

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_  
Е.Ш. Булаш  
Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**  
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., Ивашкова А.В., Капшук-Габова Е.Р.– преподаватели спецдисциплин.

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г. Севастополь.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Перечень общих компетенций	4
1.4. Перечень профессиональных компетенций	5
1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.1. ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	6
2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	18
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	19
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	27
4.2. Информационное обеспечение обучения	27
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	30
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида деятельности)	32

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

### **1.1. Область применения программы**

Во исполнение поручений Президента Российской Федерации от 5 декабря 2014 г. № Пр-2821, п. 17, п. 18 и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «*«Профессионалы»* Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Профессионалы» Россия в рамках государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ».

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

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным специальностям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности (ВД):

– Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, а также соответствующие ВД профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

### **1.3. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

#### 1.4. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих *личностных результатов реализации программы воспитания*:

ЛР – 7	Осознавание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры
ЛР – 14	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

#### 1.5. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) – 168 часов, в том числе на освоение междисциплинарных курсов, практику и демонстрационный экзамен:

всего – 168 часов, включая:

- МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – 86
- учебная и производственная практика – 72 часа
- квалификационный экзамен – 6 часов.

Обязательная учебная нагрузка обучающегося – 164 часа, самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

<b>Практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– разработке 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;</li><li>– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li><li>– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li><li>– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li><li>– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li></ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li><li>– основные перспективы развития отрасли;</li><li>– современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li><li>– классификацию организаций питания;</li><li>– структуру организации питания;</li><li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li><li>– правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li><li>– правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li><li>– методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li><li>– виды, формы и методы мотивации персонала;</li><li>– способы и формы инструктирования персонала;</li><li>– методы контроля возможных хищений запасов;</li><li>– основные производственные показатели подразделения организации питания;</li><li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li><li>– формы документов, порядок их заполнения;</li><li>– программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li><li>– правила составления калькуляции стоимости;</li><li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li></ul>

	– процедуры и правила инвентаризации запасов
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>– определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>– оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>– взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>– планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>– составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>– обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>– управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>– предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>– вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– организовывать документооборот</li> </ul>

## 2.2. Спецификация профессиональных и общих компетенций в соответствии с разделами профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>МДК 06.01</b> Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
<b>Раздел 1</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Координация с другими	-оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными	- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - основные перспективы развития отрасли; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>подразделениями, службами.</p> <p>Проверка уровня обеспеченности ресурсами.</p> <p>Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана.</p> <p>Контроль хранения запасов.</p> <p>Обеспечение сохранности запасов.</p> <p>Проведение инвентаризации запасов.</p> <p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.</p> <p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p> <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.</p> <p>Презентация нового меню.</p> <p>Совершенствование ассортимента и меню</p>	<p>подразделениями организации питания;</p> <p>-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>-планировать, организовывать, контролировать работу подчиненного персонала;</p> <p>-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p>	<p>- классификацию организаций питания;</p> <p>- структуру организации питания;</p> <p>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>- виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>- методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>- формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>- правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>- процедуры и правила инвентаризации запасов</p>



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>	
ОК 01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	рекомендации по улучшению плана.	или с помощью наставника).	
ОК 02.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	Планирование профессиональной деятельность	руководством, клиентами.	
ОК 05.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности(специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности
.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала			

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПК 6.4 ПК 6.5	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) Контроль качества выполнения работ Организация текущей деятельности Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей Инструктирование, обучение на рабочем месте Анализ, оценка результатов обучения	- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	- нормативные правовые акты в области организации питания 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 контроля и оценки качества работ исполнителей; - способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов
ОК 01.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия,	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	профессиональной деятельности
ОК 02.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
	(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности(специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		специальности(специальности)	
ОК 08.	<p>-сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;</p> <p>-поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>	<p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>-основы здорового образа жизни;</p> <p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</p> <p>-средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и</p>



Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
.	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>Составлять бизнес план</p> <p>Презентовать бизнес-идею</p> <p>Определение источников финансирования</p> <p>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>Оформлять бизнес-план</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Основы финансовой грамотности</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>Кредитные банковские продукты</p>

### 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
МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		90	86	36	-	4	-	-	-
ПК 6.1. ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК – 01 - 11	Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	52	50	24	-	2	-	-	-
	Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	38	36	12		2		-	-
	Учебная практика	36	-					36	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	36	-					-	36
		Квалификационный экзамен	6	-					-
	Всего:	168	86	36	-	4	-	36	36

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2				
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				82	
Раздел 1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала					
Тема 1.1. Основные показатели производства	Содержание учебного материала				
	1	Основные положения. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Современные тенденции к развитию организаций питания	О-1 стр 6-12	1	1
	2			1	
	3	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Требования к ПОП различного типа. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Финансовый анализ	О-1 стр 13-37 Д-17 стр 11-15	1	1
	4			1	
Тема 1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	Содержание учебного материала				
	5	Выпуск продукции и ее реализация. Понятие производственной программы и товарооборота. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах. Затраты производства и их факторы. Прибыль производства. Рентабельность предприятия.	О-1 стр 38-69 Д-17 стр 66-94	1	1
	6			1	
	7			1	
	8			1	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала				
	9	Общие положения. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Организация производства продукции. Организация работы вспомогательных служб. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	О-1 стр 69-71, 71-77, 77-100 Д-17 стр 17-69	1	1
	10			1	
	11			1	
	12			1	
	Самостоятельная работа				
	Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;		МУ к СР №1	2	3

	- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.				
	Практические занятия				
	13	Характеристика ПОП.	МУ к ПЗ №1	1	2
	14			1	
	15	Технологические расчеты для ПОП	МУ к ПЗ №2	1	2
	16			1	
	17	Составление планового меню	МУ к ПЗ №3	1	2
	18			1	
	19	Расчет и составление таблицы «Реализация блюд по часам с учетом графика работы торгового зала»	МУ к ПЗ №4	1	2
	20			1	
<b>Тема 1.4.</b> Организация работы овощного цеха и цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	Содержание учебного материала				
	21	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	О-1 стр 101-104 Д-17 стр 116-118	1	1
	Практические занятия				
	22	Расчет овощного цеха	МУ к ПЗ №5	1	2
	23			1	
<b>Тема 1.5.</b> Организация работы мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов	Содержание учебного материала				
	24	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицецехового цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика, организация труда	О-1 стр 104-115	1	1
	25			1	
	26			1	
	Практические занятия				
	27	Расчет мясо-рыбного цеха		1	2

	28		МУ к ПЗ №6	1	
<b>Тема 1.6.</b> Организация работы горячего цеха	Содержание учебного материала				
	29	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат горячего цеха. Деление горячего цеха. Организация труда в цехе. Особенности работы кулинарного цеха	О-1 стр 118-127 134-136	1	1
	30			1	
	Практические занятия				
	31	Расчет горячего цеха	МУ к ПЗ №7	1	2
	32			1	
<b>Тема 1.7.</b> Организация работы холодного цеха	Содержание учебного материала				
	33	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат холодного цеха. Технологические линии и рабочие места. Организация труда в цехе	О-1 стр 127-134	1	1
	34			1	
	Практические занятия				
	35	Расчет холодного цеха	МУ к ПЗ №8	1	2
	36			1	
<b>Тема 1.8.</b> Организация работы кондитерских и мучных цехов	Содержание учебного материала				
	37	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста: классификация, стадии технологического процесса, виды помещений и их оснащение. Организация труда. Организация работы цеха мучных изделий	О-1 стр 137-145, 145-146	1	1
	38			1	
	Практические занятия				
	39	Расчет кондитерского цеха и помещений изготовления мучных изделий	МУ к ПЗ №9	1	2
	40			1	
	41	Оснащение производственных цехов технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами	МУ к ПЗ №10	1	2
	43				
	43				
	44			1	
	45	Расстановка технологического оборудования в цехе	МУ к ПЗ №11	1	2
	46			1	
	47	Расчет площади цеха	МУ к ПЗ №12	1	2
	48			1	

<b>Тема 1.9.</b> Организация работы вспомогательных помещений и раздач	<i>Содержание учебного материала</i>				
	49	Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика. Организация работы механизированных раздаточных линий.	О-1 стр 146-148, 148-154	1	1
	50			1	
<b>Раздел 2</b> Организация и контроль деятельности подчиненного персонала					
<b>Тема 2.1.</b> Организация труда персонала на производстве	<i>Содержание учебного материала</i>				
	51	Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда	О-1 стр 154-171 Д-17 стр 94-136	1	1
	52			1	
	<i>Практическое занятие</i>				
	53	Составление графиков выхода на работу	МУ к ПЗ №13	1	2
	54			1	
<b>Тема 2.2.</b> Организация работы трудового коллектива	<i>Содержание учебного материала</i>				
	55	Организация работы в бригадах (командах). Понятие и типы бригад. Оценка результатов труда работников. Правовое положение работника в организации. Приемы повышения эффективности общения в команде. Обучение персонала на рабочем месте. Наставничество	О-1 стр 172-189, 189-200, 201-213	1	1
	56			1	
	57			1	
	58			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				
	Изучение профессиональных стандартов: Повар, Кондитер		МУ к СР №2	2	3
	<i>Практические занятия</i>				
	59	Составление должностной инструкции	МУ к ПЗ №14	1	2
	60	Составление табеля учета рабочего времени	МУ к ПЗ №15	1	2
<b>Тема 2.3.</b> Контроль результатов выполнения работ исполнителями	<i>Содержание учебного материала</i>				
	61	Общие положения: виды контролей. Контроль за соблюдением требований охраны труда. Виды инструктажей и их характеристика. Ответственность за нарушение требований охраны труда	О-1 стр 214-234 Д-17 стр 257	1	1
	62			1	
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				

Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции	63	Общие понятия и определения. Показатели качества продукции. Характеристика показателей качества	О-1 стр 235-260	1	1
	64			1	
<b>Тема 2.5.</b> Контроль за качеством приготовления продукции производства	Содержание учебного материала				
	65	Понятие качества, его параметры, признаки, характеристики. Теологическая документация, журнал контроля технологических процессов. Удостоверение качества	О-1 стр 260-271	1	1
	66			1	
	Практические занятия				
	67	Бракераж готовой продукции	МУ к ПЗ №16	1	2
	68			1	
<b>Тема 2.6.</b> Документационное обеспечение управления	Содержание учебного материала				
	69	Понятие документа, их классификация. Национальная система стандартизации, понятие нормативного документа. Основополагающие стандарты	О-1 стр 272-289	1	1
	70			1	
	71			1	
	72			1	
	Практические занятия				
	73	Заполнение технологических, технико-технологических карт	МУ к ПЗ №17	1	2
	74			1	
<b>Тема 2.6.</b> Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	Содержание учебного материала				
	75	Первичная бухгалтерская документация. Унифицированные формы.	О-1 стр 289-316	1	1
	76			1	
	Практические занятия				
	77	Расчет стоимости блюд	МУ к ПЗ №18	1	2
	78			1	
<b>Консультации</b>				<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>	
<b>Учебная практика</b>				36	
Виды работ					
1. Анализ 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

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

2.Разработка структуры конкретной организации питания

3.Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики)

4. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест

5.Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)

6.Анализ должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам

7.Изучение графиков выхода на работу (на базе практики)

8.Разработка должностных обязанностей, графиков, работы и табеля учёта рабочего времени

9.Выполнение контроля и оценки результата выполнения работ исполнителями

10.Разработка плана-меню

11.Применение различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей

**Производственная практика (по профилю специальности)**

36

*Виды работ*

1. Ознакомление с Уставом организации питания
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности
6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки



13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда
14. Разработка различных видов меню
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения
17. Оценка качества готовой продукции
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами
25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Технические условия
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству
29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне
30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения
33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения
34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда
35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие)
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог)
37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.

38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций	
39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала	
40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.	
41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>168</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации программы профессионального модуля имеются:

- учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин»;

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### *Основные источники*

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - Москва.: Издательский центр «Академия», 2018 Текст (визуальный) непосредственный.

##### *Дополнительные источники:*

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].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Изд. 3-е с изм. и доп. Министерство экономического развития и торговли российской Федерации. Издательство «Хлебпродинформ», 2008 г.

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - Москва.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - Москва.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - Москва.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- Москва.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - Москва.: ДеЛипринт, 2015.- 544с. Текст (визуальный) непосредственный.
14. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - Москва.: Экономика, 2012. – 254 с. Текст (визуальный) непосредственный.
15. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – Москва.: Мастерство, 2014. – 216 с. Текст (визуальный) непосредственный.
16. И.А. Скопылатов. Управление персоналом. / И.А. Скопылатов, О.Ю. Ефремов. – Санкт-Петербург.: Издательство Смольного университета, 2000. Текст (визуальный) непосредственный.
17. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. образования / Н. Н. Пукалина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.Текст (визуальный) непосредственный.

#### *Интернет-ресурсы*

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Электронный журнал «Еда»[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/>

6. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
7. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>
8. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
9. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
10. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
11. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>
12. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>
13. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
14. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopek.by>
15. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hleb.net](http://www.hleb.net)
16. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bread.su>
17. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
18. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
19. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
20. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
21. [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)
22. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
23. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
24. <http://www.creative-chef.ru/>
25. <http://www.gastromag.ru/>
26. <http://www.horeca.ru/>
27. <http://novikovgroup.ru/>
28. <http://www.cafemumu.ru/>
29. <http://www.Management-Portal.ru>
30. <http://www.Economi.gov.ru>
31. <http://www.Minfin.ru>
32. <http://www.aup.ru/books/m21/>

Заведующий информационно-библиотечным  
центром ГБПОУ РК «РКИГ»

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

Подготовка специалистов по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы: методическими рекомендациями и указаниями к практическим и лабораторным занятиям, (в. т.ч. руководство по решению типовых задач), самостоятельному изучению МДК, учебной и производственной практике, а также планами лекций.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на выполнение самостоятельной работы.

Для самостоятельной подготовки каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам и информационным ресурсам сети Интернет, вход в электронные библиотеки базовых версий ЭБС IPRbooks и издательства «Академия» осуществляется по индивидуальному паролю.

Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом.

Учебная практика проводится на базе колледжа.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является квалификационный экзамен.

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга», «Основы бухгалтерского учета и калькуляции».

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

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с поварским и кондитерским делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Для преподавания профессиональных модулей учебного цикла программ СПО преподаватели и мастера производственного обучения обязаны пройти обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

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

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>МДК 06.01</b> Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
<b>Раздел 1.</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
ПК 6.1 ПК 6.3 ОК 01 - 11	<b>Знания</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- основные перспективы развития отрасли;</li> <li>- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов;</li> </ul>	Устный опрос Практическое выполнение задания	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul>		
	<p style="text-align: center;"><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>- планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> </ul>	Устный опрос Ситуационная задача Практическое выполнение задания	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>- организовывать документооборот</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<i>Действия:</i>			

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущее планирование деятельности подчиненного персонала.</li> <li>- расчет основных производственных показателей.</li> <li>- координация с другими подразделениями, службами.</li> <li>- проверка уровня обеспеченности ресурсами.</li> <li>- заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана.</li> <li>- контроль хранения запасов.</li> <li>- обеспечение сохранности запасов.</li> <li>- проведение инвентаризации запасов.</li> <li>- поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.</li> <li>- разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</li> <li>- ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.</li> <li>- презентация нового меню.</li> <li>- совершенствование ассортимента и меню</li> </ul>		
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>			
ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 01 - 11	<div data-bbox="922 1563 1514 1601" data-label="Section-Header"> <p align="center"><b>Знания</b></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> </ul>	Устный опрос Ситуационная задача	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.  Не менее 61% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов;</li> </ul>		<p>результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Не менее 61% правильных ответов</p>
<b>Умения</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</li> </ul>	<p>Устный опрос</p> <p>Ситуационная задача</p> <p>Практическое выполнение задания</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям , оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
			-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	<b>Действия</b>		
	<p>планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль качества выполнения работ</li> <li>- организация текущей деятельности</li> <li>- планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей</li> <li>- инструктирование, обучение на рабочем месте <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ, оценка результатов обучения</li> </ul> </li> </ul>	<p>Устный опрос Ситуационная задача Практическое выполнение задания</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям , оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>

<b>Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
			Правильное выполнение заданий в полном объеме

### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

ЛР – 7 Осознавать приоритет ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР – 11 Проявлять уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
ЛР – 14 Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	Способность ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействие поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.