>	-

<p>3.Разработка, ведение расчетов:                  - расчетного плана-меню                  - основных производственных показателей</p> <p>4.Разработка:                  - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам                  - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>5.Составление заключения</p>	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>2. анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>3. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>4. принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>5. рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</li> <li>6. рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li> <li>7. предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>8. составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</li> <li>9. выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</li> <li>10. владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</li> <li>11. анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</li> <li>12. 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;</li> <li>13. составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>14. управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации стимулированию персонала;</li> <li>15. предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>16. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>17. вести утвержденную учетно-отчетную документацию</li> <li>18. выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</li> <li>19. взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</li> <li>20. оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>21. рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</li> <li>22. определять потребность для выполнения производственной программы;</li> <li>23. контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> </ol>	<p><b>36</b></p>



<p>24. проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;</p> <p>25. составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>26. выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>27. контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>28. определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>29. органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>30. определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>31. организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>32. оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>33. анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>34. выбирать методы обучения, инструктирования;</p> <p>35. составлять программу обучения;</p> <p>36. оценивать результаты обучения;</p> <p>37. координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>38. объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>39. 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</p>	
<p><b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена –(по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая(концентрированная)практика)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>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.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организацией и контролем за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p>	<p><b>36</b></p>

12. Участие в разработке новых фирменных блюд их презентации. 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 ГОСТ30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав.производством, ст.технолог).
37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.
38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований,

чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	
<b>Всего</b>	<b>218</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля 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, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: экономических дисциплин.

- 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.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации питания (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Основные печатные издания:

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

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

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -

Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -

Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

ГОСТ 30390-

2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

ГОСТ 30389-

2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.

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. – III, 10 с.

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.

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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации 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:

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Сборник технических нормативов –

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

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / по общ. ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Хлебпрод информ, 1996. – 615 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. – М.: Хлебпрод информ, 1997. – 560 с.

Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.

Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

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

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

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

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.

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.

### 3.2.2. Основные электронные издания:

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.

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.

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.

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html);  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>;  
<http://www.pitportal.ru/>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК</b>		
<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>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;                      анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;                      выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;                      разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;                      выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тестирование ,экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Выполнять:                      Текущее планирование;                      координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;                      составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;                      распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;                      регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;                      предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p>	<p>тестирование ,экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия</p>

	<p>проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>тестирование ,экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>тестирование ,экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными</p>	<p>тестирование ,экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных</p>



	<p>потребностями работника;</p> <p>бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p> <p>обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</p> <p>проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</p> <p>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>диктантов»,</p> <p>презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
--	--	--

<b>ОК</b>	–	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	Экзамен
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>- грамотность устной и письменной речи,</p> <p>- ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	-эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.	-эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	<b>ЛР 2</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	<b>ЛР 3</b>
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	<b>ЛР 4</b>
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	<b>ЛР 5</b>
Принимающий цели и задачи научно-технологического,	<b>ЛР 6</b>

экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	
Признающий ценность непрерывного образования	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	<b>ЛР 10</b>
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	<b>ЛР 11</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	<b>ЛР 15</b>
Способный искать нужные источники информации	<b>ЛР 16</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<b>ЛР 17</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	<b>ЛР 20</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 21</b>
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	<b>ЛР 22</b>
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	<b>ЛР 23</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	<b>ЛР 24</b>
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака,	<b>ЛР 29</b>

психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

<b>Дата</b>	<b>Содержание и формы деятельности</b>	<b>Участники</b>	<b>Место проведения</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Коды ЛР</b>
<b>октябрь</b>	День профессионально-технического образования в России	4 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1 - ЛР 32
	Международный день повара	4 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1- ЛР 32
<b>ноябрь</b>	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22
<b>февраль</b>	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1- ЛР 32

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	4 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1-3,5,14-16, 6-8,11-12,19, 20-22
<b>март</b>	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	4 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19, 4,13,17-18,23-30, 20-22
<b>апрель</b>	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	4 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17-18,23-30 20-22
<b>май</b>	День кондитера в России	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	4 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17-18,23-30 20-22
<b>июнь</b>	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	4 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10