

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: [RU\\_Rodniki@mail.ru](mailto:RU_Rodniki@mail.ru)

**РАССМОТРЕНО:**

На заседании методического объединения  
профессионального цикла

Протокол № 4

от « 05 » 12 20 19 г.

Председатель МО М.Б. Волкова

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам директора по УТР  
Иванов А.Н. Шанина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала**

Рабочая программа по профессиональному модулю разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 9  
декабря 2016 г. N 1565.

**Организация-разработчик:** ОГБОУ «РПК»

**Разработчик:** Мастер производственного обучения М.В. Фролова

Согласовано

Директор ООО «Нежность»

С.В. Надеждин



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: [RU\\_Rodniki@mail.ru](mailto:RU_Rodniki@mail.ru)

---

Принято на заседании методического

Согласовано

объединения профессионального цикла

Заместитель директора по УТР

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

А.Н. Шанина

Председатель методического объединения

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

М.Б.Волкова

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  
ПМ.06 Производственная практика (по профилю специальности)

для специальности среднего профессионального образования  
по программе подготовки специалистов среднего звена (ПСССЗ)  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1565.

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** М.П.Жаворонкова, мастер производственного обучения

Согласовано

Директор ООО «Нежность»

/ С.В. Надежин /

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Стр.

- |   |    |
|---|----|
| 1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля                                      | 4  |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля   | 6  |
| 3. Структура и содержание профессионального модуля  | 8  |
| 4. Условия реализации программы профессионального модуля  | 19 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 22 |

## 11. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнителном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессии Повар.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля  
С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ В:**

*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 блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании 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; урвать 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 работ, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценка качества работ исполнителей; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;*

*правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов: 208 часов

в том числе в форме практической подготовки – 66 часов

Из них:

на освоение МДК.06.01 – 66 часов;

в том числе самостоятельная работа – 10 часов;

в том числе курсовая работа (проект) – 24 часа;

практика производственная – 108 часов

Промежуточная аттестация:

- по МДК.06.01 – экзамен (7 семестр);

- по ПП.06 – комплексны дифференцированный зачет (8 семестр),

- по ПМ.06 – экзамен квалификационный (8 семестр).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВД) - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  
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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1.	<i>Ознакомящий себя гражданином и защитником великой страны.</i>
ЛР 2.	<i>Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.</i>
ЛР 3.	<i>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятым традиционным ценностям многонационального народа России.</i>
ЛР 4.	<i>Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</i>

ЛР 5.	<i>Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.</i>
ЛР 6.	<i>Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.</i>
ЛР 7.	<i>Готовый соотносить свои ожиданиям работодателя: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</i>
ЛР 8.	<i>Признающий ценность непрерывного образования, ориентирющийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.</i>
ЛР 9.	<i>Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».</i>
ЛР 10.	<i>Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.</i>
ЛР 11.	<i>Лояльный к условиям и проявлениям представителей субкультур, отличающийся их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</i>
ЛР 12.	<i>Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</i>

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, час.						Самостоятельная работа
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	
				Обучение по МДК			Практики			
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)									
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>58</b>	<b>50</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	-	-	-	<b>8</b>	
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	-	-	<b>2</b>	
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика (по профилю специальности)	<b>108</b>	-	-	-	-	-	<b>108</b>	-	
	<b>Всего:</b>	<b>208</b>	<b>66</b>	<b>40</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	-	<b>108</b>	<b>10</b>	



### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		50	
МДК 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1. Отраслевые особенности организаций питания	<p>1. <i>Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.</i></p> <p>2. <i>Основные перспективы развития отрасли.</i></p> <p>3. <i>Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей</i></p> <p>4. <i>Классификация организаций питания. Структура организации питания.</i></p> <p>5-6. <i>Практическое занятие 1. Контроль за соблюдением регламентов и стандартов организации питания, отрасли.</i></p>	6	2
Тема 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<p>1. <i>Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации.</i></p> <p>2. <i>Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.</i></p> <p>3. <i>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню.</i></p> <p>4. <i>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</i></p> <p>5-6. <i>Практическое занятие 2. Разработка, презентация различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</i></p>	6	2
Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<p>1. <i>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</i></p> <p>2. <i>Материально-техническое обеспечение организации питания</i></p> <p>3-4. <i>Практическое занятие 3. Оценивание потребностей, обеспечение наличия материальных и других ресурсов.</i></p> <p>5. <i>Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально технической базы организации питания.</i></p> <p>6. <i>Методы контроля возможных хищений запасов.</i></p> <p>7. <i>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движение готовой продукции</i></p>	10	2

	<p>8.Процедуры и правила инвентаризации запасов.</p> <p>9-10.Практическое занятие 4 <i>Предупреждение фактов хищения и других случаев нарушения трудовой дисциплины</i></p>		
<p>Тема 4. Управление персоналом в организациях питания</p>	<p>1.Организация деятельности персонала. Делегирование полномочий</p> <p>2.Основные производственные показатели подразделения организации питания.</p> <p>3. <i>Виды, формы и методы мотивации персонала.</i></p> <p>4.Правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни.</p> <p>5-6.Психологические типы характеров работников. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.</p> <p>7-8.Практическое занятие 5. <i>Управление конфликтными ситуациями, разработка и осуществление мероприятий по мотивации и стимулирования персонала</i></p>	8	2
<p>Тема 5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p>	<p>1. <i>Планирование, организация, контролирование и оценивание работ подчиненного персонала</i></p> <p>2.Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.</p> <p>3-4.Практическое занятие 6. <i>Планирование, организация, контроль и оценка работы подчиненного персонала</i></p> <p>5.Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).</p> <p>6.Правила разработки плана-меню, наряда-заказа.</p> <p>7.Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>8. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p>9-10.Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.</p> <p>11-12.Практическое занятие 7. <i>Составлять графики работы с учетом потребности организации питания</i></p>	12	
<p>Тема 6. Расчет основных производственных показателей.</p> <p><i>Формы документов и порядок их заполнения</i></p>	<p>1.Правила первичного документооборота, учета и отчетности</p> <p>2. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.</p> <p>3-4.Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>5-6.Практическое занятие 8. <i>Составить калькуляцию стоимости готовой продукции. Рассчитать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции</i></p>	10	

	<p>7.Правила оформления заказа на продукты со склада и приемка продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов</p> <p>8.Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>9-10.Практическое занятие 9. <i>Ведение утвержденной учетно – отчетной документации. Организовать документооборот</i></p>		
Тема 7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<p>1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.</p> <p>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.</p> <p>3-4.Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p> <p>5-6.Практическое занятие 10. <i>Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</i></p>	6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Психологические типы характеров работников. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Работа с нормативной документацией, справочной литературой: Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета Подготовка презентации по теме урока: Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Подготовка презентации по теме урока: Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	8		
Подготовка сообщения по теме урока: Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.			
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		16	
Тема 1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>1.Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>2-3.Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха.</p> <p>4.Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>5.Правила учета рабочего времени подчиненного персонала.</p> <p>6.Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>	10	

	<p>7.Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.</p> <p>8.Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>9-10.Практическое занятие 13. рганизация рабочего места различных зон кухни</p> <p>11.Практическое занятие 14.Определение критерий качества готовых блюд, кулинарных кондитерских изделий, напитков</p> <p>12.Практическое занятие 15.Изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса</p>		
<p>Тема 2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>1. Способы и формы инструктирования персонала.</p> <p>2.Разработка инструкций, регламентов</p> <p>3.Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.</p> <p>4.Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>5-6.Практическое занятие 16.<i>Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах</i></p>	6	
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</p> <p>Работа с нормативной документацией, справочной литературой: Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Подготовка сообщения по теме урока: Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.</p>	2	
	<p><b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)</b></p> <p><b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b></p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</p>	24	

	<p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак - шведская линия.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>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).</p> <p>Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>		
	<p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</p> <p>Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</p> <p>Разработка характеристики исследуемой организации питания</p> <p>Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</p> <p>Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</p>		

	<p>Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)          Разработка расчетного плана-меню          Расчет основных производственных показателей          Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам          Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)          Заключение</p>		
	<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)          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).          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).          Разработка, ведение расчетов:          расчетного плана-меню          основных производственных показателей          Разработка:          должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам          плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)          Составление заключения</p>		

<p><b>Производственная практика ПМ.06</b>          Виды работ:          Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена - (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)          Виды работ:          Ознакомление с Уставом организации питания.          Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности</p>	108	3
--	-----	---

<p>предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Разработка различных видов меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая</p>		
---	--	--

<p>населению. Общие технические условия.</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>			
Всего		208	



#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжек (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

Оснащенные базы практики

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации оснащен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами.

Печатные издания:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента: Учебник для студ. учреждений сред. образования / Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с..

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

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технологии приготовления пищи . Практикум : Учеб.пособие для нач.проф.образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 4-е издание, перераб и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 488 с..

Магохина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Магохина. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

Магохина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Магохина. - М.: Академия, 2017. – 256 с.

Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учебник для нач. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

Калинина М.В. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В.Калинина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. – 320 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. – 176 с.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина - М.: Академия, 2014. – 192 с.

4.2.2. Электронные издания:

СанПиН 2.3.2. 1324-03Г 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 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  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rnd=&backlink=1>

#### 4.2.3. Дополнительные источники:

СНЕФАРТ. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.  
[www.frio.ru](http://www.frio.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);  
[www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);  
[www.SNEFS.ru](http://www.SNEFS.ru) (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).  
[www.utechnolog.ru](http://www.utechnolog.ru)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

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;
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 т кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем	точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков; правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; правильность составления должностной инструкции повара; соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; 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	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

	<p>рабочем месте, проведении мастер-классов, 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</p>	<p>практикам</p>
<p>ОК 01          Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль:          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - заданий для практических занятий;          - заданий по учебной и производственной практике;          - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02          Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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</p>	<p>Промежуточная аттестация:          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - практических заданий на экзамене по МДК;          - заданий экзамена по</p>

	профессиональной деятельности;	модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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 деятельности	
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 гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	понимание значимости своей профессии	
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	
--	--	--