Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

г.Вологда, 2020

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от «*02*» *сентября* 2020г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И.Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам. директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики:
Каршина В.М., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;
Майорова Наталия Васильевна, преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК Вологодская трапеза
Председатель цикловой комиссии _____ Карш М.В.
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .. 17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ .. 23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 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 общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- 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 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

Рабочая программа профессионального модуля Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала может быть использована при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения:

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося **196** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **124** часов;

самостоятельной работы обучающегося **18** часов;

производственной практики (по профилю специальности) – **36** часов;

промежуточная аттестация в форме экзамена **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля по очной форме обучения

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					
ПК 6.1 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**10**	10	2	-
ПК 6.1 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**22**	22	2	-
ПК 6.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Тема 1.3. Управление персоналом в организациях питания	**26**	26	12	-
ПК 6.2 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Тема 1.4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**6**	6	2	-
ПК 6.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Тема 1.5. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**26**	26	2	-
ПК 6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Тема 1.6. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**10**	10	2	-
ПК 6.3 ОК 01-ОК 07	Тема 1.7. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**24**	24	4	-

ОК 09-ОК 11					
ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	**Самостоятельная работа обучающегося (всего)**	**18**			
ПК 6.1-6.5 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**36**			
	Теоретический экзамен	**10**			
	Экзамен квалификационный	**8**			
	Всего:	**196**	**124**	**26**	**-**

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**124**
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	2
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2
	Практические занятия	
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	
	1.Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.	2
	2.Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	3.Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых	2

	гостей.	
	4.Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	2
	5.Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.	2
	6.Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	2
	7.Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. 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.	2
	8. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2
	9.Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	2
	10.Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2
	Практические занятия	
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
Тема 1.3. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	2
	3.Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников	2

	индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	4. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	2
	5.Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2
	6. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.	2
	7.Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	2
	Практические занятия	
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
Тема 1.4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2
	Практические занятия	
	1. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.	2
Тема 1.5. Организация и контроль текущей деятельности	**Содержание**	
	1.Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания,	2

подчиненного персонала	работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	
	2.Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).	2
	3.Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	2
	4.Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	2
	5.Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.	2
	6.Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.	2
	7.Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2
	8.Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.	2
	9.Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	2
	10.Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля.	2
	11.Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.	2
	12.Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2
	Практические занятия	
	1.Разработка программы производственного контроля, соответственно требованиям к процедурам	2

	обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП	
Тема 1.6. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	**Содержание**	
	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2
	2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2
	3.Мастер-классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2
	4.Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2
	Практические занятия	
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря, или план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору преподавателя)	2
Тема 1.7. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	
	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	2
	2. Анализ выпуска продукции и товарооборота	2
	3. Нормирование запасов сырья	2
	4. Анализ обеспеченности предприятия сырьем	2
	5. Продуктовый баланс сырья	2
	6. Анализ обеспеченности трудовыми ресурсами, производительности труда	2
	7. Анализ расходов на оплату труда	2
	8.Анализ расходов на выпуск продукции	2
	9. Обоснование доходов предприятия	2
	10. Анализ финансовых результатов	2
	Практические занятия	
	1. Планирование производственного задания (программы)	2
	2. Расчет численности работников и производительности труда	2

Самостоятельная работа обучающихся 1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 2. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет. 3. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела. 4. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 5. Решение ситуационных задач по темам раздела. 6. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. 7. Изучение отраслевых нормативных документов 8. Разработка структуры конкретной организации питания 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося. 7. Решение ситуационных задач	18
Производственная практика. **Виды работ** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	36

20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. 42. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 43. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).	

44. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики) 45. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 46. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	
Промежуточная аттестация: **теоретический экзамен** **экзамен квалификационный**	10 8
Всего:	196

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие: учебных кабинетов социально-экономических дисциплин; организации обслуживания; технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебных кабинетов: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, оргтехника, мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовое акты

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.- ИТК Дашков и К, 2012— Текст : непосредственный.
2. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. ГОСТ Р 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. ГОСТ Р 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. –Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
7. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]. –Введ. 2016-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
8. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия. [Электронный ресурс]. –Введ. 2009-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
9. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. –Введ. Дата введения 2010-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
10. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. [Электронный ресурс]. –Введ. 2001-07-

01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
11. Ковалев Ю. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания Издательство: Дело и Сервис, 2013 – 1064с.
12. Могильный М. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания Издательство: ДеЛи плюс, 2011 – 1008с. — Текст : непосредственный.
13. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : закон Российской Федерации : от 07.02.92, № 2300-1 (в ред. от 04.06.2018 N 133-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
14. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Закон Российской Федерации[Электронный ресурс]: фед. закон : от 02 января 2000 № 29-ФЗ (от 31.12.2014 N 493-ФЗ)/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
15. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный [Электронный ресурс]: фед. закон: от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в ред. от 23.04.2018 N 101-ФЗ)/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
16. О техническом регулировании [Электронный ресурс] : фед. закон : от 27.12.2002, № 184-ФЗ (в ред. от 29.07.2017 N 216-ФЗ) / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Составители: В. Ананина, С. Ахиба, В. Лапшина, Р. Мальгина, В. Соколов,А. Рубан, З. Ясюченя, 1996 – 618с.
18. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.

б) Основные источники

1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5. — URL : https://urait.ru/bcode/452929
2. Зельдович, Б. З. Менеджмент в медиаиндустрии : учебник для среднего профессионального образования / Б. З. Зельдович. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 293 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12565-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457100
3. Зельдович, Б. З. Менеджмент в медиаиндустрии : учебник для среднего профессионального образования / Б. З. Зельдович. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 293 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
4. Казначевская, Галина Борисовна. Менеджмент / Г. Б. Казначевская. - Москва. : КНОРУС, 2019. - 240 с. - Текст : непосредственный.
5. Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Максимцев, Н. А. Горелов ; под редакцией И. А. Максимцева, Н. А. Горелова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 526 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8443-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451153
6. Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Максимцев, Н. А. Горелов ; под редакцией И. А. Максимцева, Н. А. Горелова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 526 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
7. Маслова, В. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. М. Маслова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10222-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450937.
8. Менеджмент: методы принятия управленческих решений : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. В. Иванов [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 276 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13050-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448872
9. Менеджмент: организационное поведение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Р. Латфуллин [и др.] ; под редакцией Г. Р. Латфуллина, О. Н. Громовой, А. В. Райченко. — Москва : Юрайт, 2019. — 301 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09898-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/442416
10. Мехтиханова, Н. Н. Управление персоналом: психологическая оценка персонала : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Н. Мехтиханова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13047-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448846
11. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] ; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01594-2. — URL : https://urait.ru/bcode/450928

в) Дополнительные источники

1. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2020. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07215-0. — URL : https://urait.ru/bcode/452237
2. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2020. — 168 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
3. Романова, Ю. Д. Информационные технологии в управлении персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова, Т. А. Винтова, П. Е. Коваль. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 271 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07586-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452526
4. Тебекин, А. В. Управление персоналом : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Тебекин. — Москва :Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7974-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449894

5. Тебекин, А. В. Управление персоналом : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Тебекин. — Москва : Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
6. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией О. А. Лапшовой. — Москва : Юрайт, 2020. — 406 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01928-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452448
7. Фридман, Абель Менделеевич. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А. М. Фридман. - Москва. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 229 с. - Текст : непосредственный.

г) Электронные издания (электронные ресурсы)

№ п/п	Наименование ресурса	Электронный адрес
1	Портал Все для общепита России	http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
2	Фабрика бизнеса	http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических; заданий по производственной практике; заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу;	экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	

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 профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для

	деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практических занятий; заданий по производственной практике; заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по междисциплинарному курсу. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 4-х теоретических вопросов и 1-го практического задания.

Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов
для подготовки к теоретическому экзамену

1. Перечислите нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
2. Раскройте основные перспективы развития отрасли;
3. Опишите современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
4. Назовите классификацию организаций питания;
5. Раскройте структуру организации питания;
6. Опишите принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
7. Назовите правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
8. Перечислите правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
9. Назовите методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
10. Раскройте виды, формы и методы мотивации персонала;
11. Назовите способы и формы инструктирования персонала;
12. Опишите методы контроля возможных хищений запасов;
13. Раскройте основные производственные показатели подразделения организации питания;
14. Назовите правила первичного документооборота, учета и отчетности;
15. Перечислите формы документов, порядок их заполнения;
16. Опишите программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
17. Назовите правила составления калькуляции стоимости;
18. Раскройте правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

19. Опишите процедуры и правила инвентаризации запасов
20. Охарактеризуйте основные экономические показатели предприятия общественного питания
21. Поясните методику анализ оборота и выпуска продукции
22. Поясните методику составления продуктового баланса
23. Поясните методику расчета потребности в сырье
24. Поясните методику нормирования запасов сырья
25. Раскройте сущность, состав издержек обращения и производства в общественном питании
26. Поясните методику анализа показателей по труду в общественном питании
27. Поясните методику расчета доходов в предприятиях общественного питания
28. Поясните методику расчета финансовых результатов в предприятиях общественного питания

Примерный перечень практических заданий
для подготовки к теоретическому экзамену

1. Рассчитайте количество реализованных блюд.

В столовой в отчетном году реализовано:

- горячие закуски 295 тыс руб по цеце за 1 блюдо 120 руб
- 1.2.3 блюда 280 тыс блюд
- яйца вареные 1,5тыс шт
- пирожки 10 тыс руб по 16 руб за 1 пирожок

2. Рассчитайте отпускную стоимость блюда с общей наценкой 70%, если даны закупочные цены на сырье.
3. Разрешите конфликтную ситуацию между сотрудниками, возникшую по вопросу выполнения задания руководителя среднего звена.
4. Заполните требование - накладную на необходимое сырье для выполнения заказа на обслуживание банкета на 35 человек (меню и технологическая документация прилагаются)

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене

Оценка «5» («отлично») ставится, если правильно раскрыто все четыре вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «4» («хорошо») ставится, если правильно раскрыто три вопроса и правильно выполнено практическое задание;

Оценка «3» («удовлетворительно») ставится, если правильно раскрыто два вопроса и правильно выполнено практическое задание или если правильно раскрыто три вопроса, а в выполнении практического задания допущены существенные ошибки;

Оценка «2» («неудовлетворительно») ставиться, если раскрыто всего два вопроса и не выполнено практическое задание или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса.

Если при сдаче данного модуля получено оценка «2» («неудовлетворительно»), то материал считается не усвоенным, а студент не освоившим общие и профессиональные компетенции по данному профессиональному модулю.

Примерный перечень ситуационных заданий
для подготовки к экзамену квалификационному

В студенческом кафе при высшем учебном заведении применяется частичное самообслуживание через линию раздачи в торговом зале, площадью 20 квадратных метров. График работы кафе с 9-00 до 21-00.

Задание:

1. Произведите расчет пропускной способности кафе, если норма площади на 1 посадочное место 1,2 м^2.
2. Разработайте ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, для меню со свободным выбором с учетом потребностей данной категории потребителей и формы обслуживания.
3. Определите численность необходимого персонала и осуществите его расстановку, составив график его работы с учетом взаимодействия со всеми подразделениями.
4. Составьте технологическую документацию по приготовлению одного из предложенных Вами первых блюд в меню, для инструктирования поваров на рабочем месте.
5. Произведите расчет необходимого сырья для приготовления пятидесяти порций первого блюда, составив заявку на него.

Критерии оценивания результатов на экзамене квалификационном

Оценка «5» («отлично») ставится, если правильно выполнено пять заданий по данной ситуации;

Оценка «4» («хорошо») ставится, если правильно выполнено четыре задания по данной ситуации или выполнено правильно три задания, а остальные два с небольшими неточностями;

Оценка «3» («удовлетворительно») ставится, если правильно выполнено только три задания по данной ситуации, а остальные два задания не выполнены совсем или, если при выполнении заданий допущены существенные нарушения и ошибки;

Оценка «2» («неудовлетворительно») ставиться, если выполнено всего два задания по данной ситуации или полностью не выполнен ни одно задание. Если при сдаче данного модуля получено оценка «2», то материал считается не усвоенным, а общие и профессиональные компетенции не освоенными.