

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. № 44828 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Бушуева Людмила Борисовна, преподаватель КОГПОАУ НПТ

Пашкина Нина Ивановна, преподаватель КОГПОАУ НПТ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 23 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 28 |
|  |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1 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 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии ( специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 1 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | 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;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте; |
| **уметь** | контролировать соблюдение регламентов и стандартов 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; |
| **знать** | 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;  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; |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** |

* 1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

объем образовательной нагрузки обучающегося 260 часов, в том числе:

* объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем 104 часов;
* объём самостоятельной работы обучающегося 2 часа;
* учебной и производственной практики - 144 часа;
* экзамен (квалификационный) - 6 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем образовательной**  **программы, час** | **Объем образовательной программы, час** | | | | | | |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час** | | | | | | **Самостоятельная**  **работа** |
| **Обучение по МДК, в час** | | | | **Практики** | |
| **всего,**  **часов** | **в т.ч лабораторные и практические занятия, часов** | **в т.ч. курсовая проект (работа),**  **часов** | | **Учебная** | **Производ**  **ственная** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
| ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9- 11 | **МДК. 06.01.** Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  **Раздел 1.**Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 57 | 56 | 22 | \_ | | \_ | \_ | **1** |
| ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9- 11 | **Раздел 2.**  Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | **23** | **22** | 4 | \_ | | \_ | \_ | **1** |
|  | Экзамен | 6 |  |  |  | |  |  |  |
| ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9- 11 | Курсовой проект (работа) | **16** | **16** |  | | **16** |  |  |  |
|  | Практика учебная и производственная | 144 |  |  | |  | **36** | **108** |  |
|  | Консультации | 8 |  |  | |  |  |  |  |
|  | **Экзамен (квалификационный)** | **6** |  |  | |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **260** | **94** | **42** | 16 | | **36** | **108** | **2** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разде­лов профессионально­го модуля (ПМ), меж­дисциплинарных кур­сов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) ( если предусмотрены)** | | | **Объем часов** | | | **Уровень**  **освоения** | | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | 4 | | |
|  | | | |  | |  | | |
| **Раздел модуля 1.** Управление текущей деятельностью подчиненного персонала |  | | | **58** | 2 | | |
| **МДК. 06.01.** Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |  | | | **56** |
| Тема 1.1.  Отраслевые особенности организаций питания | Содержание учебного материала | | | **6** |
| 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. | 2 | 2 | | |
| 2. | | Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) .Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции | 2 |
| **Практические занятия 1** | | | **2** |  | | |
| 1. | Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | | 2 |  | | |
| **Тема 1.2.**  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. | Содержание учебного материала | | | **10** | 2 | | |
| 1. | 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. | | 2 |
| 2. | 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 |
| 3. | Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента | | 2 |
| **Практические занятия 2,3** | | | **4** |  | | |
| 1. | 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). | | 2 | 2 | | |
| 2. | Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям). | | 2 |
| **Тема 1.3.**  Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | Содержание учебного материала | | | **8** |
| 1. | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. | | 2 | 2 | | |
| 2. | Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечениеорганизации 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 |
| 3. | Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. | | 2 |
| **Практические занятия 4** | | | **2** |  | | |
| 1. | Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). | | 2 |  | | |
| **Тема 1.4.**  Управление персоналом  в организациях питания | Содержание учебного материала | | | 12 | 2 | | |
| 1. | Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). 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 |
| 2. | 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 |
| 3. | 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. | | 2 |
| 4. | 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 |
| Практические занятия 5,6 | | | 4 |  | | |
| 1. | Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 305242013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» | | 2 |  | | |
| 2. | Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник. | | 2 |
| **Тема 1.5.**  Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Содержание учебного материала | | | 8 |  | | |
| 1. | 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. | | 2 | 2 | | |
| 2. | Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. | | 2 |
|  | Практические занятия 7,8 | | 4 |  | | |
| 1. | Планирование производственного задания (программы) | | 2 |  | | |
| 2. | Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени. | | 2 |
| **Тема 1.6.**  Расчет основных  производственных  показателей.  Формы документов и порядок их заполнения | Содержание учебного материала | | | 8 |  | | |
| 1. | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.  Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. 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. | | 2 | 2-3 | | |
| 2. | 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 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 |
|  | Практические занятия 9,10 | | 4 |  | | |
| 1. | Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда. | | 2 |  | | |
| 2. | Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников. Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации. | | 2 |
| **Тема 1.7.**  Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | Содержание учебного материала | | | 4 |  | | |
| 1. | Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация - как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания | | 2 |  | | |
| Практические занятия 11 | | | 2 |
| 1. | Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров  (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции | | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:**   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.   1. Разработка структуры конкретной организации питания. 2. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 3. Изучение «Справочника руководителя» 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 6. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 7. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238-250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 8. 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) | | | | **1** |  | | |
| **Раздел модуля 2. Организация и**  **контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |  | | | **23** |  | | |
| **МДК.06.01.** Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала |  | | | **22** |  | | |
| Тема 2.1.  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Содержание учебного материала | | | **12** |  | | |
| 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. | | 2 | 2 | | |
| 2. | Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:  -потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);  -отпуска на вынос по заказам потребителей;  -вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). | | 2 |
| 3. | 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 |
| 4. | 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. | | 2 |
| 5. | 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. | | 2 |  | | |
| 6. | 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. | | 2 |  | | |
| **Тема 2.2.**  Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | Содержание учебного материала | | | **10** |  | | |
| 1. | Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. | | 2 | 2-3 | | |
| 2. | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. | | 2 |
| 3. | Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. | | 2 |
| Практические занятия 12,13 | | | **4** |  | | |
| 1. | Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.т | | 2 |  | | |
| 2. | Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | | 2 |
| **Консультация** | | | | **2** |  | | |
| **Экзамен** | | | | **6** |  | | |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:**   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.   Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)  Примерная тематика курсовых проектов (работ):  1.Организация работы общедоступной столовой общего типа на 50 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха.  2. Организация работы общедоступной столовой общего типа на 65 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.  3. Организация работы диетической столовой на 35 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха (суповое отделение).  4. Организация работы диетической столовой на 45 посадочных мест и особенности функционирования овощного цеха.  5. Организация работы студенческой столовой на 100 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха.  6. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 250 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха (суповое отделение).  7. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 180 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.  8. Организация работы столовой при предприятии на 70 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха  ( соусного отделения).  9. Организация работы столовой при предприятии на 85 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.  10. Организация работы столовой при предприятии на 85 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.  11. Организация работы столовой при предприятии на 85 посадочных мест и особенности функционирования овощного цеха.  12. Организация работы ресторана первого класса на 75 посадочных мест и особенности функционирования овощного цеха.  13. Организация работы ресторана высшего класса на 100 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха  (соусного отделения).  14. Организация работы ресторана высшего класса на 65 посадочных мест и особенности функционирования горячего цеха  (супового отделения).  15. Организация работы ресторана специализирующегося на русской кухне на 80 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.  16. Организация работы кафе на 35 посадочных мест и особенности функционирования кондитерского цеха.  17. Организация работы кафе на 30 посадочных мест и особенности функционирования овощного цеха.  18. Организация работы кафе - мороженое на 50 посадочных мест.  19. Организация работы кафе - кондитерская на 25 посадочных мест.  20. Организация работы кафе молодежного на 80 посадочных мест и особенности функционирования холодного цеха.  21. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.  22. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной пельменной.  23. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной блинной.  24. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе- кондитерской.  25. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе- мороженого.  26. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.  27. Организация работы суши-бара на 30 посадочных мест.  28. Организация работы закусочной на 50 посадочных мест.  29. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.  30. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вогзале. | | | | **1** |  | | |
| Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)   1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания   3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания   1. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 2. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 3. Разработка расчетного плана-меню 4. Расчет основных производственных показателей 5. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 6. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)   10. Заключение | | | | **16** |  | | |
| Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)  1.Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:   * характеристики исследуемой организации питания * миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания * схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений * характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).   2.Составление:  -характеристики исследуемой организации питания   * миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания * схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений   характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха   1. Разработка, ведение расчетов:  * расчетного плана-меню * основных производственных показателей  1. Разработка:  * должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам * плана проведения инструктажа тренинга, мастер-класса)   5.Составление заключения | | | |  |  | | |
| **Учебная практика ПМ.06**  **Вид 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.   1. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 2. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 3. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 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. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 9. Разработка различных видов меню. 10. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 11. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 12. Оценка качества готовой продукции. 13. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 14. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 15. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 16. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 17. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 18. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 19. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 20. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 21. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 22. 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.   1. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 2. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 3. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 4. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 5. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 6. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 7. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 8. 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. 9. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 10. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.   Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядк.  40.Участие в составлении табеля учёта рабочего времени | | | | **36** | | | |
| **Производственная практика ПМ.06**  **Вид 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,инвентарем  10.Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов  11.Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  12.Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  13.Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  14.Разработка различных видов меню.  15.Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  16.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  17.Оценка качества готовой продукции.  18.Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  19.Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  20.Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  21.Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  22.Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  23.Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  24.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  25.Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.  26.Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  27.Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.  28.Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.  30.Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.  32.Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  33.Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  34.Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными  требованиями к нему, организацией и планированием его труда.   1. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 2. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 3. 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. 4. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 5. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 6. 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. | | | | **108** | | | |
| **Консультации** | | | | **6** | | | | | |
| **Экзамен квалификационный** | | | | **6** | | | | | |
| **Всего** | | | | **260** | | | | | |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
   1. **Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Организация хранения и контроля запасов и сырья, Организации обслуживания, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями ( по числу обучающихся), шкафами, для хранения муляжей ( инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями( натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1.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.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

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

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

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия- Введ.2016-01-01.- М.: Стандартинформ,2014- III, 12 с.

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

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

11. 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.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

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

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических (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-](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-) show\_art=2758.

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

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

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, Учебник СПО Издательский центр «Академия» - 2018. -304 С

Дополнительные источники:

1. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 c. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832>

2. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 c. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85992>

3. Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2017. — 186 c. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/65253>

1. Электронные издания (ресурсы):
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. [http: //www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5 .php](http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php)
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. http: // www. Management-Portal. ru
10. http:// [www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. http:// [www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>

12.<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 6.1.**  Осуществлять разработку ассортимента  кулинарной и кондитерской продукции,  различных видов меню с учетом  потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм  обслуживания | - соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации  питания;  - правильность последовательности расположения блюд в  меню;  - соответствие выхода блюда в меню форме, способу  обслуживания;  - точность расчета цены блюда по меню;  - актуальность, конкурентоспособность (ценовая)  предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской  продукции, соответствие ассортимента типу, классу  организации питания, заказу | Текущий контроль:  -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной  практикам;  - заданий по самостоятельной работе;  Промежуточная  аттестация:  -экспертное  наблюдение и оценка  выполнения:  - практических заданий  на зачете/экзамене по  МДК;  - выполнения заданий  экзамена по модулю;  - экспертная оценка  защиты отчетов по  учебной и производственной  практикам |
| **ПК 6.2.**  Осуществлять текущее планирование,  координацию деятельности  подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | -точность расчетов производственных показателей,  правильный выбор методик расчета;  - правильность выбора, оформления бланков;  - правильность, точность расчетов потребности в сырье,  пищевых прод уктах в соответствии с заказом;  - правильность оформления заявки на сырье, пищевые  продукты на склад для выполнения заказа; |
| **ПК 6.3.**  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | - правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для  выполнения заказа;  - правильность составления графика выхода на работу;  - адекватность распределения производственных заданий |
| **ПК 6.4.**  Осуществлять организацию и контроль  текущей деятельности подчиненного | -уровню квалификации персонала;  - правильность составления должностной инструкции повара;  - соответствие инструкции для повара требованиям  -нормативных документов; |
| **ПК 6.5.**  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | * адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; * адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; * правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; * адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастерклассов, тренингов; * точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; * адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; * адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; * соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; * точность выбора методов обучения, инструктирования; * актуальность составленной программы обучения персонала;   оценивать результаты обучения |
| ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  -оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  -эффективность поиска;  -адекватность определения источников нужных ресурсов;  -разработка детального плана действий;  -правильность оценки рисков на каждом шагу;  -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Текущий контроль:  -экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * заданий для практических/ лабораторных занятий; * заданий по учебной и производственной практике;   **-**заданий для работы,  - курсовой работы;  Промежуточная  аттестация:  -экспертное  наблюдение и оценка в  процессе выполнения:  - практических заданий  на зачете/экзамене по  МДК;  - заданий экзамена по  модулю;  - экспертная оценка  защиты отчетов по учебной и  производственной  практикам |
| ОК. 02  Осуществлять поиск, анализ и  интерпретацию информации,  необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - оптимальность планирования информационного поиска из  широкого набора источников, необходимого для выполнения  профессиональных задач;  - адекватность анализа полученной информации, точность  выделения в ней главных аспектов;  - точность структурирования отобранной информации в  соответствии с параметрами поиска;  - адекватность интерпретации полученной информации в  контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03  Планировать и реализовывать  собственное профессиональное и  личностное развитие | - актуальность используемой нормативно-правовой  документации по профессии;  - точность, адекватность применения современной научной  профессиональной терминологии; |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде,  эффективно взаимодействовать с  коллегами, руководством, клиентами | -эффективность участия в деловом общении для решения  деловых задач;  - оптимальность планирования профессиональной деятельность; |
| **ОК 05.**  Осуществлять устную и письменную  коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устного и письменного изложения своих  мыслей по профессиональной тематике на государственном  языке;  - толерантность поведения в рабочем коллективе; |
| ОК 06.  Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 | - точность соблюдения правил экологической безопасности при  ведении профессиональной деятельности;  - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем  месте; |
| **ОК. 09**  Использовать информационные  технологии в профессиональной деятельности | - адекватность, применения средств информатизации и  информационных технологий для реализации  профессиональной деятельности; |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной  документацией на государственном и иностранном языках | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;  - - адекватность применения нормативной документации в  профессиональной деятельности;   * -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);   -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; |
| **ОК 11.**  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективность использования знаний по финансовой грамотности,планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | | |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |