

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

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

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: Рабочая программа профессионального модуля. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565.

Рабочая программа:

согласована с представителями работодателя:

Генеральный директор ООО "Чак-чак"  И.А. Хамидуллин

Шеф-повар ООО "Сыроварня Чизерия восточный"

 М.Н. Гильмутдинов

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	6
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1 Программа экзамена по модулю.....	8
2.2. Критерии оценки.....	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом, утвержденным 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 в структуре основной профессиональной образовательной программы

«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» относится профессиональным модулям (ПМ.06) и включает МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности). Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 279 часов.

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	СУММАРНО, часов	Объем времени, отведенный на освоение профессионального модуля							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Лекции, часов	практическое занятие, часов	лабораторное занятие, часов	из них в форме практической подготовки (от Консультации, часов**	Курсовой проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1-7, ОК9-11, ПК 6.1-6.5	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	165	66	52		36	1	20	6	20
	Учебная практика	36								
	Производственная практика (по профилю специальности)	2								
	Экзамен по модулю	6								
	Всего:	279								

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

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

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

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

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

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Программа экзамена по модулю

Экзамен по модулю – итоговая форма контроля освоения обучающимся вида деятельности и входящих в него профессиональных компетенций. Экзамен по модулю проводится по завершении освоения программы профессионального модуля.

К экзамену по модулю допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав профессионального модуля.

Для проведения экзамена по профессиональному модулю создается аттестационная комиссия, которая формируется из работников филиала, участвовавших в реализации профессионального модуля и/или нескольких представителей работодателей, их объединений по профилю подготовки обучающихся.

Для проведения экзамена по профессиональному модулю готовится комплект оценочных средств на основе программы модуля.

К началу экзамена по модулю готовятся следующие документы:

– комплект оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;

– наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы, образцы и др., разрешённые к использованию на экзамене, в соответствии с перечнем, соответствующей специальности/профессии;

– оценочный лист по профессиональному модулю

– экзаменационная ведомость по профессиональному модулю;

– журнал учебных занятий;

– зачётные книжки.

Перед началом экзамена экзаменуемым разъясняется содержание заданий (испытаний), порядок и условия их выполнения, время начала и окончания выполнения заданий.

Решение аттестационной комиссии оформляется протоколом. По итогам экзамена по модулю выставляется оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») и выставляется в экзаменационную ведомость. Оценка за экзамен по модулю вносится в зачетную книжку студента как результат промежуточной аттестации в том семестр, в котором проводился экзамен и заверяется подписью председателя аттестационной комиссии.

В случае неявки обучающегося на экзамен по модулю в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился». Обучающемуся, не явившемуся на экзамен по уважительной причине, подтвержденной соответствующим документом, руководитель структурного подразделения, отвечающий за реализацию профессиональных образовательных программ специальности, назначает новый срок сдачи экзамена. По завершении всех экзаменов допускается пересдача экзамена по модулю, по которому обучающийся получил неудовлетворительную оценку.

2.2. Критерии оценки

- «отлично» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены;

- «хорошо» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены, некоторые из выполненных заданий содержат незначительные ошибки;

- «удовлетворительно» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено частично, но пробелы не носят систематического характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «неудовлетворительно» - теоретическое содержание междисциплинарного курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий не выполнено.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. различных сегментах ресторанного бизнеса; -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 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>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> <p>Знания -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 поваров и кондитеров меню; -роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню -названия основных продуктов и блюд в различных странах; -ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; -основные типы меню, применяемые в настоящее время; -принципы разработки ресторанного меню; -важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню; -сезонность кухни и ресторанное меню;-основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; -классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; -примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе рекомендации по оформлению меню и формат меню; -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;</p>	
--	---	--

	<p>-рекомендации по оформлению меню и формат меню Правила проведения расчетов в программе EXCEL; -программное обеспечение R-Keerer; -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 ресторанного меню;-примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Умения: -составлять ежедневные планы работы бригады/команды;-планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;-объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды;-создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности -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> <p>Знания: -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;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -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:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -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 холодильном оборудовании; -проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания; -проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов; -проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации, 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 	
--	--	--

	<p>возможных хищений запасов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 хранении; -влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество. -приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; -методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; -возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); -основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); -способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов; 	
--	---	--

	<p>-способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>-современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>-принципы обеспечения сохранности запасов на производстве возможные злоупотребления персонала на рабочих местах;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>-способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов;</p> <p>-способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов;</p> <p>-последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>-процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>-порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>-программное обеспечение управления запасами на производстве;</p> <p>-личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве;-важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве;-современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Умения:</p> <p>наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий;</p> <p>-предоставлять обратную связь членам бригады/команды;</p> <p>-вести учет рабочего времени членов бригады/команды;</p> <p>-проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве;</p> <p>-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>минимизации и устранению;</p> <ul style="list-style-type: none"> -планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве; -разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала; -участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства; -проверять выполнение должностных 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; -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 	
--	--	--

	<p>качества готовой продукции производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -принимать решения в чрезвычайных ситуациях <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 	
--	--	--

	<p>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; -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</p>	
--	---	--

	<p>исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 -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>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>-формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</p> <p>-виды инструктажей, их назначение;</p> <p>-роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>-потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>-личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>-правила составления программ обучения;</p> <p>-способы и формы оценки результатов обучения персонала;</p> <p>-важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников;</p> <p>-основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником;</p> <p>-методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>-принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>-законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</p> <p>-важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания;</p> <p>-современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения:</p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном 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).</p> <p>Знания:</p> <p>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</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>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>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК-3 Принимать решения в стандарных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</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 Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности.) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>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</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>Умения: Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

<p>государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Знания: Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p> <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p> <ul style="list-style-type: none"> -использование различных источников для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использование необходимые информации при выполнении профессиональных задач. - излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. 	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Умения: Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Умения: Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</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..</p> <p>Знания: Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>деятельности.</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения:</p> <p>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.</p> <p>Знания:</p> <p>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 иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Умения:</p> <p>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:</p> <p>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>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>