

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2025 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 05.02.2025 г.

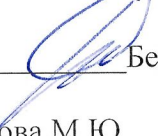
Председатель

МС  Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 6 от 16.01.2025 г.

Председатель:  Березкина А.И.

Автор: Крупикова М.Ю.

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 5 от 12.02.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ОГБПОУ «КТЭК»
от 12.02.2025 г. № 72/п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы
43.00.00 Сервис и туризм
по специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора  А.А. Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 № 1565

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при подготовке специалистов в области индустрии питания.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- 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;

- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- координации деятельности подчиненного персонала;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведения инвентаризации запасов;
- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
- планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
- выполнять и контролировать инструктирование и обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
- оценки результатов обучения поваров кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;

уметь:

- разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
- взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
- определять потребность для выполнения производственной программы;
- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;
- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
- организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
- выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
- оценивать результаты обучения;
- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;

- объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

знать:

- ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
- классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
- названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
- основные типы меню, применяемые в настоящее время;
- принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;
- сезонность кухни и ресторанного меню;
- основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
- правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
- системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания;
- знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- дисциплинарные процедуры в организации питания;

- методы эффективного планирования работы бригады/команды;
- методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
- методы эффективной организации работы бригады/команды;
- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
- структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
- психологические типы характеров работников;
- системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат;
- знать требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
- назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
- изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
- возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
- причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);
- способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
- современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
- методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;

- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);
- современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;
- знать формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
- особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
- отраслевые стандарты;
- правила внутреннего трудового распорядка ресторана;
- правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- схемы, правила проведения производственного контроля;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
- современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
- правила составления графиков выхода на работу;
- знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников) повара и ко;
- способы и формы инструктирования персонала;
- формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;
- виды инструктажей, их назначение;
- роль наставничества в обучении на рабочем месте;
- методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;

- личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
- правила составления программ обучения;
- способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;
- принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
- законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
- современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 250 часов, в том числе:

объем образовательной программы – 126 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 116 часов;

курсовую работу – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

Производственной практики – 3 недели (108 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и

	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1. - ПК 6.3 ОК 1 – ОК 11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала.	100	90	36		10	-		
ПК 6.4. - ПК 6.5. ОК 1 – ОК 11	Раздел 2. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	26	26	16		-			
ПК 6.1 – ПК 6.5	Курсовая работа, часов	16	16						
ПК 6.1 – ПК 6.5	Производственная практика	108							108
	Всего:	250	116	52	16	10			108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.08 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Уровень усвоения	Объем часов
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			90
МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации			
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала		6
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровня обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализации. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	2	4
	2. Изучение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий).	2	2
Тема 1.2 Виды услуг организаций питания	Содержание учебного материала		6
	1. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).	2	4
	2. Анализ основных типов организаций питания.	2	2

Тема 1.3 Производственная и организационная структура организаций питания	Содержание учебного материала		6
	1. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	4
	Практическое занятие № 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа.	3	2
Тема 1.4 Виды меню и их характеристика	Содержание учебного материала		6
	1. Виды меню и их характеристика. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.	2	2
	Практическое занятие № 2. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания.	3	2
	Практическое занятие № 3. Расчет энергетической ценности блюд в меню.	3	2
Тема 1.5 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		4
	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	2	4
Тема 1.6 Выявление рисков в области сохранности запасов	Содержание учебного материала		2
	1. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка	2	2

	предложений по предотвращению возможных хищений.		
Тема 1.7 Инвентаризация товарных запасов	Содержание учебного материала		8
	1. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения инвентаризации. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.	2	2
	Практическое занятие № 4. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов.	3	2
	Практическое занятие № 5. Расчет потребности в сырье.	3	4
Тема 1.8 Категории производственного персонала организации питания	Содержание учебного материала		2
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	2
Тема 1.9 Организация деятельности персонала	Содержание учебного материала		4
	1. 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). Основные функции управления производственными подразделениями организаций питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.	2	2
	Практическое занятие № 6. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.	3	2
Тема 1.10 Мотивация персонала	Содержание учебного материала		4
	1. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование	2	2

	материального стимулирования.		
	Практическое занятие № 7. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	3	2
Тема 1.11 Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе	Содержание учебного материала		6
	1. 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.	2	2
	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников определенных командных ролей и техник.	3	2
	Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.	3	2
Тема 1.12 Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала	Содержание учебного материала		4
	1. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификации работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.	2	2
	Практическое занятие № 10. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов.	3	2
Тема 1.13 Оперативное планирование	Содержание учебного материала		6
	1. Правила разработки плана-меню, нарада-заказа (ГОСТ 31988-2012	2	2

производства организации питания	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции).		
	Практическое занятие № 11. Составление плана-меню и наряд-заказа.	3	2
	Практическое занятие № 12. Составление требования в кладовую и накладной на отпуск товаров со склада.	3	2
Тема 1.14 Нормирование труда в организациях питания	Содержание учебного материала		8
	1. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	2	2
	2. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	2	2
	3. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2	2
	Практическое занятие № 13. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.	3	2
Тема 1.15 Товарооборот и основные производственные показатели	Содержание учебного материала		6
	1. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	2
	2. Методика расчета основных производственных показателей.	2	2
	Практическое занятие № 14. Расчет товарооборота и производственных показателей организации питания.	3	2
Тема 1.16 Технологические документы на продукцию общественного питания	Содержание учебного материала		8
	1. Порядок разработки нормативно-технологической документации организаций питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	2
	Практическое занятие № 15. Оформление документов: акта о реализации	3	2

	готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников.		
	Практическое занятие № 16. Оформление документов: дневного заборного листа.	3	2
	Практическое занятие № 17. Разработка нормативно-технологической документации: технологическая карта и технико-технологическая карта.	3	2
Тема 1.17 Технологические документы на продукцию общественного питания	Содержание учебного материала		4
	Бракераж – понятие, виды.	2	2
	Практическое занятие № 18. Оформление бракеражного журнала.	3	2
Раздел 2. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			26
Тема 2.1 Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной продукции	Содержание учебного материала		4
	1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	2	2
	Практическое занятие № 19. Составление схем организации процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа.	3	2
Тема 2.2 Техническое оснащение производственных помещений организаций питания	Содержание учебного материала		6
	1. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного и горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. 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,	2	4

	барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.)		
	Практическое занятие № 20. Составление схем организации обслуживания при проведении различных мероприятий	3	2
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала		4
	1. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: английского, русского, французского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.	2	2
	Практическое занятие № 21. Анализ организации и технического оснащения процессов хранения готовой кулинарной продукции.	3	2
Тема 2.4 Контроль качества продукции и услуг	Содержание учебного материала		6
	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. 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.	2	2
	Практическое занятие № 22. Приемка товаров по количеству и качеству.	3	4
Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров,	Содержание учебного материала		6
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений	2	2

кондитеров, пекарей, других работников производства	обучения. Разработка инструкции, регламентов.		
	Практическое занятие № 23. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	3	2
	Практическое занятие № 24. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д.	3	2
	Самостоятельная работа		10
	1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов. 3. Анализ основных типов организаций питания. 4. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 5. Анализ квалификационного состава работников предприятия (на базе практики). 6. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). 7. Работа с образцами нормативно-технологической документации. 8. Подготовка рефератов, презентаций по темам разделов.		10
	Примерная тематика курсовых работ		
	1. Организация работы холодного цеха общедоступного ресторана. 2. Организация работы горячего цеха общедоступного ресторана. 3. Организация работы холодного цеха ресторана при гостинице, завтрак – шведская линия. 4. Организация работы горячего цеха ресторана при гостинице, завтрак – шведская линия.		

	5. Организация работы холодного цеха кафе. 6. Организация работы холодного цеха кафе. 7. Организация работы детского кафе. 8. Организация работы кофейни. 9. Организация работы гриль-бара. 10. Организация работы шашлычной. 11. Организация работы пельменной. 12. Организация работы закусочной общего типа. 13. Организация работы столовой при учебном заведении. 14. Организация работы столовой при промышленном предприятии. 15. Организация работы общедоступной столовой. 16. Организация работы кулинарного цеха при торговом предприятии. 17. Организация работы предприятия быстрого питания.		
	Обязательные аудиторные занятия по курсовой работе		16
	1. Определение темы курсовой работы. Составление плана. 2. Составление введения: актуальность, цели и задачи, объект и предмет исследования. 3. Подбор литературы. Составление теоретической части. 4. Расчет производственной программы предприятия и меню. 5. Составление технологической документации, расчет энергетической ценности блюд. 6. Выводы и правильное оформление списка литературы (библиографического списка). 7. Составление презентации: основные слайды, требования к презентации. 8. Защита курсовой работы.		
	Производственная практика		108
	Виды работ: Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.		

	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 организацией 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. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд и их презентации. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.		
--	--	--	--

	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 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. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов		
--	---	--	--

	и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 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. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 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. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Всего:			250

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

1) кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, экран, видеоматериалы по темам.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с

Дополнительная литература:

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

Интернет-ресурсы:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.pitportal.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется учебная, справочная литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах

	потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.3. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала	Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения ла-

подчиненного персонала	необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	бораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров,	Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение

работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	ние выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
---	---	--

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

Результаты (освоенные общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

компетенции)		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

		Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотические качества	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и	Интерпретация результатов

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	прохождения учебной и производственной практик,	наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-

уровня физической подготовленности.		практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

	законодательства	процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
--	------------------	--