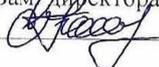


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по МНР  
 Е.Ю. Куценко



УТВЕРЖДАЮ

Директор УЭТК

 И.А. Ермачков

31.08.2021г.

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

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

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

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»  
Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик: учебно-методический отдел УЭТК СГУ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 01 от «31» августа 2021 г.

Председатель цикловой методической комиссии  К.С. Воздвиженская  
подпись

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ООО «Добрыня»



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Цели и задачи рабочей программы профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля	4
1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля	6
<b>2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
3.1. Тематический план рабочей программы профессионального модуля	8
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю	9
<b>4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	19
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	19
4.2. Информационное обеспечение обучения	19
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
4.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	21
<b>5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД 6): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих ему профессиональных компетенций.

Перечень 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 кухни на рабочем месте

При реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

### **иметь практический опыт:**

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

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

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

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

### **уметь:**

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

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

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

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

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

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

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

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

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

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

**знать:**

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

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

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

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

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

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

процедуры и правила инвентаризации запасов

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

объем образовательной программы – 138 часов, в т.ч.:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 108 часа;
- самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающегося – часов;
- промежуточная аттестация – 12 часов;
- производственная практика (по профилю специальности) – 12 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности ВД 6): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, 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 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план рабочей программы профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т. ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11	МДК 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	138	108	36	20	-	-	30
ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11	Производственная практика (ПП.06) в форме практической подготовки	72					72	-
	Промежуточная аттестация	12						
	<b>Всего:</b>	<b>222</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>20</b>		<b>72</b>	<b>30</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
Отраслевые особенности организаций питания	<p>1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. 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.</p> <p>2. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	1. 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, преysкyранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	2. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых 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.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	4. 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.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	5. 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.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	6. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	

Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	3. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2	ОК 01 – 11ПК 6.1-6.5
	4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	ПК 6.1-6.5
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	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	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	2. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	3. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	

	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	ПК 6.1-6.5
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2	
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	1.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.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	2.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). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1.Планирование производственного задания (программы)	2	ПК 6.1-6.5
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
Расчет основных производственных показателей. Формы документов и	1.Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11

порядок их заполнения	2.Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	3.Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2	
	4. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>12</b>	
	1.Расчет производственной мощности	2	ПК 6.1-6.5
	2. Расчет товарооборота	2	
	3. Расчет производительности труда	2	
	4. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
	5. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	
	6.Оформление документов: дневного заборного листа	2	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>20</b>	
1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - 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;			

<p>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>			
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. 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.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	2. 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.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и	2	ПК 6.1-6.5

	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.		ОК 01 – 11
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	1. 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. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	2. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 11
	<b>Тематика учебных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>1.</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2	ПК 6.1-6.5
	<b>2.</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2	
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		<b>10</b>
1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.			
<b>Тематика курсовых проектов:</b>		-	
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).			

<p>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) молодежного 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.  23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).  25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).  26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.  27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.  28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>		
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</b>  Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения  Разработка характеристики исследуемой организации питания  Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания  Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений  Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)  Разработка расчетного плана-меню  Расчет основных производственных показателей</p>	<b>20</b>	

<p>Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам          Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)          Заключение</p>		
<p><b>Производственная практика ПП 06 в форме практической подготовки</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>14. Разработка различных видов меню.</li> <li>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>17. Оценка качества готовой продукции.</li> <li>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>19. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными</li> </ol>	72	ПК 6.1-6.5

<p>нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформлении документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
<p><b>Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)</b></p>	<p><b>12</b></p>	

<b>Bcero</b>	<b>222</b>	
--------------	------------	--

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания может быть использовано программное обеспечение big blue button (BBB), Moodle, Я-диск.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. ГОСТ 31987—2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
2. ГОСТ 32691—2014 Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
3. ГОСТ 31988—2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
4. ГОСТ 31986—2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
5. ГОСТ 30390—2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
7. ТР ТС 022/2011 Технический регламент таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки
8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324–03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
9. Методические указания Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями и дополнениями)
11. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
12. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М.

Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

13. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

14. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105564>. — Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление, и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2020. — 216 с. Дополнительная литература: 1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. — 376 с.: 60x90 1/16. — (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплет) ISBN 978-5-00091-119-8 — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с.: 60x90 1/16. — (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с.: 60x90 1/16. — (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492> 4. Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. — М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. — 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

5. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебнометодическое пособие / Мишина О.Ю. — Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. — 76 с.: — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007786>

6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник / В.Д. Ершов. — 2-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 232 с.: ил.; 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-125-6, 1000 экз. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/250333>

7.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Экономика, 2001. — 718 с.

8. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Экономика, 2001. — 296 с.

9. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия./ Под редакцией. А.П. Антонова. — М.: Хлебопродинформ, 2000. — 720 с.

10. Торты, пирожные и десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — М : Издательский центр «Академия», 2012. — 295 с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело, рабочим учебным планом, программой профессионального модуля. В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов. Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением. В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

При реализации программы профессионального модуля предусматривается учебная практика и производственная практика по профилю специальности, которая реализуется в рамках изучения модуля после освоения междисциплинарного курса. Практика проводится на базе организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам изучения профессионального модуля проводится с учетом результатов учебной практики и производственной практики по профилю специальности, подтвержденных документами соответствующих организаций. Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам) и осуществляющих руководство практикой: реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего специального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

#### **4.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала определяются рабочей программой профессионального модуля, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом

содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием видеоконференции Zoom), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

***Примечание:** Преподаватели, учебные курсы которых требуют от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны в РПД учесть эти особенности и предлагать студентам-инвалидам и студентам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.*

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; правильность последовательности расположения блюд в меню; соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков; правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>правильность составления должностной инструкции повара; соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</p>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять</p>	<p>правильность выбора способов и</p>	

<p>инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>форм инструктирования персонала; адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; точность выбора методов обучения, инструктирования; актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной</p>	

выполнения задач профессиональной деятельности	информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

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

### **Общие критерии оценки результатов освоения МДК**

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

### **Оценивание студента на экзамене по МДК**

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Перечень вопросов и (или) заданий для промежуточной аттестации по опросы для  
подготовки студентов к экзамену по МДК 06.01**

1. Пищевая отрасль в условиях рыночной экономики: перспективы и направления развития.
2. Предприятия: виды, особенности, структура.
3. Экономические аспекты учреждения предприятий.
4. Организационно - правовые формы предприятий общественного питания.
5. Предпринимательская деятельность: сущность и типы.
6. Производственная и организационная структура предприятий общественного питания.
7. Производственные процессы и производственный цикл предприятия.
8. Основные цеха предприятия общественного питания и другие помещения.
9. Основные фонды: сущность, состав, классификация.
10. Оценка и пути улучшения использования ОПФ.
11. Износ и амортизация ОПФ.
12. Показатели эффективности использования основных фондов.
13. Оборотные средства предприятия: сущность и структура.
14. Логистика: понятие, роль, задачи и функции.
15. Товарные запасы: сущность и потребность предприятия.
16. Производственная программа: сущность и факторы формирования.
17. Производственная мощность ПОП. Расчет пропускной способности зала.
18. Трудовые ресурсы отрасли: структура, состав, назначение.
19. Эффективность и производительность труда на ПОП.
20. Нормирование труда. Рабочее время. Методы изучения затрат рабочего времени.
21. Организация оплаты труда. Формы и системы оплаты труда.
22. Товарооборот предприятий общественного питания. Планирование товарооборота.
23. Издержки производства и себестоимость продукции.
24. Цена: сущность, функции, классификация.
25. Механизм ценообразования. Стратегии и методы ценообразования.
26. Себестоимость продукции и услуг. Калькулирование.
27. Понятие и показатели качества продукции и услуг.
28. Обеспечение качества продукции. Конкурентоспособность ПОП.
29. Маркетинг: сущность, цели, функции. Ассортиментная политика.
30. Сегментирование рынка и позиционирование товара.
31. Реклама: виды и назначение. Рекламная кампания фирмы.
32. Планирование: сущность, виды, этапы.
33. Бизнес – планирование: сущность, назначение и структура.
34. Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий отрасли.
35. Экономический анализ деятельности ПОП: сущность, задачи, функции.
36. Прибыль: сущность, назначение и источники формирования.
37. Анализ и прогнозирование прибыли. Порядок распределения прибыли.
38. Рентабельность: сущность, виды и методика расчета.
39. Основные показатели эффективности использования ресурсов предприятия.
40. Налогообложение предприятий общественного питания.
41. Менеджмент: сущность, цели, задачи, основные функции.
42. Управленческие решения и методы их принятия.
43. Управление персоналом, кадровая политика.
44. Документооборот менеджера. Культура оформления документов.
45. Мотивация и контроль: сущность и эффективность.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО  
ПЕРСОНАЛА**

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на 2022-2023 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин в части перечня рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

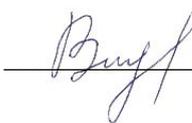
Дополнительная литература:

1. Абчук, В. А. Теоретические основы менеджмента : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Абчук, С. Ю. Трапицын, В. В. Тимченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 320 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17086-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532378> (дата обращения: 25.07.2022).

2. Гапоненко, А. Л. Теория управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Л. Гапоненко, М. В. Савельева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 371 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17205-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532606> (дата обращения: 25.07.2022).

3. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216> (дата обращения: 25.07.2022).

Протокол № 2 от «05» сентября 2022 г.

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_  К.С.Воздвиженская

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО  
ПЕРСОНАЛА**

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин без изменений.

Протокол № 10 от «26» июня 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_  К.С.Воздвиженская