

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»			
	Наименование документа Рабочая программа учебной дисциплины <b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения</b> Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1-15
			Экз. №

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

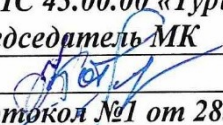
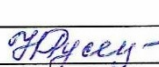
**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ) разработана в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 170519 от 08.11.2021 г.) и \*Профессиональным стандартом «Повар» от 09.03.2022 года № 113н.

---

<i><b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b></i>	<i><b>УТВЕРЖДАЮ</b></i>
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 <i>Е.А. Торопзина</i>	 <i>Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Авторы (разработчики):

Еграшкина Татьяна Николаевна - преподаватель высшей квалификационной категории.

Рецензент: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему 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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

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

**Таблица перечень общих компетенций актуализируемых ФГОС СПО**

ОК	Формулировка компетенции	код	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		У1 01.01.	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
			<b>Знания:</b>
		З2 01.01.	основные перспективы развития отрасли;
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	З3 01.02.	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
			<b>Умения:</b>
		У7 02.01.	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
			<b>Знания:</b>
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	З5 02.01.	структуру организации питания;
		З18 02.02.	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
			<b>Умения:</b>
		У4 03.01.	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
			<b>Знания:</b>
		З4 03.01.	классификацию организаций питания;
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	З6 03.02.	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		З7 03.03.	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
			<b>Умения:</b>
		У3 04.01	организовывать рабочие места различных зон кухни;
		У4 04.02	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		У9 04.03	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Знания:</b>
		З9 04.01.	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
			<b>Умения:</b>
		У12 05.01.	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
ОК.06	Проявлять гражданско-пат-		<b>Знания:</b>
		З16 05.01.	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
ОК.06	Проявлять гражданско-пат-		<b>Умения:</b>
		У6 06.01.	разрабатывать, презентовать различные

	риотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У13 06.02.	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
			<b>Знания:</b>
		З10 06.01.	виды, формы и методы мотивации персонала;
		З11 06.02	способы и формы инструктирования персонала;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		<b>Умения:</b>
		У2 07.01.	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
			<b>Знания:</b>
		З12 07.01	методы контроля возможных хищений запасов;
		З19 07.02	процедуры и правила инвентаризации запасов.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности		<b>Умения:</b>
		У11 09.01.	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
			<b>Знания:</b>
		З8 09.01	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		<b>Умения:</b>
		У10 10.01.	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		У14 10.02.	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		У15 10.03.	вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.
			<b>Знания:</b>
		З1 10.01	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
		З14 10.02	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
		З15 10.03	формы документов, порядок их заполнения;
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		<b>Умения:</b>
		У8 11.01	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
			<b>Знания:</b>
		З13 11.01.	основные производственные показатели подразделения организации питания;
		З17 11.02.	правила составления калькуляции стоимости;



**Таблица перечень профессиональных компетенций**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код</b>	<b>Показатели освоения компетенции</b>
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Н 6.1.01.</b>	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;
	<b>У 6.1.01.</b>	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	<b>У 6.1.06.</b>	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	<b>У 6.1.07.</b>	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
	<b>З 6.1.01.</b>	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
	<b>З 6.1.02.</b>	основные перспективы развития отрасли;
	<b>З 6.1.03.</b>	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
	<b>З 6.1.04.</b>	классификацию организаций питания;
	<b>З 6.1.05.</b>	структуру организации питания;
	<b>З 6.1.06.</b>	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
	<b>З 6.1.07.</b>	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<b>Н 6.2.03.</b>	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	<b>У 6.2.03.</b>	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	<b>У 6.2.05.</b>	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
	<b>У 6.2.12.</b>	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
	<b>З 6.2.13.</b>	основные производственные показатели подразделения организации питания;
	<b>З 6.2.15.</b>	формы документов, порядок их заполнения;
	<b>З 6.2.16.</b>	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
	<b>З 6.2.17.</b>	правила составления калькуляции стоимости;
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинен-	<b>Н 6.3.02.</b>	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	<b>У 6.3.04.</b>	оценивать потребности, обеспечивать нали-

ного персонала		чие материальных и других ресурсов;
	У 6.3.08.	составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
	У 6.3.13.	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
	З 6.3.12.	методы контроля возможных хищений запасов;
	З 6.3.19.	процедуры и правила инвентаризации запасов
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Н 6.4.04.	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
	У 6.4.02.	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	У 6.4.09.	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
	У 6.4.14.	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
	У 6.4.15.	вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
	З 6.4.08.	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
	З 6.4.09.	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	З 6.4.10.	виды, формы и методы мотивации персонала;
	З 6.4.14.	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	З 6.4.18.	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Н 6.5.05.	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
	У 6.5.10.	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
	У 6.5.11.	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
	З 6.5.11.	способы и формы инструктирования персонала;

<b>Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания</b>	
<b>ЦО</b>	<b>Целевые ориентиры</b>
<b>ЦОГВ</b>	<b>Гражданское воспитание</b>
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
<b>ЦОПВ</b>	<b>Патриотическое воспитание</b>
ЦОПВ.1.	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
<b>ЦОДНВ</b>	<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
ЦОДНВ.2	Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан
<b>ЦОЭВ</b>	<b>Эстетическое воспитание</b>
ЦОЭВ.4.	Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
<b>ЦОПТВ</b>	<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
ЦОПТВ.1	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе
<b>ЦОЦНП</b>	<b>Ценности научного познания</b>
ЦОЦНП.3	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

ЦОПТВ.1.	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.	(ОК 03) Умение грамотно и профессионально работать с документами в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
		(ОК 08) Умение самостоятельно определять задачи при организации документационного обеспечения управления. Стремление к повышению квалификации через самообразование личности.
ЦОПТВ.2.	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.	(ОК01) Социальная значимость специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», ее востребованность на рынке труда.
ЦОПТВ.3.	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.	(ОК 09)Быстрая адаптация к дополнениям и изменениям требований к оформлению документов.
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.	(ОК 05) Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно - коммуникационных технологий.
ЦОПТВ.5.	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.	(ОК 04) Поиск и использование информации, необходимой для эффективного электронного делопроизводства.
		(ОК 7) Ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ЦОПТВ.6.	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.	(ОК 02) Создание собственной деятельности связанной с экспертизой качества и товароведением потребительских товаров, использование знаний ГОСТа по делопроизводству для успешного и грамотного ведения бизнеса.
		(ОК 06) Поддержание дружной, оперативной работы в команде и коллективе. Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.

\* инвариантные целевые ориентиры программы воспитания

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

Всего часов - 186

Из них на освоение МДК - 186

на практики: производственную – 108 часов

Самостоятельная работа – 10 часов

Теоретические занятия - 76 часов

Практические занятия – 76 часов

Курсовая работа – 24 часа

Итого: 186 часов

*Программа профессионального модуля* **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения**

**МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала** включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

<b>Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания</b>	<b>3.</b> Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	1
	<b>4.</b> Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.	1
	<b>5.</b> Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	1
	<b>6.</b> Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	1
<b>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b>	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).	1
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 час.</b>

## 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.				Практики		Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.					
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов	Учебная		Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	100	90	56	-	-	-	10	
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	62	62	20	-	-	-	-	
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	24	24	-	24	-	-	-	
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108				-	108	-	
	Всего:	294	176	76	24	-	108	10	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>100</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Отраслевые особенности организаций питания	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.	1
* ЦОПТВ.1.	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) <i>*Групповое обсуждение сообщений о важности российской гражданской принадлежности при планировании деятельности предприятий питания.</i>	1
*ЦОГВ.1	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение видов услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Разработка производственной и организационной структуры организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	1
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>ПЗ № 1.</b> Проектирование производственной и организационной структуры организаций питания.	2
	<b>ПЗ № 2.</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	<b>Самостоятельная работа</b> 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). Взаимо-	1

видов меню.	связь 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.	
* ЦОПТВ.1.	<b>Самостоятельная работа</b> Разработка новых видов 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.	1
	<b>3.</b> Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стилль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	1
	<b>4.</b> Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	1
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
	<b>ПЗ № 3.</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2
	<b>ПЗ № 4.</b> 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	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	<b>1.</b> Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	1
	<b>2.</b> Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	1



*ЦОПТВ.4. *ЦОПВ.1.	*Групповое обсуждение выступлений о важности работы с кадрами с учетом национальной, этнической принадлежности, любви и уважении к своему многонациональному народу.	
	3. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	1
	4. 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.	1
	5. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	1
	6. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	1
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>ПЗ № 5.</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания  *ЦОПТВ.3.  *ЦОДНВ.2.	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
	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).	1
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	1
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	1
	4. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. *Групповое обсуждение сообщений об уважении к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам при оказании услуг в предприятиях питания.	1
	5. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	1
	6. 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	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение профессиональных стандартов как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	1

	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение последовательности проведения процедуры сертификации квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.	1
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>
	<b>ПЗ № 6.</b> Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	<b>ПЗ № 7.</b> Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	<b>ПЗ № 8.</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	<b>ПЗ № 9.</b> Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
	<b>ПЗ № 10.</b> Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	<b>ПЗ № 11.</b> Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
	<b>ПЗ № 12.</b> Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала  *ЦОЭВ.4. * ЦОПТВ.1.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	<b>1.</b> Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. <i>*Групповое обсуждение сообщений о творческом самовыражении, реализации творческих способностей, при выборе эффективного подхода в менеджменте.</i>	1
	<b>2.</b> 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	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Изучение нормирования труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	1
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	<b>ПЗ № 13.</b> Планирование производственного задания (программы)	2
	<b>ПЗ №14.</b> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	<b>ПЗ № 15.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета	2

	рабочего времени	
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения  <i>*ЦОПТВ.3.</i>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>
	1.Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	1
	2. Производственная мощность.	1
	3.Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	1
	4.Производительность труда, факторы роста.	1
	5.Методика расчета основных производственных показателей	1
	6.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета порядок оформления калькуляционной карточки.	1
	7.Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	1
	8.Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	1
	9.Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	1
	10.Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	1
	11.Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	1
	12.Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. <i>*Владение информационной культурой, проведение анализа и оценивание информации с использованием информационно – коммуникационных технологий.</i>	1
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>24</b>
	<b>ПЗ № 16.</b> Расчет производственной мощности	2
	<b>ПЗ № 17.</b> Расчет товарооборота	2
	<b>ПЗ № 18.</b> Расчет валового дохода	2
	<b>ПЗ № 19.</b> Расчет издержек производства и обращения	2
	<b>ПЗ № 20.</b> Расчет прибыли и рентабельности	2
	<b>ПЗ № 21.</b> Расчет производительности труда	2
	<b>ПЗ № 22.</b> Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	<b>ПЗ № 23.</b> Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет.	2
	<b>ПЗ № 24.</b> Оформление документов: акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни.	2

	<b>ПЗ № 25.</b> Оформление документов: акта на отпуск питания сотрудников.	2
	<b>ПЗ № 26.</b> Оформление документов: дневного заборного листа	2
	<b>ПЗ № 27.</b> Разработка нормативно-технологической документации	2
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
<b>*ЦОПТВ.4.</b>	<b>1.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. <i>*Организовывать собственную коммерческую деятельность, выбирать тип предприятия, формулировать профессиональные цели, задачи, методы и способы оказания услуг в предприятиях питания; оценивать эффективность выполнения работы.</i>	1
	<b>2.</b> Экскурсия на предприятия общественного питания	1
	<b>3.</b> Экскурсия на предприятия общественного питания	1
	<b>4.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	1
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>ПЗ № 28.</b> Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		-
1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.		-
3. Анализ основных типов организаций питания.		-
4. Разработка структуры конкретной организации питания.		-
5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.		-

6. Изучение «Справочника руководителя»		-
7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).		-
8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.		-
9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.		-
10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.		--
11. Решение ситуационных задач по темам раздела.		-
12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.		-
13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).		-
14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).		-
15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).		-
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>62</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  <i>* ЦОПТВ.1.</i>	1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	1
	2. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) структурой.	1
	3. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания кондитерского цеха.	1
	4. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана).	1
	5. Общие требования к организации рабочих мест. 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);	1
	6. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: отпуска на вынос по заказам потребителей.	1
	7. Общие требования к организации рабочих мест.	1
	<i>*Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного</i>	

	<i>производства для различных способов реализации и методов обслуживания: вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.)</i>	
	8.Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	1
	9.Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термоста-тирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.	1
	10.Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.	1
	11Требования 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.	1
	12.Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков испол-нения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.	1
	13.Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдель-ными работниками в процессе выполнения заказа.	1
	14. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.	1
	15.Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их мини-мизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.	1
	16. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для ла-бораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	1
Тема 2.2	<b>Содержание</b>	<b>46</b>
Инструктирование, обучение поваров, кон-дитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	1. Анализ потребности персонала в обучении.	1
	2. Анализ потребности персонала в обучении. <i>*Групповое обсуждение выступлений о важности критического мышления, определения достоверности научной информации, в сфере профессиональной деятельности.</i>	1
	3. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.	1
	4. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.	1
	5. Разработка инструкций, регламентов.	1
	6. Разработка инструкций, регламентов.	1
<b>*ЦОЦНП.3.</b>	7. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.	1
	8. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. <i>*Умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребите-лями.</i>	1
	9. Повторительно – обобщающий урок	1
	10. Повторительно – обобщающий урок	1

* ЦОПТВ.5.	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>20</b>
	<b>ПЗ № 29</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара.	2
* ЦОПТВ.5.	<b>Конец 7 семестра</b>	
	<b>ПЗ № 30</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте кондитера.	2
	<b>ПЗ № 31</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте пекаря.	2
	<b>ПЗ № 32</b> Разработать план обучения персонала на рабочем месте.	2
	<b>ПЗ № 33</b> Экскурсия на предприятия общественного питания «Ознакомление с новыми видами оборудования»	2
	<b>ПЗ № 34</b> Экскурсия на предприятия общественного питания «Ознакомление с новыми технологиями»	2
	<b>ПЗ № 35</b> Экскурсия на предприятия общественного питания «Ознакомление с новыми видами сырья»	2
* ЦОПТВ.6.	<b>ПЗ № 36</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования. (по выбору обучающегося)	2
	<b>ПЗ № 37</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых технологий. (по выбору обучающегося)	2
	<b>ПЗ № 38</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов сырья. (по выбору обучающегося)	2
	<b>11.</b> Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте.	1
	<b>12.</b> Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте.	1
	<b>13.</b> Виды инструктажей, их назначение.	1
	<b>14.</b> Виды инструктажей, их назначение.	1
	<b>15.</b> Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность.	1
	<b>16.</b> Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность.	1
	<b>17.</b> Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	1
	<b>18.</b> Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	1
	<i>*Применение правильной организации работ трудового коллектива.</i>	
	<b>19.</b> Анализ, оценка результатов обучения.	1
	<b>20.</b> Анализ, оценка результатов обучения.	1
	<b>21.</b> Определение критериев оценки.	1
	<b>22.</b> Определение критериев оценки.	1

	<b>23. Разработка оценочных заданий</b>	1
	<b>24. Разработка оценочных заданий</b>	1
	<b>25. Ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. *Делопроизводство.</b>	1
	<b>26. Ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. *Делопроизводство.</b>	1
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		-
1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).		-
2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).		
3. Решение ситуационных задач по темам раздела.		-
4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).		
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.		-
<b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)</b>		
<b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b>		
1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).		
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).		
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).		
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).		
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).		
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).		
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.		
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.		
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.		
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.		
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.		
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.		
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.		
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.		
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.		
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.		
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.		
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.		
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.		
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.		
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.		



22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.	
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).	
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).	
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).	
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.	
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.	
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни	
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b>	<b>24</b>
1. Определение темы курсовой работы (проекта)	2
2. Составление введения	2
3. Разработка характеристики исследуемой организации питания	2
4. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания.	2
5. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений.	2
6. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).	2
7. Разработка расчетного плана-меню.	2
8. Расчет основных производственных показателей	2
9. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам.	2
10. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)	2
11. Заключение	2
12 Оформление курсовой работы, подготовка к защите	2
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b>	<b>-</b>
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).	-
3. Разработка, ведение расчетов:	-

<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей.</li> </ul>	
4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul>	-
5. Составление заключения	-
<b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>108</b>
<b>Виды работ:</b> 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.	6
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
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.	6
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	6
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.	6
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	6
17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	6
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.	6
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6

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.	6
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.	6
30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.	6
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	6
34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	6
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	6
38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	6
40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	6
<b>Всего</b>	<b>294</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**Кабинеты:**

**Экономики и финансов, маркетинга, менеджмента и управления персоналом, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточным дидактическим материалом и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Компьютерный класс,** оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением) оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации дополнен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами, рекомендуемыми 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 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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).
15. 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
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/Шоколадье».
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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2023.- 544с.
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2022.- 808с.
21. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2023. – 254 с.
22. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2022. – 216 с.
23. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 416 с.

24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 432 с.
25. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с
26. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2023. – 590 с
27. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 320 с
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2023. – 416 с.
29. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2023. – 544 с
30. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
31. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2021. – 247 с
- 32.Е.П. Ефимов «Экономика общественного питания» Учебник.- М: ИНФРА-М, 2019.
- 33.Радченко А.А. «Организация производства на предприятии общественного питания».-Р.:Феникс, 2022.
- 34.Лукашевич В. В. Основы менеджмента в торговле. Учебник для сред. Спец. учебных заведений,-2-е изд., перераб. И доп. – М.: ОАО «Издательство Экономика» 2021.
35. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2022 – 373 с.

### **3.2.2 Электронные издания (ресурсы):**

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.gastromag.ru/>
5. <http://www.horeca.ru/>
6. <http://www.cafemumu.ru/>
7. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
8. <http:// www. Economi.gov.ru>
9. <http://www.aup.ru/books/m21/>

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2020 . — 390 с.

Литература актуализирована на заседании МК  
 Протокол № 1 от 26.08.2024  
 Председатель \_\_\_\_ Т.Н. Еграшкина

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные обобщенные показатели оценки результата	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>ОПОР 1.1.</b> Демонстрация умений разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плану меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/</p>



		питания, заказу	экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<b>ОПОР 2.1</b> Демонстрация умений планирования и координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	-точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; -правильность выбора, оформления бланков;	
<b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<b>ОПОР 3.1</b> Демонстрация умений организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	-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;	
<b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>ОПОР 4.1</b> Демонстрация умений организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.	-правильность составления графика выхода на работу; -адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;	

<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><b>ОПОР 5.1</b> Демонстрация умений проведения инструктирования обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>-соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>-адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>-адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>-правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>-точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>-адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>-адекватность предложений по предупреждению хище-</li> </ul>	
---	--	---	--

		<p>ний на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>-точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>-актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>-оценивать результаты обучения</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>ОПОР 1.1</b> Проявляет интерес к своей будущей профессии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> <li>- курсовой работы</li> </ul>

		-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Промежуточная аттестация:</b> 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
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ОПОР 2.1</b> Владение информационной культурой, анализирует и оценивает информацию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>— адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>— точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>— адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельно-</li> </ul>	

		сти;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>ОПОР 3.1</b> Выбирает преимущественные формы собственности оценивает их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>ОПОР 4.1</b> Поддерживает стабильную работу в команде.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>ОПОР 5.1</b> Владение устной и письменной коммуникационной культурой на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста .	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осо-	<b>ОПОР 6.1</b> Поддерживает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осо-	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

знанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	знанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>ОПОР 7.1</b> Соблюдает требования по охране окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ОПОР 8.1</b> Владение информационной культурой, анализирует и оценивает информацию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>ОПОР 9.1</b> Соблюдает требования при оформлении документации на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в про-</li> </ul>	

		профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>ОПОР 10.1</b> Владеет финансовой грамотностью. Берет на себя ответственность при принятии решений.	– точно адекватно ситуации обосновывать действия (текущие и планируемые) по финансовой грамотности – адекватно принимать решения по предпринимательской деятельности.	

<b>Контроль формирования целевых ориентиров программы воспитания</b>	
<b>Форма проведения</b>	<b>Метод оценки</b>
<b>Дискуссия</b> о важности российской гражданской принадлежности при планировании деятельности предприятий питания.	<b>Экспертная оценка</b> понимания суверенитета и достоинства народа России и Российского государства.
<b>Диспут</b> о важности работы с кадрами с учетом национальной, этнической принадлежности, любви и уважении к своему многонациональному народу.	<b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися национальной принадлежности, приверженности к родной культуре при выполнении заданий.
<b>Дискуссия</b> об уважении к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам при оказании услуг в предприятиях питания.	<b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися многонациональности нашего народа, различий в предпочтениях при оказании услуг в предприятиях питания.
<b>Диспут</b> о творческом самовыражении, реализации творческих способностей, при выборе эффективного подхода в менеджменте.	<b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися важности творческого подхода при управлении предприятием питания.
<b>Дискуссия по теме</b> «Организация собственной деятельности, выбор типа предприятия.	<b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися выгоды создания своего бизнеса.
<b>Диспут</b> о важности критического мышления, определения достоверности научной информации, в сфере профессиональной деятельности.	<b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися использования в профессиональной деятельности достижений науки и техники.
<b>Диспут</b> о важности владения информационной культурой, проведение анализа и оценивание информации с использованием информационно – коммуникационных технологий.	<b>Экспертная оценка умений</b> обучающихся выбирать средства поиска и анализа информации для решения задач профессиональной деятельности применительно к выполнению задания.

## ВНЕУРОЧНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ФОРМИРОВАНИЮ ЦЕЛЕВЫХ ОРИЕНТИРОВ

№	Код и наименование инвари-	Тема события	Формат	Дата	Средства динамика
---	----------------------------	--------------	--------	------	-------------------



п\п	антных целевых ориентиров	(мероприятия) Содержание	Форма деятельности	проведения Группа обучающихся	Достижения целевых ориентиров
<b>ЦОГВ Гражданское воспитание</b>					
1	ЦОГВ.1 Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.	«Я люблю и знаю свой город»	Экскурсия	П-21 по расписанию	Экспертная оценка при наблюдении о знании истории названия улиц и площадей в городе. Отчет экскурсии.
2	ЦОГВ.2 Сознательное единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.	«Где же ты улица Советская?»	Онлайн - экскурсия	П-21 по расписанию	Экспертная оценка интереса обучающихся через поиск информации о переименовании улиц города. Самоанализ деятельности.
3	ЦОГВ.5 Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.	«Я, Ты, Он, Она – вместе целая страна»	Круглый стол	Пд-42, Пд-33 по расписанию	Тест на определение уровня гражданской идентичности. Результат в динамике.
<b>ЦОПВ Патриотическое воспитание</b>					
4	ЦОПВ.2 Сознательная причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.	Брейн – ринг «Обслуживание клиентов в предприятиях питания из разных республик и краев нашей страны»	Конкурс	Пд-42, Пд-33 По расписанию	Экспертная оценка доводов и суждений относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующие приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
5	ЦОПВ.3 Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам	Таверны, харчевни 18-19 вв. в Симбирске.	Экскурсия в Краеведческий музей на выставку «Харчевни в 18-19 вв.	П-21 по расписанию	Экспертная оценка при наблюдении о знании истории таверн и харчевен в 18-19 вв.
6	ЦОПВ.4 Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.	«А ты бы так смог?» Видео урок «О подвиге разведчиков, агентов в годы ВОВ»	Видео - урок	П-21 по расписанию	Экспертная оценка доводов и суждений относительно соотечественников, проживающих за рубежом, демонстрирующие защиту их интересов и прав.

<b>ЦОДНВ Духовно-нравственное воспитание</b>					
7	ЦОДНВ.1.Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	Подбор материалов об особенностях общественного питания в прошлом веке	Онлайн - экскурсия	Пд-42, Пд-33 По расписанию	Экспертная оценка при наблюдении о знании особенностей питания в прошлом веке.
8	ЦОДНВ.2Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан	Конкурс «Встречают по одежке...»	Экскурсия в Центр народов Поволжья	П-11 по расписанию	Экспертная оценка при наблюдении о знании этнических групп. Отчет экскурсии.
9	ЦОДНВ.5 Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России	Путешествия с семьей, родными и друзьями.	Презентация фотографий путешествий	Пд-42, Пд-33 По расписанию	Экспертная оценка доводов и суждений об особенностях питания разных народов страны.
<b>ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание</b>					
10	ЦОПТВ.5 Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.	Современный образ ресторатора	Профессиограмма	Пд-42, Пд-33 По расписанию	Тест на определение профессиональных навыков в деятельности предприятий питания. Результат в динамике.