

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК 06.01 ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 33 с.

Программа междисциплинарного курса МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (программа подготовки специалистов среднего звена) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09. 12. 2016 года № 1565, и учебным планом.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК	4
1.1 Область применения программы МДК.....	4
1.2 Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3 Цель и задачи МДК.....	4
процедуры и правила инвентаризации запасов.....	6
1.4 Количество часов на освоение МДК.....	6
1.5 Результаты освоения МДК.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК	7
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	14
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	14
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	14
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК	16
3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК	18

1. ПАСПОРТ МДК

1.1 Область применения программы МДК

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 9 декабря 2016 № 1565, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующих профессиональных компетенции:

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

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

1.2 Место МДК в структуре образовательной программы

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала входит в состав профессионального модуля ПМ.06.

1.3 Цель и задачи МДК

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - овладеть видом деятельности (ВД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения МДК должен:

иметь практический опыт:

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;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов

1.4 Количество часов на освоение МДК

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 165 часов, в том числе:

Обязательная часть

136 часов

Вариативная часть

29 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 165 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 139 часов; самостоятельная работа обучающегося 20 часов.

1.5 Результаты освоения МДК

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих **общих и профессиональных компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем рабочей программы МДК(всего)	165
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	139
в том числе:	
лекции	66
практические занятия	52
в том числе в форме практической подготовки	36
консультации	1
курсовая работа	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена семестр 7	6

2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов, в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Методология и функции управления предприятием общественного питания			
Тема 1.1. Организация как система управления. Формирование корпоративной культуры	Содержание учебного материала: Понятие организации. Элементы организации и процесса управления. - актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Стиль ресторанного меню. Системный подход в управлении предприятием. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Три уровня управления организацией: высшее звено, среднее звено, низовое звено. Сравнительная характеристика уровней управления. Сущность вертикального и горизонтального разделения труда. Понятие и виды корпоративной культуры Основные направления деятельности по формированию корпоративной культуры Роль и функции служб персонала в деятельности гостиницы. Основные направления деятельности кадровой работы	6	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11., ПК6.1., ПК6.2.,ПК6.3., ПК6.4. ,ПК6.5.
	Практические занятия: Практическое занятие №1 Персонал как объект управления	2	
	Содержание учебного материала: Факторы, влияющие на цену блюд;-методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;-правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;-рекомендации по оформлению меню и формат меню Правила проведения расчетов в программе EXCEL;-программное обеспечение R-Keperg. Классификация функций управления. Функции руководителя среднего звена (бригадира) , его ключевая роль в системе управления.	6	

	компетентность. Руководитель структурного подразделения, как организатор, способный вести за собой людей, воспитатель и наставник подчиненных. Методы управления административные, экономические, моральные.		ПК6.4. ,ПК6.5.
	Практические занятия:		
	Практическое занятие №2 Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием	2	
	Практическое занятие №3 Принципы управления персоналом	6/6	
Тема 1.3. Планирование как основная функция управленческой деятельности	Содержание учебного материала: Сущность и содержание планирования. Виды планов по срокам и уровню охвата. Методологические подходы к планированию. Этапы планирования. Реализация планов и их координация. Документация по контролю наличия запасов на производстве. Оценка имеющихся остатков продуктов. заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ. Условия хранения необходимого запаса. Соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов. Внедрении системы контроля наличия запасов на производстве. Графики технического обслуживания. Способы минимизации и устранения рисков.	6	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11., ПК6.1., ПК6.2.,ПК6.3., ПК6.4. ,ПК6.5.
	Практические занятия		
	Практическое занятие №4 Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом	2	
	Практическое занятие №5 Анализ кадрового потенциала	8/8	
Тема1.4 Управление персоналом в организации. Контроль текущей деятельности	Содержание учебного материала: Технология управления персоналом. Характеристика этапов технологии управления персоналом. Стадии развития команды. Психологические аспекты работы команд. Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания;-правила, нормативы учета рабочего времени. Стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011 Мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников. соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка. Мероприятия по повышению качества	12	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11., ПК6.1., ПК6.2.,ПК6.3., ПК6.4. ,ПК6.5.

	<p>приготовления продукции производства.</p> <p>Выявление причин возникновения претензий к качеству продукции производства. правила межличностного общения с потребителями Документация о результатах контроля качества продукции производства.</p> <p>Резерв кадров. Ротация кадров. Карьера и компенсация.</p> <p>Управление компетенцией персонала. Квалификационные требования к должностям. Аттестация персонала.</p>		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №6 Нормативно-правовая база обеспечения качества предприятиями общественного питания в Российской Федерации. Закон РФ «О защите прав потребителей».	2	
	Практическое занятие №7 Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала	2	
Раздел 2. Психологические и социальные аспекты и инновации на предприятии общественного питания			
Тема 2.1 Партнерство. Организация и технология закупок.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Технология подготовки и заключение коммерческого соглашения</p> <p>Организационное поведение. Лидерство. Формальные и неформальные лидеры. Групповая динамика. Власть и формы власти.</p> <p>Человек как субъект и объект управления. Личность, ее структура и индивидуальные особенности.</p> <p>Качества руководителя и формирование имиджа. Самоменеджмент.</p> <p>Управление карьерой в организации.</p>	6	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11., ПК6.1., ПК6.2., ПК6.3., ПК6.4. ,ПК6.5.
	Практические занятия		
	Практическое занятие №8 Составление сравнительной характеристики руководителя подразделения (бригадира) и лидера организации. Составление жизненного плана.	2	
Тема 2.2 Договорные отношения с поставщиками, организациями, банком и т.д.	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Документ и его роль в управлении предприятием общественного питания.</p> <p>Общие правила оформления текста. Структура и стиль содержания документов.</p> <p>Производственные договора. Общие правила оформления договоров (договор поставки, типовой договор о полной материальной</p>	6	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11.,

	ответственности). Документация сопровождения продаж. Унифицированные формы документов. Содержание договоров. Основные группы документов при сопровождении продаж.		ПК6.1., ПК6.2.,ПК6.3., ПК6.4. ,ПК6.5.
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 9 Выбор поставщика. Сравнительный анализ поставщиков в условиях конкурентной среды	8/8	
	Практическое занятие № 10 Документы оперативной информации: акт и правила его оформления, работа с претензионными письмами.	2	
Раздел 3. Организация работ руководителя подразделения в структуре предприятия общественного питания			
Тема 3.1 Организация производства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала:		
	Распорядительная документация. Структура текстов, разделы организационных и распорядительных документов. Должностные инструкции работников, их содержание. Положения об отделах на предприятиях питания. Документальное оформление и учет весовой и штучной продукции, передаваемой из производства в экспедицию (склад). Ежедневные планы работы бригады/команды. Планирование рабочих заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. рациональные графики работы членов бригады/команды. Должностные обязанности, графики работы и табеля учета рабочего времени.	6	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11., ПК6.1., ПК6.2.,ПК6.3., ПК6.4. ,ПК6.5.
	Практические занятия		
	Практическое занятие №11 Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности	8/8	
Тема 3.2 Организация труда в общественном питании	Содержание учебного материала:		
	Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Правила составления программ обучения. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. Обучение персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения. Организация труда и основные профессии работников общественного питания. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда	4	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11., ПК6.1., ПК6.2.,ПК6.3.,

	работников общественного питания.		ПК6.4. ,ПК6.5.
	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности и состава работников на предприятиях общественного питания. Оплата труда. Методика расчета заработной платы. Бригадная форма организации и стимулирования труда.	2	
	Практические занятия:		
	Практические занятия №12 Профессиональная и организационная адаптация персонала. Конфликты в коллективе	2	
	Практические занятия №13 Профессиональная и организационная адаптация персонала. Конфликты в коллективе	2	
Тема 3.3 Организация управления персоналом структурного подразделения организации	Содержание учебного материала:		
	Основы организации управления структурным подразделением организации Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	6	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11., ПК6.1., ПК6.2.,ПК6.3., ПК6.4. ,ПК6.5.
	Практические занятия		
	Практическое занятие №14 Оценка эффективности управления персоналом	6/6	
Тема 3.4 Организация количественного учета	Содержание учебного материала:		
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Товарные потери и порядок их списания. Ответность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.	6	ОК01., ОК02., ОК03., ОК 04., ОК 05., ОК0 6., ОК07., ОК09., ОК10., ОК 11., ПК6.1., ПК6.2.,ПК6.3., ПК6.4. ,ПК6.5.
Самостоятельная работа при изучении МДК 06.01		20	

<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Презентация «Режим труда и отдыха</p> <p>Разработка документов, регулирующих трудовые отношения: акта об отсутствии повара на работе; инструкции для повара об ознакомлении с работой и т.д.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем).</p>		
	Курсовая работа	20
	Консультации	1
	Промежуточная аттестация	6
	Всего	165

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Реализация программы МДК предполагает наличие *кабинета менеджмента и управления персоналом.*

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная учебная мебель:

Учебные места по количеству обучающихся;

Рабочее место преподавателя;

Учебная доска.

Стол� аудиторные двухместные;

Стол письменный;

Стол;

Столъя ученические;

Кафедра.

Технические средства обучения:

Персональные компьютеры;

Мультимедийное оборудование.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Наглядное пособие «Школы управления»;

Наглядное пособие «Коммуникационный процесс».

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК

а) нормативные правовые документы

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. . Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

4. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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
17. 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:

б) основная литература:

1. Кибанов, А.Я. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Я. Кибанов. — Москва : КноРус, 2018. — 201 с. — Для ссузов. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927766>
2. Федорова, Н.В. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Федорова. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. - (для СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930119>
3. Шапиро, С.А. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Шапиро, И.А. Епишкин. — Москва : КноРус, 2018. — 243 с. - (СПО)- Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930276>

в) дополнительная литература:

1. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07215-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437039> (дата обращения: 05.12.2019).
2. Тебекин, А. В. Управление персоналом : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Тебекин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7974-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/431902> (дата обращения: 05.12.2019).

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

<http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

<http://www.garant.ru> - справочная правовая система «Гарант»

www.government.ru - сайт Правительства России

www.expert.ru - журнал "Эксперт"

www.profile.ru - журнал "Профиль"

www.worlddeconomy.ru - сайт статей из ведущих западных экономических изданий по тематике, связанной с проблемами и перспективами развития мировой экономики

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателями в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения рабочей программы МДК включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	Умения: -проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;-проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в -актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;-классификация организаций питания;-стиль ресторанного меню;- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и	Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> <p>различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров -принимать решение о составе меню; -оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; -прогнозировать восприятие рынком меню, п отбирать 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. -рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; -рекомендации по оформлению меню и формат меню; -рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; -рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд -анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; -классификация организаций питания; -стиль ресторанного меню;-взаимосвязь профиля и концепции ресторана и различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации 	
--	--	--

	<p>поваров и кондитеров меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> -роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанный мен -названия основных продуктов и блюд в различных странах; -ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; -основные типы меню, применяемые в настоящее время; -принципы разработки ресторанный 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 ресторанный меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе <p>рекомендации по оформлению меню и формат меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> -факторы, влияющие на цену блюд; -методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; -правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -рекомендации по оформлению меню и формат меню <p>Правила проведения расчетов в программе EXCEL;</p> <ul style="list-style-type: none"> -программное обеспечение R-Кеерер; -способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; -тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;-методы оптимизации ресторанный меню;- примеры успешного ресторанный 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 подчиненного персонала с</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен</p>

<p>учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>требования членам бригады/команды;</p> <ul style="list-style-type: none"> -создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности -распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции. -составлять рациональные графики работы членов бригады/команды. -обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 членов бригады/команды; -конфиденциальность информации на предприятиях питания; -личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; -принципы разработки должностных 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 подчиненного персонала</p>	<p>Умения: 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 -анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; -определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; -рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; -составлять заказ в письменном виде; -планировать время доставки продуктов;-передавать 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 -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; -проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве; -проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и</p>	<p>Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен</p>
---	---	---

	<p>холодильном оборудовании;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, 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 -проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания; -выявлять риски в области сохранности запасов и 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 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. -проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам; -участвовать в проведении инвентаризации запасов; -сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	
--	--	--

	<p>хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 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 запасов на производстве;-важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с 	
--	--	--

	<p>работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве;-современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Умения: 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 персонал; -участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников пр оизводства; -проверять выполнение должностных 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; - 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>Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -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; -планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля); -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 -распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; -составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; -обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства; -проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве; -вести документацию по охране труда; 	
--	--	--

	<p>-принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; - стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества; -квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное -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 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; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> -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 исследований; -показа 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 работником; -современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства, подлежащие -планированию, организации, мотивации и контролю 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>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять необходимость в обучении работников; -выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей; -планировать программы обучения; -планировать организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения -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; -координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения 	<p>Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -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 в ежедневной трудовой деятельности; -проводить анализ результатов обучения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 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. 	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач	Умения: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	Тестовые задания, реферат, кейс-задачи

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Курсовая работа, экзамен</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен</p>
<p>ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Умения: Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен</p>

	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности.) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. -использование различных источников для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использование необходимые информации при выполнении профессиональных задач. - излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.	Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен
ОК6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Умения: Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей	Умения: Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках	Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа,

<p>среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>профессиональной деятельности по профессии (специальности) Знания: Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>экзамен</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.. Знания: Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения: Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Знания: Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы(бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и</p>	<p>Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен</p>

	иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Умения: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитов.</p> <p>Знания: Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.</p> <p>Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дел</p>	Тестовые задания, реферат, кейс-задачи Курсовая работа, экзамен