

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«КУЗОВАТОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
по программе подготовки специалистов
среднего звена

Рабочая программа ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12.2016 №44828).

РАССМОТРЕНА
Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2019 № 1)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
ОГБПОУ «КТТ»
_____М.Н. Терентьев
_____20____г

Разработчик:

Кони́на Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	35
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	41
5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	48

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения World Skills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. в части освоения основного вида профессиональной деятельности **(ВД): «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 « Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** является частью основной профессиональной 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 **ПМ.06 « Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:
Область применения программы

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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	<u>Общие компетенции</u>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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 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>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 268 часов:

Из них на освоение МДК 06.01- 158 ч.=(теории-64ч+ПЗ-78ч);+16 ч. курсовая работа

Самостоятельной работы-2 часа

на практики: -учебная практика-**УП-36 ч.**

-производственная практика – **ПП-72 ч.**

Спецификация профессиональных компетенций

ПК.6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формируемые компетенции	Название раздела №1 <u>Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</u>			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы профессиональных компетенций				
ПК 6.1	Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню	Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. Проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. Проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Классификация организаций питания. Стиль ресторанного меню. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и Лицензионным программ-ным обеспечением.

	<p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p>	<p>Принимать решение о составе меню. Оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню. Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.</p>	<p>Названия основных продуктов и блюд в различных странах. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Основные типы меню, применяемые в настоящее время. Принципы разработки ресторанного меню. Важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню. Сезонность кухни и ресторанное меню. Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам. Классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе.</p>	
	<p>Ведение расчётов, необходимых при разработке меню и оформление меню</p>	<p>Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Предлагать стиль оформления меню с учетом про</p>	<p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню. Системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания. Правила расчета энергетической ценности блюд,</p>	

		<p>филя и концепции организации питания Составлять понятные и привлекательные описания блюд. Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p>	<p>кулинарных и кондитерских изделий.</p>	
	Презентация нового меню	<p>Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам Выбирать формы и методы презентации меню. Взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню.</p>	<p>Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентирована на потребителя</p>	
	Совершенствование ассортимента и меню	<p>Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>Тенденции ресторанной моды в области меню и блюд. Методы оптимизации ресторанного меню. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения,ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе.</p>	

ПК. 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями

Формируемые компетенции	Название раздела № 1 <u>Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</u>			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы профессиональных компетенций				
ПК 6.2	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Составлять ежедневные планы работы бригады/команды Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности	Понятие бригады/команды. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды. Методы эффективной организации работы бригады/команды. Важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения бригады/команды. Конфиденциальность информации на предприятиях питания. Личные обязанности и ответственность бригадира на производстве. Принципы	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

			<p>разработки должностных</p> <p>обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира. Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров работников.</p>	
--	--	--	--	--

ПК. 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинённого персонала взаимодействия с другими подразделениями

Формируемые компетенции	Название раздела № 2 <u>Организация и контроль деятельности подчиненного персонала</u>			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы профессиональных компетенций				
ПК 6.3	Проверка уровня обеспеченности ресурсами.	Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами. Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов. Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве. Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.	Хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания. Складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания. Рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания. Изменения, происходящие в продуктах при хранении. Влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество. Приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении. Методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания. Возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие). Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). Способы минимизации и устранения рисков в	
	Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана	Анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов. Определять ассортимент и тип предварительной обработки не-обходимых продуктов. Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа. Составлять заказ в письменном виде. Планировать время доставки продуктов. Передавать		Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Бланки, формы.

	Контроль хранения запасов	<p>заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ. Уточнять исполнение заказа по телефону. Проверять документацию на поступившие продукты. Проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу. Разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках Контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе.</p> <p>Проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов. Выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве. Разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве. Участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания.</p>	<p>процессе хранения продуктов. Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности...Графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию. Современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания. Принципы обеспечения сохранности запасов на производстве. Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов. Способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов. Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.Порядок списания продуктов (потерь при хранении).Программное обеспечение управления запасами на производстве. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия</p>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Инструкции</p>
--	---------------------------	--	---	--

	<p>Обеспечение сохранности запасов</p>	<p>Проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве. Проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании. Проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания. Проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов. Проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации. Проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений. Проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов</p> <p>Проверять уровень обеспечения сохранности запасов организации питания. Выявлять риски в области сохранности запасов и</p>	<p>запасов на производстве. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве. Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.</p>	
--	--	--	--	--

	<p>разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве Инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве. Участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве Проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Инструкции производстве. Проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве Предупреждать хищения запасов персоналом Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве. Участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов.</p> <p>Проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам. Участвовать в</p>		<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Инструкции</p>
	<p>Проведение инвентаризации запасов</p>		

		<p>проведении инвентаризации запасов. Сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам.</p>		<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>
--	--	--	--	---

ПК. 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

Формируемые компетенции	Название раздела № 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы профессиональных компетенций				
ПК 6.4	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	Наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий. Предоставлять обратную связь членам бригады/команды. Вести учет рабочего времени членов бригады/команды. Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала. Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства. Проверять выполнение должностных	Санитарные правила и нормы (СанПиН) Должностные Инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Правила, нормативы учета рабочего времени времени Стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов.	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	<p>обязанностей производственным персоналом. Использовать контролеров для проверки работы персонала. Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты. Проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве</p> <p>Контроль качества выполнения работ</p> <p>Проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства.</p>	<p>Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства. Важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Основные причины, влияющие на качество</p>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>
--	--	---	---

		<p>Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства. Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства. Проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства. Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства. Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства. Выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства. Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства</p>	<p>приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее) Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов приготовлении и реализации блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи. Правила межличностного общения с потребителями. Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей. Правила поведения в конфликтных ситуациях. Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции. производства для проведения лабораторных</p>	
--	--	---	---	--

	<p>планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).</p> <ul style="list-style-type: none"> •Инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства. •Использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства •Оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства. •Получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях. <p>Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства. Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства. Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления</p>	<p>исследований. Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований. Анализ результатов лабораторных исследований. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства.</p> <p>Планирование, организация, мотивация и контроль текущей деятельности Формирование эффективной политики при организации текущей деятельности Структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающих при организации текущей деятельности. Методика анализа эффективности работы персонала Современные тенденции и передовые технологии при организации текущей деятельности.</p>	
Организация текущей деятельности			<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

		продукции производства. Проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства. Обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства. Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуации.		
--	--	---	--	--

ПК. 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Формируемые компетенции	Название раздела № 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала			
	Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Дескрипторы профессиональных компетенций				
ПК.6.5	Планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей.	Выявлять необходимость в обучении работников. Выбирать способы обучения в зависимости от категории Работников и их потребностей. Планировать программы обучения. Планировать организацию мастер классов, тренингов,	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации. Личная ответственность	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным

		<p>дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения .</p>	<p>работников в области обучения и оценки результатов обучения. Правила составления программ обучения .Способы и формы оценки результатов обучения персонала. Важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников. Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником Методики обучения в процессе трудовой деятельности Принципы организации тренингов, мастер классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания. Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.</p>	<p>обеспечением.</p>
	<p>Инструктирование, обучение на рабочем месте</p>	<p>Обеспечивать возможность Проведения обучения на рабочем месте. Составлять программу обучения. Проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала. Проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения. Проводить мастер классы для работников.</p>		<p>Для тренингов в области безопасной организации работ учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным</p>

	<p>Анализ, оценка результатов обучения</p>	<p>Координировать обучение на рабочем месте с политикой Предприятия в области обучения.</p> <p>Определять критерии оценки результатов обучения работников. Разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте. Оценивать результат обучения работников по установленным критериям. Отслеживать использование результатов обучения ежедневной трудовой деятельности</p> <p>Проводить анализ результатов</p>		<p>обеспечением</p>
--	--	---	--	---------------------

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

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.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,3,4,5	Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	104	102	56	-			2
ПК 6.4, 6.5 ОК6,7,8,9,10,11	Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	40	40	22	-			-
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,3,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	16	16		16			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,3,4-7,9-11	Учебная практика, часов	36				36		
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,3,4-7,9-11	Производственная практика, часов	72				-	72	
ПК 6.1-6.5 ОК 1-11	Квалификационный экзамен							
	Всего:	268	158	78	16	36	72	2

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

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	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		102
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		102
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Должен уметь: -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания Должен 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; ОК-1 ПК-6.1	
	Содержание	6
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	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)	1
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	1
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	1
Практическое занятие №1		

	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания с полным технологическим циклом.	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Должен уметь: -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; Должен знать: -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; ОК-2 ПК-6.1	
	Содержание	12
	1.Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.	1
	2. Значение меню и прейскуранта в оперативном планировании работы предприятия	1
	3. Составление меню. Меню со свободным выбором блюд. 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
	4. Особенности составления меню в предприятиях общественного питания различных типов.	1
	5. Составление меню дневного рациона питания. Последовательность расположения блюд в меню.	1
	6. Составление банкетного меню , карты вин. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.	1
	7. Правила оформления меню и прейскуранта. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	1
	8. Правила составления меню со свободным выбором блюд. 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
	Практическое занятие № 2 Составление меню комплексных завтраков для школьников 12-15 лет (в 2 вариантах). Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
	Практическое занятие № 3 Составление меню комплексных обедов для рабочих «Молочного комбината «Вита» Кузоватовского района. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
Тема 1.3. Организация ресурсного	Должен уметь: -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	

обеспечения деятельности подчиненного персонала	Должен знать: -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения ОК-4 ПК-6.2;	
	Содержание	4
	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Материально-техническое снабжение (обеспечение) деятельности подчинённого персонала.	1
	2. Нормы оснащения предприятий общественного питания. Инвентаризация продуктов и готовых изделий на производстве. Определение фактического наличия продуктов, и готовых изделий. Правила оформления инвентаризационной описи. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	1
	Практическое занятие № 4 Оформление инвентаризационной описи. Выявление результатов инвентаризации.	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Должен уметь: - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать случаи нарушения трудовой дисциплины; Должен знать: -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; ОК-5 ПК-6.3;	
	Содержание	26
	1. Категории производственного персонала организации питания. Организация работы в бригадах (командах). Классификация бригад и их типы. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	1
	2. Организация деятельности персонала, в зависимости от их квалификации, определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	1
	3. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	1
	4. Улучшение организации и обслуживание рабочих мест. Укрепление дисциплины труда и развитие	1

творческих способностей подчинённого персонала.	
5. Организационная структура управления предприятиями общественного питания. Принципы и методы управления персоналом.	1
6. Решение в системе управления персоналом. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	1
7. Роль трудовых коллективов в управлении предприятиями и укрепления трудовой дисциплины. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	1
8. Повышение трудовой активности и самостоятельности коллектива.	1
9. Социально-психологический климат в коллективе и его роль в управлении. Психологическая совместимость в коллективе. Предотвращение и разрешение конфликтов.	1
10. 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
Практическое занятие № 5 Разработка должностных обязанностей для специалистов предприятий общественного питания. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь	2
Практическое занятие № 6 Разработка оценочных заданий по выпуску продукции о. п. (технологические карты).	2
Практическое занятие № 7 Проведение обязательных контрольных мероприятий с целью повышения качества производимой продукции на предприятиях общественного питания р.п. Кузоватово	2
Практическое занятие № 8 Определение критерий и показателей качества работы предприятий общественного питания.	2
Практическое занятие № 9 Учет качества труда на предприятиях общественного питания.	2
Практическое занятие № 10 Разработка мероприятий по решению конфликтных ситуаций на предприятиях общественного питания.	2
Практическое занятие № 11 Решение производственных ситуаций. Определения показателей, характеризующих отдельные элементы системы управления персоналом	2
Практическое занятие № 12 Решение различных ситуаций перед устройством на работу: «Составление объявления о текущей вакансии»; «Составление резюме»; «Разработка квалификационной характеристики специалиста».	2

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<p>Должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -формы документов, порядок их заполнения; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции <p>ОК-6 ПК-6.2;</p>	
	Содержание	16
	1. Принципы и виды планирования работы: составление планового меню, разработка плана-меню, расчёт потребности в продуктах, оформление требования- накладной. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.	1
	2. Составление плана-меню. Форма заполнения. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	1
	3. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	1
	4. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	1
	5. Виды, правила составления графиков работы	1
	6. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1
	Практическое занятие № 13 Решение задач на определение норм выработки на продукцию производственных цехов.	2
	Практическое занятие № 14 Составление наблюдательного листа индивидуальных фотографий рабочего дня кондитеров производственных цехов.	2
	Практическое занятие № 15 Решение задач на определение численности работников производственных цехов.	2
	Практическое занятие № 16 Составление табеля учета рабочего времени.	2
	Практическое занятие № 17 Составление графиков выхода на работу и их распределение по рабочим местам.	2
Тема 1.6.	Должен уметь:	

Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот Должен знать: -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения -правила составления калькуляции стоимости ОК-4 ПК-6.2;	
	Содержание	34
	1. Основные производственные показатели: выпуск продукции её реализация.	1
	2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста.	1
	3. Методика расчета основных производственных показателей	1
	4. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	1
	5. Определение потребности в сырье и продуктах	1
	6. Затраты производства и их факторы. Издержки производства и обращения.	1
	7. Отпуск продуктов из кладовой на производство: порядок совершения операции, продвижении продуктов на производстве и их распределение между бригадами.	1
	8. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья из кладовой на производство, порядок их оформления.	1
	9. Отпуск готовых из производства, заполнение документации. Порядок проведения пракеража.	1
	10. Документальное оформление отпуска готовых изделий с раздачи. Отпуск блюд с последующей оплатой. Отпуск питания обучающимся училищ и техникумов профессионально-технического обучения.	1
	11. Порядок списания продуктов и готовых изделий. Заполнение акта о порче, бое, ломе товара, материала.	1
	12. Отчетность, в которой отражается работа производства: акт о реализации и отпуске изделий кухни; акт о продаже и отпуске изделий кухни.	1
	13. Составление отчета о движении продуктов на кухне. Понятие о суммовом и количественно-суммовом учете продуктов на производстве.	1
	14. 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	1
	Практическое занятие № 18 Составление первичных документов по поступлению сырья ,и составление первичных документов по реализации готовой продукции	2

	Практическое занятие № 19 Оформление требования-накладной (на продукцию со склада) и дневного заборного листа (при передаче готовых изделий из производства на раздачу).	2
	Практическое занятие № 20 Оформление документации: акта о реализации и отпуске изделий кухни; акта о продаже и отпуске изделий кухни	2
	Практическое занятие № 21 Документальное оформление отчета о реализации готовой продукции с раздачи	2
	Практическое занятие № 22 Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни.	2
	Практическое занятие № 23 Составление калькуляции на холодные закуски, гарниры с указанием их розничных цен.	2
	Практическое занятие № 24 Составление калькуляции на напитки и сладкие блюда с указанием их розничных цен.	2
	Практическое занятие № 25 Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни.	2
	Практическое занятие № 26 Учет издержек обращения на остаток товаров.	2
	Практическое занятие № 27 Порядок проведения бракеража готовой продукции. Документальное оформление. (2 ч.)	2
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Должен уметь: - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; Должен знать: -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -способы и формы инструктирования персонала; ОК-6 ПК-6.3;	
	Содержание	4
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	1
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	1

	Практическое занятие № 28 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3. Анализ основных типов организаций питания. 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. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 10. Решение ситуационных задач по темам раздела. 11. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. 12. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 13. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). 14. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)		2
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		40
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		40
Тема 2.1.	Должен уметь:	

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-организовывать рабочие места различных зон кухни -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции Должен знать: -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации ОК-7 ПК-6.4	
	Содержание	36
	1. Основные требования к созданию оптимальных условий работы на производстве.	1
	2. Организация работы овощного цеха: оснащение, ассортимент полуфабрикатов, технологические линии по обработке овощей	1
	3. Организация работы мясного цеха: оснащение, производство полуфабрикатов, технологические линии по обработке мяса и приготовления рубленых полуфабрикатов.	1
	4. Организация работы птицебельного цеха: оснащение, ассортимент полуфабрикатов, технологические линии по обработке тушек птицы и приготовлению полуфабрикатов	1
	5. Организация работы рыбного цеха: оснащение, ассортимент рыбных полуфабрикатов, технологические процессы по производству рыбных полуфабрикатов.	1
	6. Организация работы мясо-рыбного цеха: оснащение, ассортимент полуфабрикатов, технологические процессы по производству полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	1
	7. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов: оснащение, ассортимент, технологические процессы.	1
	8. Организация работы цеха обработки зелени: оснащение, ассортимент, технологические процессы.	1
	9. Организация работы горячего цеха: оснащение, ассортимент продукции, технологические процессы. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.	1
	10. Организация работы холодного цеха: оснащение, ассортимент продукции, технологические процессы. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи	1
	11. Организация работы кулинарного цеха: оснащение, ассортимент продукции, технологические процессы.	1
	12. Организация работы кондитерского цеха: оснащение, ассортимент продукции, технологические процессы. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	1
	13. Организация работы производственных вспомогательных помещений: оснащение, перечень выполняемых работ, организация рабочих мест.	1

	14. Организация работы раздаточных: их виды, организация труда поваров-раздатчиков, организация работы механизированных раздаточных линий.	1
	Практическое занятие № 29 Организация работы технологических линий по приготовлению натуральных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) в мясном цехе.	2
	Практическое занятие № 30 Организация работы технологических линий по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясном цехе.	2
	Практическое занятие № 31 Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов.	2
	Практическое занятие № 32 Организация работы технологической линии по обработке мяса, птицы, рыбы в мясо-рыбном цехе заготовочного предприятия.	2
	Практическое занятие № 33 Организация работы рабочих мест по доработке полуфабрикатов в производственном цехе и подбору оборудования	2
	Практическое занятие № 34 Организация работы технологической линии по обработке рыбы рыбном цехе заготовочного предприятия.	2
	Практическая работа № 35 Организация рабочих мест и подбор оборудования и его размещение по ходу технологического процесса в горячем цехе супового отделения.	2
	Практическое занятие № 36 Организация рабочих мест по подбору оборудования, согласно технологического процесса в кондитерском цехе.	2
	Практическое занятие № 37 Организация рабочих мест в соответствии с технологическим процессом в холодном цехе.	2
	Практическое занятие № 38 Организация рабочих мест в соответствии с технологическим процессом в горячем цехе, соусного отделения.	2
	Практическое занятие № 39 Расчет площадей складской группы (по заданию преподавателя).	2
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни,	Должен знать: -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -виды, формы и методы мотивации персонала -способы и формы инструктирования персонала ОК-9,11 ПК-6.5	

кондитерского цеха	Содержание	4
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	1
	2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	1
	3. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	1
	4. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	1
Курсовая работа Тематика курсовых работ: .Организация работы закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово 2.Организация работы кафе «У Михалыча» на 48 посадочных мест в с. Кивать Кузоватовского района 3.Организация работы школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Еделево Кузоватовского района 4.Организация работы закусочной «Гурман» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово 5.Организация работы школьной столовой на 30 посадочных мест в с. Стоговка Кузоватовского района 6.Организация работы суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово 7.Организация работы закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово 8.Организация работы суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово 9.Организация работы кафе «Ласточка» на 25 посадочных мест в г Барыша Ульяновской области 10.Организация работы суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово 11.Организация работы школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Студенец Кузоватовского района 12.Организация работы овощного цеха закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово 13.Организация работы школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Еделево Кузоватовского района 14.Организация работы закусочной «У Витька» на 25 посадочных мест в р.п. Кузоватово 15.Организация работы школьной столовой на 50 посадочных мест в с. Смышляевка Кузоватовского района 16.Организация работы школьной столовой на 30 посадочных мест в с. Стоговка Кузоватовского района 17.Организация работы кафе «Кураж» на 60 посадочных мест р.п. Кузоватово18.Организация работы школьной столовой на 30 посадочных мест в с. Стоговка Кузоватовского района 19.Организация работы суши-бар «Асахи» на 30 посадочных мест в р.п. Кузоватово		16
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе : 1.Определение темы курсовой работы . Составления введения 2.Определение организации производства исследуемой организации питания 3.Определение поставщиков организации питания 4. Организация складских помещений исследуемой организации питания 5.Разработка производственной программы организации питания 6. Расчёт количества потребителей исследуемой организации питания 7.Разработка расчетного плана-меню (-расчет количества сырья, -составление технологических карт)		16

<p>8.Расчёт численности работников производственных цехов</p> <p>9.Расчёт помещений складской группы (охлаждаемых камер, кладовой сухих продуктов)</p> <p>10.Расчёт производственных цехов</p> <p>11. Заключение</p>	
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</p> <p>1.Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <ul style="list-style-type: none"> -составления введения -определение организации производства исследуемой организации питания -определение поставщиков организации питания -организация складских помещений исследуемой организации питания -разработка производственной программы организации питания <p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> -составления введения -определение организации производства исследуемой организации питания -определение поставщиков организации питания -организация складских помещений исследуемой организации питания -разработка производственной программы организации питания <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчёт количества потребителей исследуемой организации питания -разработка расчетного плана-меню (-расчет количества сырья, -составление технологических карт)- -расчёт численности работников производственных цехов -расчёт помещений складской группы (охлаждаемых камер, кладовой сухих продуктов) -расчёт производственных цехов <p>4. Составление заключения</p>	

<p>Учебная практика УП.06</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вести поиск, делать выбор и использовать информацию в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. Вести расчёты при разработке меню и оформлении меню. 2. Разрабатывать различные виды меню. Презентовать новое меню 3. Вести текущее планирование деятельности подчиненного персонала рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции 4. Проверять уровень обеспеченности ресурсами. Заказывать и получать продукты, материалы на кухню ресторана/кондитерский цех ресторан. Осуществлять контроль за сохранением запасов, и проводить их инвентаризацию 5. Планировать текущую деятельность подчиненного персонала. Установить контроль за качеством выполнения работ персоналом. Организовать текущую деятельность подчинённого персонала. 6. Планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей. Инструктировать и обучать на рабочем месте. Оценивать результаты обучения. 	36
<p>Производственная практика ПП.06</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать меню. Вести расчёты, необходимые при разработке меню и его оформлении. 2. Проводить презентацию нового меню, совершенствовать ассортимент меню. 3. Планировать текущую деятельность подчинённого персонала 4. Составлять заявки для выполнения производственной программы предприятия 5. Получать запасы, продукты и сырьё со склада на производство и проверка их качества.. 6. Осуществлять контроль за хранением запасов и сырья на производстве . Проводить инвентаризацию запасов. 7. Планирование деятельности в области организации и контроля производственного персонала 8. Осуществлять контроль за качеством выполнения работ исполнителями 9. Организовывать текущую деятельность персонала 10. Планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей 11. Инструктировать и обучать подчинённый персонал на рабочем месте 12. Анализировать и оценивать результаты обучения 	72
Самостоятельная работа	2
Всего	268
Промежуточная аттестация по ПП.06 в форме дифференцированного зачёта	6
Промежуточная аттестация по МДК.06.01 в форме дифференцированного зачёта	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала проходит в ОГБПОУ «КТТ» учебном кабинете: Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства;

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в учебном кабинете - производства технического оснащения кулинарного и кондитерского.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета, -классная доска, столы, стулья, шкаф для хранения плакатов, учебной документации, книг, рабочий стол преподавателя;

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

1.Комплект учебно-методической документации:

- рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06
- методические указания по выполнению практических занятий
- методические указания по выполнению самостоятельной работы
- косы по ПМ.06
- лекции

Используются технические средства обучения:

- калькуляторы
- информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;
- компьютер.
- проектор

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

-схемы (на электронном носителе) по ПМ.06: «Методы управления персоналом», «Штатное расписание», «Зарплата и управление персоналом», «Производственно-торговая структура пельменной», «Структура помещений предприятий общественного питания», «Классификация предприятий общественного питания», «Размещение торговых, производственных, бытовых, административных, складских помещений и помещений для потребителей», «Схема продвижения продукции в помещениях предприятий общественного питания», «Линия производства крупнокусковых полуфабрикатов», «Схема рыбного цеха», «Схема овощного цеха», «Расположение цехов»

-плакаты (на электронном носителе): «Расположение производственных цехов в структуре предприятия», «Классификация предприятий общественного питания» и т. д

-плакаты (выполненные на ватмане формата А-1) - «Организация производства овощного цеха»; «Организация производства мясного цеха»; «Организация производства мясо- рыбного цеха»; «Организация производства горячего цеха»; «Организация холодного цеха»; «Организация кондитерского цеха»; «Организация кулинарного цеха»; «Организация цеха доработки полуфабрикатов», «Инвентарь и тара овощного цеха», «Общая структура предприятий общественного питания»

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации учебной программы по профессиональному модулю ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

основные источники

- 1.Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»-учебник-М. издательский центр «Академия»-2016г-320с.
2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2016г - 234с.

дополнительные источники:

1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания»- Учебное пособие.- М «Издательство КолосС», 2016 г.
- 2.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Профи, 2016г-776с.
3. Федотова И.Ю. «Нормативные документы по ресторанному бизнесу». Справочник. Москва Издательский дом «Ресторанные ведомости»-2016 г.-107с

Интернет-ресурсы:

<http://www.vseknigi.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.archive.ru>.

<http://www.mbm.ru>.

<http://www.sps.ru>.

<http://tpprf.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД.01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОПД.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья. ОПД.03. Техническое оснащение и организация питания. ОПД.04 Организация обслуживания ОПД.10 Контроль качества кулинарной продукции, а также профессиональных модулей-ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет **268** академических часа, включая самостоятельную учебную работу, по освоению профессионального модуля ПМ.06. В процессе реализации программы ПМ.06 выполняются обучающимися задания для лабораторных и практических занятий.

По модулю включена внеаудиторная самостоятельная работа-2 часа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения используются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Завершается освоение междисциплинарного курса МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала» в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как теоретические вопросы, так и практические задания.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика ПО ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **36 часов**, и производственная- в количестве **72 часов**

Учебная практика проводится в стенах учебного заведения (ОГБПОУ «КТТ») в учебном кабинете технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. Производственная практика проводится на предприятиях р.п. Кузоватово –суши-бар «АСАХИ», кафе «Кураж», закусочная «У Витька», кафе «на Садовой», мини-комплекс «Северный», кафе «Сирень», кафе «У Михалыча», кафе «ОКНА». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, дневник, договор на прохождение практики, отчёт защищается. После освоения ПП.06 и сдачи документов проводится –дифференцированный зачёт.

После изучения профессионального модуля **ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** проводится квалификационный экзамен, после которого студентам успешно сдавшим его, присваивается вид профессиональной деятельности **(ВД 6) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам).

Профессиональный модуль ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» проводит преподаватель профессиональных дисциплин Кони́на Наталья Геннадьевна,

-выпускница Московского государственного университета сервиса, инженер по специальности технология продукции общественного питания, -высшей квалификационной категории,- стаж педагогической работы-28 лет,

-прошедшая профессиональную переподготовку в объёме 700 часов, в декабре 2015 года, в областном государственном бюджетном учреждении «Центр образования и системных инноваций Ульяновской области» по программе «Педагогическое образование» с дополнительной специализацией по профилю педагогической деятельности «Профессиональное образование» по направлению подготовки «Образование и педагогика» с присвоением квалификации «Преподаватель»,

-прошедшая курсы в марте 2019 года повышения квалификации, в областном государственном автономном учреждении «Институт развития образования» по дополнительной профессиональной программе «Актуальные вопросы профессиональной педагогики» объёме 108 часов,

-прошедшая курсы повышения квалификации в сентябре 2019 года в Государственном учреждении Самарской области «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом колледже по дополнительной профессиональной программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учётом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело» в объёме 76 академических часов».

- прошедшая стажировку в 2019 году на предприятии Суши-бар «Асахи».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. инженерно-педагогический состав:

Учебную практику УП.06 и производственную практику ПП.06 проводят преподаватель профессиональных дисциплин, также Кони́на Наталья Генна́дьевна.

4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»

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>	<ul style="list-style-type: none"> – 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	<p>производственной практикам</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной</p>

	оценки и рекомендаций по улучшению плана	<p>работы, - курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. -составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. - определять источники финансирования. -применять грамотных кредитных продуктов для открытия дела. 	

4.2. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа **профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»** может быть использована при реализации программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

