

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828), (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Ханеня. О. Ю., преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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.

#### **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.

**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.

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Практический опыт</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>ПК 6.1.</b> <b>ПК 6.2.</b> <b>ПК 6.3.</b> <b>ОК.01</b> <b>ОК.02</b> <b>ОК.03</b> <b>ОК.04</b> <b>ОК.05</b> <b>ОК.06</b> <b>ОК.07</b> <b>ОК.09</b> <b>ОК.10</b> <b>ОК.11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки различных видов меню,</li> <li>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;</li> <li>- осуществления текущего</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видом и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные перспективы развития отрасли;</li> <li>- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями и;</li> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада</li> </ul>

			и отпоставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; - процедуры и правила инвентаризации.
--	--	--	---

**Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала**

<p><b>ПК 6.4.</b> <b>ПК 6.5.</b> <b>ОК.01</b> <b>ОК.02</b> <b>ОК.03</b> <b>ОК.04</b> <b>ОК.05</b> <b>ОК.06</b> <b>ОК.07</b> <b>ОК.09</b> <b>ОК.10</b> <b>ОК.11</b></p>	<p>- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.</p>	<p>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - 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;</p>
--	--	--	---



			<p>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала.</p>
--	--	--	---

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –354 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента –120 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 100 часов;

самостоятельной работы студента – 20 часов;

учебная практика-36 часов;

производственная практика - 180 часов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>1*</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 6.1.- 6.3.	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	21	14	20	7	18	60	
ПК 6.4, 6.5.	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	82	54	40	13	18	60	
ПК 6.1-6.5	Учебная практика	36				36		
ПК 6.1-6.5	Производственная практика (по профилю специальности)	180					180	
<b>Всего:</b>		<b>246</b>	<b>116</b>	<b>68</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
<b>МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала.</b>				<b>120</b>
<b>Тема 1.1</b> Отраслевые особенности организаций питания.	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>8</b>
	1	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>
	1.	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дотоготовочных, комбинированных	2	4
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
1.	Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	2	2	
<b>Тема 1.2</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>12</b>
	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, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.	2	6
	2.	Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Виды меню и их характеристика		
	3.	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.		
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>
	1.	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	2
	2	Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).		2

	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>
	1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	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	4
	2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы)		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	4
	<b>Контрольная работа</b>		<b>0</b>
	<b>Консультации</b>		<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>
	1. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2	2
2. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2		
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>34</b>
	1. 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	6
	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.		
	3. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. 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		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>0</b>
<b>Практические занятия</b>		<b>22</b>	

	1.	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	4
	2.	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		2
	3.	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»		2
	4.	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения		4
	5.	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	2
	6.	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными		4
	7.	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник		4
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>2</b>
	1.	Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>4</b>
	1.	Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	3	2
2.	Изучение «Справочника руководителя»	2		
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>14</b>
	1.	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	2
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>0</b>
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>
	1	Планирование производственного задания (программы)	2	2
	2	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда		2
	3	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени		2
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>4</b>
	1.	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2	2
	2.	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.		2
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
1.	Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).	2	2	
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>18</b>
	1.	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот.	2	4

	2.	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	<b>Практические занятия</b>			<b>14</b>
	1.	Расчет производственной мощности	2	2
	2.	Расчет товарооборота		2
	3.	Расчет производительности труда		2
	4.	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.		2
	5.	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников		2
	6.	Оформление документов: дневного заборного листа		2
	7.	Разработка нормативно-технологической документации		2
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>4</b>
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	1.	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	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	2
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>0</b>
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>6</b>
	1.	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	2	4
	2.	Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха.		
	<b>Практические занятия</b>			<b>0</b>
	<b>Контрольная работа</b>			<b>0</b>
	<b>Консультации</b>			<b>0</b>
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>	
	1.	Оснащение производственных цехов на предприятие определенного типа.	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>12</b>

<b>Тема 2.2.</b> Инструкти-рование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	1.	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2	2
	2.	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.		2
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	1.	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	1.	Зачетное занятие	2	2
	<b>Контрольная работа</b>			
	<b>Консультации</b>			
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>4</b>
	1.	Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	2	2
2.	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	2		
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>				
<p>1 Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>2 Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической общественного питания.</p> <p>3 Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4 Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5 Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>6 Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7 Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8 Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9 Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10 Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11 Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12 Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>13 Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p>				

<p><b>Производственная практика (концентрированная)</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка различных видов меню.</li> <li>2. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>3. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>4. Оценка качества готовой продукции.</li> <li>5. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>6. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>7. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>8. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>9. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>10. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>11. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</li> <li>12. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> <li>13. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</li> <li>14. 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.</li> <li>15. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</li> <li>16. 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.</li> <li>17. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</li> <li>18. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</li> <li>19. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li> <li>20. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</li> <li>21. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>22. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> <li>23. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</li> <li>24. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей</li> </ol>	<p><b>180</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>354</b></p>



### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

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

##### **Основные печатные издания**

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2019 - 272 с.

##### **Основные электронные издания**

1 Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А.

Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019 — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8.

— Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт].

2. Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2020 — 186 с. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный

// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт].

##### **Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2014 - 272 с.

2. 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.

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

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. -М.: Хлебпродинформ, 2002 - 632 с.

**Интернет - ресурсы:**

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

[http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА  
ПОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-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</p>	<p>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;</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее</p>	<p>-</p>	<p>- экспертная оценка</p>

<p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия другими подразделениями ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное Деятельности подчиненного персонала ПК 6.4.</p> <p>Осуществлять организацию Текущей деятельности персонала ПК 6.5.</p> <p>Осуществлять обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>-</p> <p>правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>-</p> <p>правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>-правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>-правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>-правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>-адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>-правильность составления должностной инструкции повара;</p> <p>-соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p> <p>-адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p> <p>-адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</p> <p>-правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</p> <p>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при</p>	<p>защиты отчетов по учебной и производственной</p>
--	--	---

	<p>проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p> <p>-точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</p> <p>-адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</p> <p>-адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</p> <p>-соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</p> <p>-точность выбора методов обучения, инструктирования;</p> <p>-актуальность составленной программы обучения персонала;</p> <p>-оценивать результаты обучения</p>	
--	---	--

