

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора
№28 от 28.08.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

2024

СОДЕРЖАНИЕ

<i>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>4</i>
<i>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>7</i>
<i>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</i>	<i>17</i>
<i>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</i>	<i>20</i>
<i>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП</i>	<i>25</i>

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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** соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

По результатам освоения модуля обучающийся иметь:

<i>Иметь Практический опыт</i>	– текущего планирования деятельности подчиненного персонала; – расчет основных производственных показателей; – координации с другими подразделениями, службами; – проверки уровня обеспеченности ресурсами; – заказа и получения продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана; – контроля хранения запасов; – обеспечения сохранности запасов; – проведения инвентаризации запасов; – поиска, выбора и использования информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. – разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции различных видов меню – ведения расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню; – презентации нового меню; – совершенствования ассортимента и меню; – планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); – контроля качества выполнения работ; – организации текущей деятельности; – планирования обучения поваров, кондитеров, пекарей; – инструктирования, обучения на рабочем месте – анализа, оценки результатов обучения
<i>Уметь</i>	– оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; – составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; – планировать работу подчиненного персонала; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения

	трудоустрой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот; – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; – обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах
Знать	– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – основные перспективы развития отрасли; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – виды, формы и методы мотивации персонала; – методы контроля возможных хищений запасов; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; – программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; – правила составления калькуляции стоимости; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; – процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной программы – 96 часов,

Обучение по дисциплинам и МДК:

- занятий на уроках – 96 часов;

- производственная практика – 144 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
занятия на уроках	96
лабораторные работы и практические занятия	44
Производственная практика	144
Итоговая аттестация в форме экзамена по ПМ	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. 2. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей 3. 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. 4. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) 5. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). 6. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика. 7. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	7
	Тематика практических занятий	2
	1. Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента	Содержание	

кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	8.Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). 9.Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. 10.Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	11.Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. 12.Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. 13.Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	
	14.Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. 15.Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	
	16.Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. 17. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	
	18-19.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.	
	20-21.Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента	
	Тематика практических занятий	4
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. 2. Расчет стоимости блюд в меню. 3. Расчет энергетической ценности блюд в меню. 4. Выбор стиля оформления и способа презентации меню (по индивидуальным заданиям).	4
	Тема 1.3.	8
	Организация ресурсного обеспечения	6
	22-23.Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	

деятельности подчиненного персонала	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	24. Учет расхода товарных запасов. 25,26. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.	
	27,28. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. 29. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	30,31. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Тематика практических занятий	2
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). 2. Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	12
	32,33. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. 34,35. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	4
	36,37. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	38. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. 39,40. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.	
	41,42. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	
	43,44. 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	
	45-46. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха	
	Тематика практических занятий	8

	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	3. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	1
	4. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	1
	5. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	14
	47,48.Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).	8
	49,50.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	
	51,52.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.	
	53,54.Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	
	55,56.Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	57,58.Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Тематика практических занятий	6
	1.Планирование производственного задания (программы)	2
	2.Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	3.Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и	Содержание	20
	59-60.Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. 61,62.Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	6

порядок их заполнения	63.Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей 64.Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки.	
	65.Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	
	66.Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	67.Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	68,69.Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Тематика практических занятий	14
	1. Расчет производственной мощности	2
	2. Расчет товарооборота	2
	3. Расчет производительности труда	2
	4. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	4
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	5. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
	6. Оформление документов: дневного заборного листа	2
	Содержание	
	70,71.Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2
	72.Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
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 питания. 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)		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание 73.Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. 74,75. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания. 76.Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. 77,78.Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	

	79,80.Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. 81,82.Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание 83,84.Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов 85,86.Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. 87,88.Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов 89-90.Повторение.Подготовка к экзамену	12
	Тематика практических занятий	6
	1.Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
	2. Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства	2
	3. Составление табеля учета рабочего времени персонала	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		
91-96	экзамен	6
Всего		96

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин, Учебной кухни ресторана;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование Учебной кухни ресторана:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весомизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1

26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики в организации питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 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.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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.
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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
17. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"[Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/902256369>
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. – 8+е изд. – СПб: Профикс, 2006. – 688 с.
24. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. – Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. – М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
25. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
26. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
27. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
28. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
29. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
30. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С И. Главчева, Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2015.- 404с.
31. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с.
32. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
33. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2014. – 256 с.

- Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с.
7. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И.Потапова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192с.
 8. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И.Потапова.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-208с.
 9. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2016. – 398с.: ил
 10. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания С.Ю. учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Ю Мальгина, Ю.Н.Плешкова .- 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-320с.
 - 11.

Интернет – источники

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
3. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
4. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
5. <http://www.creative-chef.ru/>
6. <http://www.gastromag.ru/>
7. <http://www.horeca.ru/>
8. <http://novikovgroup.ru/>
9. <http://www.cafemumu.ru/>
10. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
11. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
12. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
13. <http://www.aup.ru/books/m21/>
14. <http://instrukciy.ru>
15. <https://texterra.ru/>

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
ПК 6.1.-6.3	Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Не менее 75% правильных ответов

	правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов		
	Умения: оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.
	Иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и		

	адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Действия: текущее планирование деятельности подчиненного персонала. расчет основных производственных показателей. координация с другими подразделениями, службами. проверка уровня обеспеченности ресурсами. заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана. контроль хранения запасов. обеспечение сохранности запасов. проведение инвентаризации запасов. поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформлении меню. презентация нового меню. совершенствование ассортимента и меню		
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
ПК 6.4-6.5	Знания: нормативные правовые акты в области	Текущий контроль при проведении:	Полнота ответов, точность

	организации питания различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы контроля и оценки качества работ исполнителей; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;	-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Итоговый контроль	формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; Иметь практический опыт в: организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

	кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. Действия: планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроль качества выполнения работ организация текущей деятельности планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей инструктирование, обучение на рабочем месте анализ, оценка результатов обучения	учебной и производственной практики Итоговый контроль: - оценка сформированности ПК и ОК на экзамене	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
--	--	--	--

Приложение 1
Государственное бюджетное
образовательное учреждение
Ленинградской области
«Мичуринский многопрофильный техникум»

Фонд оценочных средств

ОП.02 Микробиология, гигиены и санитарии в пищевом производстве

Программа предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пос. Мичуринское

2024

Паспорт

фонда оценочных средств

ОПД.01 Микробиология, гигиена и санитария в пищевом производстве

			Оценочные средства		
№	Контролируемые разделы, темы, модули ¹	Формируемы е компетенции	Количес тво тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количеств о
1	Экзамен	ПК 2.1-2.6	25	Тест	1
Всего:			25		1

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
Ленинградской области
«Мичуринский многопрофильный техникум»**

Фонд оценочных средств

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Составитель: _____ А.Н. Пинаева
(подпись)

ТЕСТ
по предмету «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

Ф.И _____ Группа № ____

1. Выберите правильный ответ:

Сет-меню это:

- А) меню со свободным выбором блюд
- Б) банкетное меню
- В) меню с небольшими блюдами, подающимися для дегустации

2. Заполните таблицу «Характеристика ПОП»

№ п.п.	Наименование ПОП	Реализуемая продукция
1.	Ресторан	
2.	Кафе	
3.	Бар	
4.	Столовая	
5.	Предприятие быстрого обслуживания	
6.	Закусочная	

7.	Кафетерий	
8.	Буфет	
9.	Магазин (отдел кулинарии)	

3. Выберите правильный ответ:

Сомелье – это

- А) Официант
- Б) Бариста
- В) Работник, который сервирует вино и помогает с его выбором

4. Выберите правильный ответ:

Материальная ответственность – это:

- А) обязанность возместить ущерб
- Б) ответственность за опоздания на рабочее место
- В) премии сотрудникам ПОП.

5. Выберите правильный ответ:

Полномочия – это

- А) обязанности работников ПОП
- Б) трудовые функции работников ПОП
- В) ограниченное право принимать решение а организации и ответственность за использование ресурсов

6. Выберите правильный ответ:

Профессиональный стандарт – это

- А) характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности
- Б) должностная инструкция
- В) должностные обязанности

7. Выберите правильный ответ:

Дневной заборный лист оформляется

- А) при отпуске изделий в мелкорозничную сеть

- Б) при списании продуктов
- В) при получении продуктов со склада

8. Выберите правильный ответ:

Дефростация – это

- А) тепловая обработка продуктов
- Б) способ очистки продуктов
- В) размораживание продуктов

9. Выберите правильный ответ:

К основным предприятиям ПОП относятся:

- А) фабрика кулинарных изделий, фабрики-кухни, фабрики быстрозамороженных блюд, цеха по выработке полуфабрикатов
- Б) комбинаты питания, рестораны, бары, кафе, закусочные, предприятия быстрого обслуживания, буфеты, кафетерии, кофейни, магазины кулинарии
- В) оба варианта ответов верны

10. Впишите правильный ответ:

От чего зависят должностные обязанности повара? _____

11. Выберите правильный ответ:

Инвентаризация – это

- А) списание остатков продукции
- Б) списание продукции с истекшим сроком годности
- В) сплошной подсчет товарных запасов на ПОП, в ревизионных целях для выявления неучтенных потерь

12. Выберите правильный ответ:

Аттестация работников ПОП –

- А) для улучшения показателей работы сотрудников
- Б) повышение производительности труда
- В) выявление слабых и сильных сторон сотрудников
- Г) все варианты ответов верны

13. Меню составляет ежедневно

- а) заведующий производством (шеф-повар)
- б) администратор (метрлотель).

в) бухгалтер калькулятор

г) директор

14. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

А. Бар

В. Кафе

С. Ресторан

Д. Закусочная

Е. Ларек

15. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

А. Руководитель ПОП

В. Директор ПОП

С. Работники

Д. Все ответы верны

Е. Налоговая

16. Меню это?

А . Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

С. Накладная

Д . Сертификат

Е. Товарный чек

17. Выберите один правильный ответ:

Кто является субъектом управления?

а) руководитель;

б) подчиненный;

в) верно а, б

18. Закончите предложение:

Перечислите стили управления персоналом:_____

19. Выберите какие требования предъявляются к организациям питания различного типа:

а) благоустроенная территория;

- б) стилевое единство интерьера зала;
- в) обеспечение безопасности жизни;
- г) выполнение требований правовых и нормативных документов;
- д) все ответы верны.

20) Практическое задание: выбрать стиль руководства и составить характеристику руководителя организации питания.