

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**«профессионального цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения
Очная
на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания» Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Татьяна Дмитриевна ,Денисова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026г

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы | 4 |
| 1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля | 4 |
| 1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части..... | 8 |
| 1.4 Трудоемкость профессионального модуля | 8 |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 10 |
| 2.1 Структура профессионального модуля | 10 |
| 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля | 11 |
| 2.3 Перечень практических и лабораторных занятий..... | 27 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 28 |
| 3.1 Материально-техническое обеспечение | 28 |
| 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы..... | 28 |
| 3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся..... | 29 |
| 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ . | 33 |
| 4.1 Текущий контроль:..... | 33 |
| 4.2 Промежуточная аттестация..... | 35 |
| Приложение 1..... | 49 |
| Приложение 2..... | 53 |

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и место модуля в структуре образовательной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цель профессионального модуля: Формирование практических навыков и управленческих компетенций, необходимых для эффективной организации, координации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала структурных подразделений организаций общественного питания, с учетом требований санитарных норм, стандартов обслуживания и законодательства о труде.

Модуль «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Перечень планируемых результатов освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в разделе 4 ППСЗ.

| Код | Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Индекс и наименование ПК/ ОК | Результаты освоения | | |
|--|--|--|---|
| | Владеет навыками | Умеет | Знает |
| ПК6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных | Н6.1.1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе | У6.1.1разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | З 6.1.1 Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; |

| | | | |
|---|---|--|---|
| видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | З 6.1.2 Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; |
| | | У6.1.2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; | З6.1.3 основные перспективы развития отрасли; |
| | | У6.1.3 организовывать рабочие места различных зон кухни; | З6.1.4 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; |
| | | У6.1.4 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; | З6.1.5 классификацию организаций питания; |
| ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | Н6.2.1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; | У6.2.1 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; | З6.2.1 структуру организации питания |
| | | У6.2.2 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; | З6.2.2 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; |
| | | У6.2.3 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; | З6.2.3 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; |
| ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | Н 6.3.1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; | У6.3.1 организовывать документооборот | З6.3.1 правила составления калькуляции стоимости; |
| | | | З6.3.2 процедуры и правила инвентаризации запасов |
| | | У6.3.2 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; | З6.3.3 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | У6.3.3оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; | 36.3.4правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; |
| | | | 36.3.5правила первичного документооборота, учета и отчетности; |
| ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Н6.4.1организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; | У6.4.1составлять графики работы с учетом потребности организации питания; | 36.4.1основные производственные показатели подразделения организации питания; |
| | | У6.4.2 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; | 36.4.2формы документов, порядок их заполнения; |
| | | У6.4.3управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; | 36.4.3нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Н6.5.1обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте | У6.5.1вести утвержденную учетно-отчетную документацию; | 36.5.1способы и формы инструктирования персонала; |
| | | У6.5.2обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; | 36.5.2методы контроля возможных хищений запасов; |
| | | У6.5.3предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; | 36.5.3виды, формы и методы мотивации персонала; |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | | Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; | Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; | |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | | Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; | Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| | | Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности; | Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. | | Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; | Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| | | Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; | Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды; |
| | | Уо 04.03 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач; | |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | | Уо 09.05 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате; | Зо 09.02 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | Зо 09.05 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате; |
|--|--|--|---|

1.3 Обоснование часов профессионального модуля в рамках вариативной части

| Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения, навыки | Номер и наименование темы | Объем часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|---|---------------------------------------|--|-------------|--|
| | У6.3.1, 36.2.1 | Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания | 8 | Углубленное изучение темы |
| | У6.1.1, 3 6.1.1 | Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | 4 | Углубленное изучение темы. Применение ИИ для разработки меню |
| | У6.3.2, 36.3.1 | Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | 4 | Углубленное изучение темы. Применение ИИ для составления калькуляции |
| | У6.4.3, 36.5.3 | Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания | 4 | Углубленное изучение темы. Применение ИИ для разработки мероприятий по координации персонала |
| | 36.1.4 | Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | 2 | Углубленное изучение темы. Применение ИИ для создания рекламы, шаблонов визиток |
| | У6.3.2, 36.3.1 | Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения | 8 | Углубленное изучение темы, входит в задания ДЭ |
| | 3 6.1.2 | Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | 2 | Углубленное изучение темы. Применение ИИ для создания объявлений, анкет, опросов |
| Всего академических часов профессионального модуля в рамках вариативной части | | | 32 | |

1.4 Трудоемкость профессионального модуля

| Наименование составных частей профессионального модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практической подготовки |
|--|------------------|--|
| Теоретические занятия | 56 | * |
| Практические занятия | 20 | 20 |
| Лабораторные занятия | не предусмотрено | * |
| Курсовая работа (проект) | 36 | 16 |
| Консультации | не предусмотрено | * |
| Самостоятельная работа | 10 | * |
| Практика, в т.ч.: | 108 | * |

| | | |
|--------------------------|------------------|-----|
| учебная | не предусмотрено | * |
| производственная | 108 | 108 |
| Промежуточная аттестация | 36 | * |
| Всего | 266 | 144 |

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

| Коды ОК/ПК | Наименования разделов профессионального модуля/МДК | Формы промежуточной аттестации (семестр) | | | | | Объем профессионального модуля, час. | | | | | | | | | |
|--|---|--|----------|------------------|------------------|-----------------|--------------------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|---------------|----------------------|----------------------|-----------------|--------------------------|--------------|
| | | Экзамены | Зачеты | Зачеты с оценкой | Курсовые проекты | Курсовые работы | Объем ОП, час с учетом практик | Самостоятельная работа | с преподавателем | | | | | | Промежуточная аттестация | |
| | | | | | | | | | Всего | в том числе | | | | | | |
| | | | | | | | | | | в практической подготовке | лекции, уроки | практические занятия | лабораторные занятия | курсовая работа | | Консультации |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | МДКц. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, | 7 | | 8 | | 8 | 140 | 10 | 112 | 36 | 56 | 20 | - | 36 | - | 18 |
| ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | Производственная практика | | 7* 8* | | | | 108 | | 108 | 108 | | | | | | |
| ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | Экзамен по профессиональному модулю | 8 | | | | | 18 | | | | | | | | | 18 |
| | Всего | 2 | 2 | 1 | | 1 | 266 | 10 | 220 | 144 | 56 | 20 | | 36 | | 36 |

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, курсовая работа (проект), самостоятельная работа, производственная практика | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч. | Код ПК, ОК | Коды осваиваемых элементов компетенций |
|---|---|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| ПМ.06 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | 266/144 | | |
| МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | 140/36 | | |
| Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | 65/20 | | |
| Тема 1.1. | Содержание | 8/2 | | |
| Отраслевые особенности организаций питания | <p>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</p> <p>Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-</p> | 6/0 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | 3 6.1.1-3 6.5.3, 3o01.01,3o 03.01, 3o 03.04, 3o 04.01, 3o 04.02,3o 09.02, 3o 09.05 |

| | | | | |
|---|--|------|--|--|
| | 2012 Услуги общественного питания Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. | | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных занятий | 2/2 | | |
| | Практическое занятие 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | 2/2 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01,Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Содержание | 10/4 | | |
| | 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. 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. 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 гостей. 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. | 6/0 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | З 6.1.1-З 6.5.3, Зо01.01,Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 09.02, Зо 09.05 |

| | | | | |
|--|--|------|--|--|
| | <p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей.</p> <p>Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>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.</p> <p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p> | | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных занятий | 4/4 | | |
| | <p>Практическое занятие 2.</p> <p>Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)с помощью ИИ</p> | 4/4 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01,Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| | Содержание | 10/4 | | |
| <p>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> | <p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотовочных</p> <p>Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).</p> | 6/0 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | З 6.1.1- З6.5.3, Зо01.01,Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 09.02, Зо 09.05 |

| | | | | |
|--|---|------|--|--|
| | <p>Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p> <p>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p> <p>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p> | | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных занятий | 4/4 | | |
| | Практическое занятие 3. Разработка фирменного блюда с применением ИИ. Визуализация блюда, расчет пищевой ценности, макро- и микроэлементов. Составление винной карты. | 4/4 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01, Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| | Содержание | 12/4 | | |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания | <p>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).</p> <p>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).</p> <p>Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее</p> | 8/0 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | З 6.1.1- З6.5.3, Зо01.01, Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 09.02, Зо 09.05 |

| | | | | |
|--|---|-----|--|---|
| | <p>подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>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 индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам</p> <p>Контрольная работа №1</p> | | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных занятий | 4/4 | | |
| | <p>Практическое занятие4</p> <p>Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными</p> <p>Практическое занятие5</p> <p>Применение ИИ для разработки мастер-класса, развлекательной программы, мероприятий по тимбилдингу</p> | 2/2 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01,Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| | Содержание | 8/4 | | |
| <p>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p> | <p>Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p> | 6/0 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | З 6.1.1- З6.5.3 Зо01.01,Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 09.02, Зо 09.05 |

| | | | | |
|--|--|-----|--|---|
| | <p>Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> | | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных занятий | 2/2 | | |
| | <p>Практическое занятиеб</p> <p>Разработка рекламных буклетов, визиток и роликов с применением ИИ</p> | 2/2 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01,Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| | Содержание | 8/4 | | |
| <p>Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</p> | <p>Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и купленным товарам.</p> <p>Производительность труда, факторы роста.</p> <p>Методика расчета основных производственных показателей</p> <p>Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства</p> <p>Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> | 6 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | 3 6.1.1- 36.5.3, 3о01.01,3о 03.01, 3о 03.04, 3о 04.01, 3о 04.02,3о 09.02, 3о 09.05 |

| | | | | |
|--|---|-----|--|---|
| | <p>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012</p> <p>Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p>Контрольная работа №2</p> | | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных занятий | 2/2 | | |
| | <p>Практическое занятие 7</p> <p>Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда</p> <p>Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.</p> | 2/2 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01, Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | Содержание | 9/2 | | |
| | <p>Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p> <p>Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p> | 4 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | З 6.1.1- 36.5.3, Зо01.01, Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 09.02, Зо 09.05 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных занятий | 2/2 | | |
| | <p>Практическое занятие 8</p> <p>Составление анкеты для соискателей. Составление объявлений для сайта по поиску персонала. Составление опросов для выявления потребностей с применением ИИ</p> | 2/2 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01, Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| | <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Работа над учебным материалом, поиск дополнительной</p> | 3 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК | З 6.1.1- 36.5.3, Зо01.01, Зо 03.01, |

| | | | | |
|--|---|--------------|--|---|
| | <p>информации, в изучение нормативных материалов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>2. Составить схему взаимосвязи производственных помещений 3. Оформить доклад: 1. Нормативная и техническая документация на ПОП; 2. Виды стандартов на продукцию и услуги ПОП; 3. Типы стандартов, используемых на ПОП; 4. Процедура сертификации продукции ПОП; 5. Процедура аттестации ПОП</p> | | 03, ОК 04, ОК.09 | 3о 03.04, 3о 04.01, 3о 04.02,3о 09.02, 3о 09.05 У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01,Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| Раздел 2 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала | | 60/16 | | |
| Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Содержание | 8/0 | | |
| | Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, 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. | 4/0 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | 3 6.1.1- 36.5.3, 3о01.01,3о 03.01, 3о 03.04, 3о 04.01, 3о 04.02,3о 09.02, 3о 09.05 |

| | | | | |
|--|---|-----|--|--|
| | <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.). <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p> | | | |
| | <p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их</p> | 4/0 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | З 6.1.1- 36.5.3, Зо01.01, Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 09.02, Зо 09.05 |

| | | | | |
|--|---|------------|--|---|
| | <p>периодичность, формы и методы контроля. 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. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p> | | | |
| <p>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p> | <p>Содержание</p> | 9/0 | | |
| | <p>Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p> | 6/0 | <p>ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09</p> | <p>З 6.1.1- 36.5.3, Зо01.01,Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 09.02, Зо 09.05</p> |
| <p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1.Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах 2.Подготовка презентации - 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.). 3.Разработка инструкций, регламентов обучения поваров, кондитеров, пекарей</p> | | 3/0 | <p>ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09</p> | <p>З 6.1.1- 36.5.3, Зо01.01,Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 09.02, Зо 09.05 У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01,Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05</p> |

Курсовая работа

Примерная тематика курсовых работ:

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.

| | | | |
|--|--------------|--|---|
| <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p> | | | |
| <p>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение | 36/16 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | З 6.1.1- 36.5.3, Зо01.01,Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 09.02, Зо 09.05 У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01,Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |
| <p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания | 4/0 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | З 6.1.1- 36.5.3, Зо01.01,Зо 03.01, Зо 03.04, Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 09.02, Зо 09.05 У 6.1.1- У6.5.3 Уо01.01, Уо01.02, Уо03.01,Уо03.04, Уо04.01-Уо04.03, Уо09.05 |

| | | | |
|--|----------------|---|---------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) <p>5. Составление заключения</p> | | | |
| <p>Производственная практика Виды работ: Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> | 108/108 | ПК 6.1-6.5 ОК.01, ОК 03, ОК 04, ОК.09 | Н6.1.1-Н6.5.1 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Разработка различных видов меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>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.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск</p> | | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>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.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>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.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>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.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать</p> | | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|-------------------------|--|--|
| <p>управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>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.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> | | | |
| <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Экзамен</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю</p> | <p>18/0</p> <p>18/0</p> | | |
| <p>Всего</p> | <p>266/144</p> | | |

2.3 Перечень практических и лабораторных занятий

Номенклатура практических и лабораторных занятий должна обеспечивать освоение названных в разделе 1.2 рабочей программы умений.

| Темы лабораторных и практических занятий | Содержание (краткое описание) | Специализированное оборудование, технические средства, программное обеспечение |
|--|--|--|
| МДКц 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | |
| Практические занятия | | |
| Практическое занятие №1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | Составить схемы структуры производства предприятий с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных | Не требуется |
| Практическое занятие № 2. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальному заданию) с помощью ИИ | Составить меню с применением средств искусственного интеллекта для кафе с учетом всех требований в задании | ПК с выходом в интернет |
| Практическое занятие № 3. Разработка фирменного блюда с применением ИИ. Визуализация блюда, расчет пищевой ценности, макро- и микроэлементов. Составление винной карты. | Разработать фирменное блюдо, визуализировать его с помощью средств искусственного интеллекта. Рассчитать пищевую ценность блюда, применяя ИИ | ПК с выходом в интернет |
| Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными | Решить производственные задачи. Научиться анализировать конфликтные ситуации. | Не требуется |
| Практическое занятие №5 Применение ИИ для разработки мастер-класса, развлекательной программы, | Разработать мероприятие с применением средств ИИ. Презентовать мероприятие с помощью искусственного | ПК с выходом в интернет |

| | | |
|--|---|-------------------------|
| мероприятий по тимбилдингу | интеллекта | |
| Практическое занятие №6 Разработка рекламных буклетов, визиток и роликов с применением ИИ | Разработать шаблоны рекламных буклетов, визиток для ПОП с применением средств искусственного интеллекта. Монтаж рекламных роликов для привлечения посетителей заведения | ПК с выходом в интернет |
| Практическое занятие №7 Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. | Расчитать экономические показатели структурного подразделения организации по заданию | Не требуется |
| Практическое занятие №8 Составление анкеты для соискателей. Составление объявлений для сайта по поиску персонала. Составление опросов для выявления потребностей с применением ИИ | Составить базовый опрос для выявления потребностей посетителей с помощью ИИ. Разработка объявления о наборе персонала заведения для привлечения соискателей. | ПК с выходом в интернет |

ЗУСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Кабинет «Кабинет основ экономики, менеджмента и организации труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Помещение для воспитательной работы, оснащенное в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

Компьютерный класс, оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. **Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2229569>

2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва :

Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=431694>

Дополнительная литература

- 1. Краснова, Л. Н.** Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садыкова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=436100>
- 2. Фридман, А. М.** Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2025. - 229 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=460948>
- 3. Давыдович, А. Р.** Экономика и организация деятельности предприятий питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Р. Давыдович., 2-е изд., перераб. и доп.- Москва :ИНФРА-М, 2025. - 221 с. - ISBN 978-5-16-015822-8. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=461972>
- 4. Димитриев, А. Д.** Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-15866-1. — URL: <https://book.ru/book/961408>

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП
Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnyie-vidieoroliki.html>

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по профессиональному модулю, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, тестирование, самоотчеты, контрольные работы

| № | Наименование | Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной |
|---|--------------|--|
|---|--------------|--|

| | раздела/темы | работы |
|---|---|---|
| 1 | <p>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p> | <p>Вид задания: Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, изучение нормативных материалов. Составить схему взаимосвязи производственных помещений. Оформить доклад:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативная и техническая документация на ПОП; 2. Виды стандартов на продукцию и услуги ПОП; 3. Типы стандартов, используемых на ПОП; 4. Процедура сертификации продукции ПОП; 5. Процедура аттестации ПОП <p>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>Цель: Сформировать умения анализировать нормативную и справочную литературу для составления функционально-технологической схемы взаимосвязи производственных помещений, а также представить результаты в виде структурированного доклада с графическим материалом.</p> <p>Необходимую информацию можно найти в Интернете, с помощью Консультант-Плюс, работая со справочниками, словарями, энциклопедиями</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части: 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы.</p> <p>Критерии оценки работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания теме; - правильный отбор информации; - соответствие оформления требованиям; - работа сдана в срок |
| 2 | <p>Раздел 2 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</p> | <p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить конспект: Основные требования к созданию оптимальных условий труда в заготовочных цехах 2. Подготовка презентации <ul style="list-style-type: none"> - 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.).

3. Разработка инструкций, регламентов обучения поваров, кондитеров, пекарей

Составить схему взаимосвязи производственных помещений.

Цель задания: Углубление знаний по теме занятия. Систематизация материала по темам. Кодировка материала при помощи слайдов. Выработка умений и навыков по составлению слайдов.

Методические указания:

Создание титульного слайда презентации.

Загрузите Microsoft Power Point. *Пуск/Программы/ Microsoft Power Point.* В открывшемся окне PowerPoint, создать слайд в меню *Вставка/Слайд*, в окне *Создание слайда*, представлены различные варианты разметки слайдов.

Выберите первый тип - титульный слайд (первый образец слева в верхнем ряду). Появится первый слайд с разметкой для ввода текста (метками-заполнителями). Установите обычный вид экрана (*Вид/Обычный*).

Справка. Метки-заполнители — это рамки с пунктирным контуром. Служат для ввода текста, таблиц, диаграмм и графиков. Для добавления текста в метку-заполнитель, необходимо щелкнуть мышью и ввести текст, а для ввода объекта надо выполнить двойной щелчок мышью.

Выберите цветовое оформление слайдов, воспользовавшись шаблонами дизайна оформления в меню *Дизайн*).

Введите с клавиатуры текст заголовка - MicrosoftOffice и подзаголовка

Сохраните созданный файл с именем «Моя презентация» в своей папке командой *Файл/Сохранить как*.

Создание второго слайда презентации - текста со списком.

Выполните команду *Вставка/Слайд*. Выберите авторазметку - второй слева образец в верхней строке (маркированный список) и нажмите кнопку ОК.

Введите название программы «Текстовый редактор MS Word».

В нижнюю рамку введите текст – список. Щелчок мыши по метке-заполнителю позволяет ввести маркированный список. Переход к новому абзацу: нажатие клавиши [Enter].

Ручная демонстрация презентации.

Выполните команду *Показ/С начала*.

Во время демонстрации для перехода к следующему слайду используйте левую кнопку мыши или клавишу [Enter].

После окончания демонстрации слайдов нажмите клавишу [Esc] для перехода в обычный режим экрана программы.

Применение эффектов анимации.

Установите курсор на первый слайд. Для настройки анимации выделите заголовок и выполните команду *Анимация/ Настройка анимации*. Установите параметры настройки анимации: выберите эффект - вылет слева.

На заголовок второго слайда наложите эффект анимации появление сверху по словам. Наложите на заголовки остальных слайдов разные эффекты анимации.

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>Для просмотра эффекта анимации выполните демонстрацию слайдов, выполните команду Показ слайдов или нажмите клавишу [F5].</p> <p><i>Установка способа перехода слайдов.</i></p> <p>Способ перехода слайдов определяет, каким образом будет происходить появление нового слайда при демонстрации презентации.</p> <p>В меню Анимация выберите Смену слайдов.</p> <p>В раскрывающемся списке эффектов перехода просмотрите возможные варианты. Выберите: эффект - жалюзи вертикальные (средне); звук - колокольчики; продвижение - автоматически после 5 с.</p> <p>После выбора всех параметров смены слайдов нажмите на кнопку <i>Применить ко всем.</i></p> <p>Для просмотра способа перехода слайдов выполните демонстрацию слайдов, для чего выполните команду Показ/С начала или нажмите клавишу [F5]. Сохраните вашу презентацию.</p> <p>Вставьте после титульного слайда лист с перечнем программ входящих MSOffis. Создайте гиперссылки на листы с соответствующим программным обеспечением.</p> <p>Организируйте кнопки возврата с листов ссылок на слайд с перечнем программного обеспечения. Сохраните вашу презентацию.</p> <p>Критерии оценки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления |
| 3 | <p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>5. Составление заключения</p> <p>Цель задания: Углубление знаний по теме занятия. Систематизация материала по темам.</p> <p>Критерии оценки работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания теме; - правильный отбор информации; - соответствие оформления требованиям; - работа сдана в срок |
|--|--|--|

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю.

4.1 Текущий контроль:

| Контролируемые результаты ПК/ОК | Наименование оценочного средства | Критерии оценки |
|---|---|-----------------|
| МДКц.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала | | |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе | См.ниже |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Тест | См.ниже |
| ПК 6.3. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа | См.ниже |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; | См.ниже |

| | | |
|--|--|---------|
| | - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа | |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа | См.ниже |

Критерии оценки тестирования:

За правильно выполненное действие, задание выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильно выполненное действие, задание выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала.

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки | |
|---|---------------------------------------|---------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

Критерии оценки контрольной работы:

«5» (отлично): заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.

«4» (хорошо): выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по теме и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, допустившим незначительные ошибки при выполнении работы.

«3» (удовлетворительно): выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на теоретические вопросы и при выполнении практической части, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Критерии оценки практического задания:

«5» (отлично): выставляется студенту, если расчетная и графическая части выполнены в полном объеме, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач.

«4» (хорошо): выставляется студенту, если при выполнении задания допущены незначительные ошибки, решение оформлено с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач;

«3» (удовлетворительно): выставляется студенту, если задание выполнено с «грубыми» ошибками, решение оформлено без соблюдения установленных правил;

«2» (неудовлетворительно): выставляется студенту, если работа не выполнена.

4.2 Промежуточная аттестация

| Код | Структурный элемент профессионального модуля | Форма промежуточной аттестации | Семестр |
|------------|--|---|-------------|
| МДКц.06.01 | Оперативное управление деятельностью персонала подчиненного | Экзамен Курсовая работа Зачет с оценкой | 7 8 8 |
| ПП.06.01 | Производственная практика | зачет | 7, 8 |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Экзамен по профессиональному модулю | 8 |

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

| Результаты обучения (ПК,ОК) | Оценочные средства для промежуточной аттестации |
|--|---|
| ПК 6.1-ПК6.5 ОК01, ОК03, ОК04, ОК09 | <p>Оценочные средства зачета с оценкой 8 семестр Контрольная работа по теме: Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания <i>Вопросы контрольной работы</i> 1. Категории производственного персонала организации питания. 2. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Контрольная работа по теме: Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения <i>Вопросы контрольной работы</i> 1. Основные производственные показатели 2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.</p> |
| ПК 6.1-ПК6.5 ОК01, ОК03, ОК04, ОК09 | <p>Вопросы экзамена по МДК 7 семестр</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях? 2. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют ПОП? 3. По каким признакам классифицируется ПОП? Дайте им характеристику. 4. Назовите признаки классов ПОП. 5. Признаки деления ПОП на типы. 6. Услуги ПОП. 7. Требования к услугам ПОП. 8. Характеристика ПОП. 9. Производственная инфраструктура ПОП: понятие, назначение, основные элементы. |

| | |
|--|---|
| | <p>10. Организации продовольственного снабжения. 11. Приемка продовольственных товаров. 12. Организация материально-технического снабжения ПОП. 13. Назначение складских помещений. 14. Структура производства и его характеристика. 15. Организация рабочих мест. 16. Оперативное планирование работы производства: сущность, назначение, последовательность этапов. 17. План меню: понятие, назначение, порядок составления. 18. Организация работы и рабочих мест цехов заготовочного предприятия. 19. . Организация работы и рабочих мест цеховдоготовочного предприятия. 20. Реализация готовой продукции ОП: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы. 21. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу Раздача: назначение, виды, взаимосвязь с цехами, с залом, моечными помещениями. Практические задания для экзамена 1.Определить критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; 2.Организовать рабочее место различных зон кухни; 3.Оценить потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; 5.Разработать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Практические задания экзамена 6.Разработать ассортимент в зависимости от изменения спроса; 7.Составить калькуляцию стоимости готовой продукции; 8.Составить графикиработы с учетом потребности организации питания; 10.Разработать и осуществить мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; 11.Рассчитать стоимость готовой продукции; 12.Составить и оформить учетно-отчетную документацию;</p> |
|--|---|

Критерии зачета с оценкой /экзамена

«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Критерии оценки курсового проекта (работы)

| Код и наименование компетенций | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта) | Максимальный балл |
|--|--|-------------------|
| ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 4 |
| ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Умение: планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; | 4 |
| ПК 6.3 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; | 4 |
| ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Умение: составлять графики работы с учетом потребности организации питания; | 2 |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Умение: вести утвержденную учетно-отчетную документацию; | 3 |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Умение: распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; | 2 |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Умение: применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности; | 2 |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Умение: использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач; | 2 |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Умение: читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате; | 2 |
| ИТОГО | | 25,00 |

| Оцениваемая ПК, ОК | Критерий оценивания (умения, навыки) | Описание оценки критерия | | Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла | Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3 | Итоговый максимальный балл подкритерия |
|--|--|---|---|--|--|--|
| | | Конкретные оцениваемые действия или набор действий для оценки подкритерия | Описание результата выполнения конкретного действия подкритерия в баллах | | | |
| ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | -Разработка фирменных блюд в соответствии с темой курсовой работы | 0-Фирменные блюда не соответствуют заданию; 1-фирменные блюда соответствуют заданию, но не в полном объеме 2-Фирменные блюда разработаны в соответствии с заданием | 2 | 2 | 4 |
| ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Умение: планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; | -составление плана меню в соответствии с темой курсовой работы | 0-план-меню не соответствует теме курсовой работы 1-план-меню составлен с ошибками, но соответствует теме 2-план-меню составлен в соответствии с заданием | 2 | 2 | 4 |
| ПК 6.3 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; | -расчет стоимости готового блюда и составление калькуляции | 0- не владеет навыками расчета 1-владеет умениями частично. Расчеты выполнены с ошибками 2-Владеет умениями в полном объеме | 2 | 2 | 4 |
| ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Умение: составлять графики работы с учетом потребности организации питания | -расчет численности поваров в цехе в соответствии с заданием курсовой работы. Составление графиков выхода на работу | 0- не владеет умениями расчета и составления графиков 1-Владеет умениями частично, расчеты и графики выполнены с ошибками 2-не умеет выполнять расчеты и составлять графики | 2 | 1 | 2 |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий | Умение: вести утвержденную учетно-отчетную документацию; | -составление и разработка ТТК. Проработка фирменных блюд с | 0-ТТК отсутствуют или составлены неверно 1-ТТК составлены с ошибками, акты проработки блюд отсутствуют | 2 | 1,5 | 3 |

| | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|---|
| работников кухни на рабочем месте | | составлением соответствующей документации | 2-ТТК составлены верно, присутствуют акты проработки блюд | | | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Умение: распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; | выделяет ключевые запросы и целенаправленно проводит поиск релевантной информации | 0 - определяет отдельные запросы, но поиск приводит к незначительным результатам; 1 – не всегда находит нужную или эффективную информацию; 2 – определяет необходимые ключевые запросы, последовательно осуществляет эффективный поиск нужной информации, обеспечивает полноту и точность найденных сведений; | 2 | 1 | 2 |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Умение: применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности; | Презентует и защищает свою курсовую работу | 0 – не владеет или владеет на недостаточном уровне презентации 1 – имеет некоторые затруднения, не оказывающие значительное влияние на конечный результат; 2 – выбирает и эффективно использует разные инструменты и технологии для оптимизации своей профессиональной деятельности; | 2 | 1 | 2 |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач | распределяет собственные ресурсы и следует графику выполнения проекта | 0 - не следует графику выполнения проекта и не эффективно распределяет временные ресурсы; 1 - отклоняется от графика выполнения проекта (работы), но способен завершить его в срок; 2 - грамотно планирует выполнение этапов работы, точно распределяет нагрузку и соблюдает сроки реализации всех частей проекта; | 2 | 1 | 2 |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на | читать, понимать и находить необходимые технические данные и | извлекает необходимую техническую | 0 - не способен извлечь нужную информацию из руководства, допускает грубые ошибки при интерпретации | 2 | 1 | 2 |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| государственном и иностранном языках | инструкции в руководствах в любом доступном формате; | информацию из руководств любого формата для выполнения курсового проекта | информации; 1 - способен частично извлекать требуемую информацию, однако допускает незначительные ошибки или пропускает важные детали; 2 - свободно и точно извлекает всю необходимую техническую информацию из любых форматов руководств, уверенно применяя её в рамках курсового проекта; | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2

4.2.2 Экзамен по профессиональному модулю

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену по профессиональному модулю

| Код и наименование компетенций | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта) | Максимальный балл |
|--|---|-------------------|
| ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Н6.1.1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 3 |
| | У6.1.2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; | 1 |
| | У6.1.3 организовывать рабочие места различных зон кухни; | 1 |
| ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Н6.2.1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; | 2 |
| | У6.2.1 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; | 1 |
| ПК 6.3 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | У6.3.2 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; | 1 |
| | У6.3.3 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; | 1 |
| ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | У6.4.1 составлять графики работы с учетом потребности организации питания; | 2 |
| | У6.4.2 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; | 1 |
| | У6.4.3 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; | 2 |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Н6.5.1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте | 1 |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; | 2 |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в | Уо 03.04 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности; | 2 |

| | | |
|--|--|--------------|
| различных жизненных ситуациях | | |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; | 1 |
| | Уо 04.03 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач; | 1 |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Уо 09.05 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате; | 3 |
| ИТОГО | | 25,00 |

Примерные задания для проведения экзамена по профессиональному модулю .

Задание 1.

Ответить на теоритический вопрос:

1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.
2. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.
3. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени
4. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда.
5. Производственная мощность. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.
6. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.
7. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения
8. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.
9. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.
10. 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.
11. 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);

12. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: отпуска на вынос по заказам потребителей; вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).
13. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.
14. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка
15. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013).
16. 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.
17. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.
18. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.
19. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции
20. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов
21. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.
22. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.
23. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню.
24. 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.
25. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.
26. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.

27. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню
28. 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.
29. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента
30. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).
31. . Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом (заготовочных и доготовочных). Обеспеченность товарными . Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.
32. трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.
33. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).
34. Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.
35. 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).
36. 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).
37. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления

Задание 2.

Выполнить практическое задание предложенное преподавателем:

1. Рассчитать численность поваров в холодном цехе, в соответствии с планом - меню
2. Рассчитать численность поваров в горячем цехе, в соответствии с планом – меню, предложенном преподавателем.
3. Решить ситуационную задачу по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными в предприятии общественного питания, предложенную преподавателем.
4. Оформите требования в кладовую, в соответствии с планом –меню, предложенным преподавателем.
5. Оформите накладную на отпуск товара, в соответствии с планом –меню, предложенным преподавателем
6. Оформите ведомости учета движения посуды и приборов., в соответствии с планом –меню, предложенным преподавателем
7. Оформите накладную на отпуск товара, в соответствии с планом –меню, предложенным преподавателем
8. Презентация ранее подготовленного мастер-класса, тренинга для персонала

Критерии оценивания:

| Оцениваемая ПК, ОК | Критерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт) | Описание оценки критерия | | Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла | Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3 | Итоговый максимальный балл подкритерия |
|--|--|---|--|--|--|--|
| | | Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия | Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах | | | |
| ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Нб.1.1 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; | Знание правил разработки концептуального меню, адаптация рецептур (взаимозаменяемость продуктов) | 0- не соблюдает правила 1 – соблюдает правила, но не в полном объеме 2 – четко выполняет правила при разработке меню и адаптации рецептур | 2 | 1,5 | 3 |
| | Уб.1.2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; | Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд | 0- не владеет навыками оценки качества готовых блюд 1 – допускает незначительные ошибки в оценке качества приготовления и безопасности готовых блюд 2 – проводит оценку качества приготовления и безопасности готовых блюд в соответствии с СанПиН | 2 | 0,5 | 1 |
| | Уб.1.3 организовывать рабочие места различных зон кухни; | - выполнение и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления готовых блюд | 0- подготовка рабочего места не выполнена 1 – подготовка рабочего места выполнена не в полном объеме 2 – подготовка рабочего места выполнена в полном объеме, согласно установленным требованиям | 2 | 0,5 | 1 |
| ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с | Нб.2.1 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; | - контроль деятельности персонала. Взаимодействие с другими подразделениями предприятия | 0- не владеет навыками контроля и координации персонала; 1 – частично владеет навыками; 2 владеет навыками в полном | 2 | 1 | 2 |

| | | | | | | |
|---|--|---|---|--|-----|-----|
| учетом взаимодействия с другими подразделениями | Уб.2.1изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; | Корректирование меню, рецептур, технологических карт в зависимости от предпочтений посетителей | объеме; 0-не умеет изменять рецептуру и корректировать меню в зависимости от спроса 1-умеет выполнять корректировку меню и рецептур, но делает незначительные ошибки 2-Владеет умением в полном объеме | 2 | 0,5 | 1 |
| | ПК 6.3Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Уб.3.2 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; | Использовать современные средства поиска, рецептуры, технологические карты приготовления блюд | 0- не владеет навыками использования в работе современной нормативно – технической документации 1 – владеет навыками использования в работе нормативно – технической документации требованиям не в полном объеме 2 – применяет современную нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд | 2 | 0,5 |
| | Уб.3.3оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; | 2 | | | 0,5 | 1 |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; | | | 2 | 0,5 | 1 |
| ПК 6.4Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Уб.4.1составлять графики работы с учетом потребности организации питания; | Осуществлять контроль подчиненного персонала. Разрабатывать мероприятия для мотивации и стимулирования персонала. | 0- не осуществляет контроль и координацию персонала, не умеет мотивировать и стимулировать подчиненный персонал 1 – частично выполняет | 2 | 0,5 | 1 |
| | Уб.4.2 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; | | | 2 | 1 | 2 |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|---|-----|---|
| | Уб.4.3управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; | | контроль и координацию персонала, не умеет мотивировать и стимулировать подчиненный персонал; | 2 | 0,5 | 1 |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; | | осуществляет контроль и координацию персонала, умеет мотивировать и стимулировать подчиненный персонал | 2 | 1 | 2 |
| | Уо 04.03 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач; | | | 2 | 1 | 2 |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Нб.5.1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте | Использовать современные методы обучения и инструктирования подчиненного персонала | 0- не владеет навыками обучения и инструктирования подчиненного персонала 1 – владеет навыками обучения и инструктирования подчиненного персонала не в полном объеме 2 – применяет навыки обучения и инструктирования подчиненного персонала | 2 | 0,5 | 1 |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план; | выделяет ключевые запросы и целенаправленно проводит поиск нужной информации | 0 - определяет отдельные запросы, но поиск приводит к незначительным результатам; 1 – не всегда находит нужную или эффективную информацию; 2 – определяет необходимые ключевые запросы, последовательно осуществляет эффективный поиск нужной информации, обеспечивает полноту и точность найденных сведений; | 2 | 1 | 2 |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|----------|------------|----------|
| <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Уо 09.05 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;</p> | <p>извлекает необходимую техническую информацию из руководств любого формата для выполнения профессиональных задач</p> | <p>0 - не способен извлечь нужную информацию из руководства, допускает грубые ошибки при интерпретации информации; 1 - способен частично извлекать требуемую информацию, однако допускает незначительные ошибки или пропускает важные детали; 2 - свободно и точно извлекает всю необходимую техническую информацию из любых форматов руководств, уверенно применяя её;</p> | <p>2</p> | <p>1,5</p> | <p>3</p> |
|---|---|--|---|----------|------------|----------|

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

| № п/п | Название образовательной технологии (с указанием автора) | Цель использования образовательной технологии | Планируемый результат использования образовательной технологии | Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности |
|----------|---|---|---|--|
| 1. | Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик) | Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию. | Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий | 1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта |

| | | | | |
|----|--|---|---|---|
| 2. | Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов) | <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п. | <ul style="list-style-type: none"> –Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; –поддержание работоспособности обучающихся на занятии; –позитивная психологическая атмосфера. | <ul style="list-style-type: none"> Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока. |
|----|--|---|---|---|

| | | | | |
|----|--|--|---------------------------------------|---|
| 3. | Технология решения дидактических задач | Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности | Умение решать профессиональные задачи | <ol style="list-style-type: none"> 1. Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2. Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3. Планирование-на основе изученного материала 4. Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5. Выполнение 6. Контроль за выполнением 7. Рефлексия |
|----|--|--|---------------------------------------|---|

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 4. | <p>Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)</p> | <p>1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.</p> | <p>формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;</p> | <p>1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.</p> |
|----|---|---|--|--|

Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

| Оценка | «2» | «3» | «4» | «5» |
|---|------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %) | 0,00 % - 49,99 % | 50,00 % - 64,99 % | 65,00 % – 89,99 % | 90,00 % - 100,00 % |
| Количество баллов, полученных при защите курсового проекта (работы) (максимальный балл 25) | 0 – 12,4 | 12,5 – 16,2 | 16,3 – 22,4 | 22,5 - 25 |
| Количество баллов, полученных при сдаче экзамена по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации / квалификационного экзамена (по каждой профессии) (максимальный балл 25) | 0 – 12,4 | 12,5 – 16,2 | 16,3 – 22,4 | 22,5 - 25 |