

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 № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2023г.

**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. – 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».08.2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Е.В.Горченева

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».08.2023 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

Согласовано с работодателем

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

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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Владеть навыками</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</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>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>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul>
--	--

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР 1</b>	Осознание себя гражданином и защитником великой страны.
<b>ЛР 2</b>	Проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженности принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
<b>ЛР 3</b>	Соблюдение норм правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрация неприятия и предупреждение социально опасного поведения окружающих.
<b>ЛР 4</b>	Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
<b>ЛР 5</b>	Демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>ЛР 6</b>	Проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в

	социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознание приоритетной ценности личности человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрация неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполнение профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 168

в том числе в форме практической подготовки – 108.

Из них на освоение МДК – 90

в том числе самостоятельная работа – 4

курсовой проект – -.

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 36 часов

Промежуточная аттестация – 6 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных / общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>МДК.06.01</b> Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		90	42	82	36	4				
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01. – 11.	<b>Раздел 1.</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	50	24	50	24	2				
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01. – 11.	<b>Раздел 2</b> Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	40	12	32	12	2	6			
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01. – 11.	Учебная практика	36	36						36	
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01. – 11.	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация	6	6							
	Всего:	168	120	82	36	4	6	-	36	36

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля 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
1	2			
<b>МДК.06.01</b> Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				<b>82</b>
<b>Раздел 1.</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
<b>Тема 1.1.</b> Основные показатели производства	<i>Содержание учебного материала</i>			
	1	Основные положения. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Современные тенденции к развитию организаций питания	О-1 стр 6-12	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	1
	4			Д-17 стр 11-15
<b>Тема 1.2.</b> Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	<i>Содержание учебного материала</i>			
	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	1
	6			1
	7			1
	8			Д-17 стр 66-94
<b>Тема 1.3.</b> Оперативное планирование работы производства	<i>Содержание учебного материала</i>			
	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	1
	10			1
	11			1
	12			Д-17 стр 17-69
	<i>Самостоятельная работа</i>			
	Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;		МУ к СР №1	2

	<p>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;  - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;  - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;  - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p>			
	<i>Практические занятия</i>			
	13	Характеристика ПОП.	МУ к ПЗ №1	1
	14			1
	15	Технологические расчеты для ПОП	МУ к ПЗ №2	1
	16			1
	17	Составление планового меню	МУ к ПЗ №3	1
	18			1
	19	Расчет и составление таблицы «Реализация блюд по часам с учетом графика работы торгового зала»	МУ к ПЗ №4	1
	20			1
<b>Тема 1.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Организация работы овощного цеха и цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	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
	<i>Практические занятия</i>			
	22	Расчет овощного цеха	МУ к ПЗ №5	1
23		1		
<b>Тема 1.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			
Организация работы мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов	24	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.	О-1 стр 104-115	1
	25			1
	26	Организация работы птицебельного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика, организация труда		1
	<i>Практические занятия</i>			
	27	Расчет мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ №6	1

	28			1
<b>Тема 1.6.</b> Организация работы горячего цеха	<i>Содержание учебного материала</i>			
	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
	30			1
	<i>Практические занятия</i>			
	31	Расчет горячего цеха	МУ к ПЗ №7	1
	32			1
<b>Тема 1.7.</b> Организация работы холодного цеха	<i>Содержание учебного материала</i>			
	33	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат холодного цеха. Технологические линии и рабочие места. Организация труда в цехе	О-1 стр 127-134	1
	34			1
	<i>Практические занятия</i>			
	35	Расчет холодного цеха	МУ к ПЗ №8	1
	36			1
<b>Тема 1.8.</b> Организация работы кондитерских и мучных цехов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	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
	38			1
	<i>Практические занятия</i>			
	39	Расчет кондитерского цеха и помещений изготовления мучных изделий	МУ к ПЗ №9	1
	40			1
	41	Оснащение производственных цехов технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами	МУ к ПЗ №10	1
	43			
	43			
	44			1
	45	Расстановка технологического оборудования в цехе	МУ к ПЗ №11	1
	46			1
	47	Расчет площади цеха	МУ к ПЗ №12	1
48	1			
<b>Тема 1.9.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			

Организация работы вспомогательных помещений и раздач	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	
	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	
	52			1	
	<i>Практическое занятие</i>				
	53	Составление графиков выхода на работу	МУ к ПЗ №13	1	
	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	
	56			1	
	57			1	
	58			1	
	<i>Самостоятельная работа</i>				
	Изучение профессиональных стандартов: Повар, Кондитер			МУ к СР №2	2
	<i>Практические занятия</i>				
	59	Составление должностной инструкции	МУ к ПЗ №14	1	
60	Составление табеля учета рабочего времени	МУ к ПЗ №15	1		
<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	
62	1				
<b>Тема 2.4.</b>					
Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции	<i>Содержание учебного материала</i>				
	63	Общие понятия и определения. Показатели качества продукции. Характеристика показателей качества	О-1 стр 235-260	1	
64	1				
<b>Тема 2.5.</b>					
Контроль за качеством приготовления	65	Понятие качества, его параметры, признаки, характеристики.	О-1 стр	1	

продукции производства	66	Геологическая документация, журнал контроля технологических процессов. Удостоверение качества	260-271	1
	<i>Практические занятия</i>			
	67	Бракераж готовой продукции	МУ к ПЗ №16	1
68	1			
<b>Тема 2.6.</b> Документационное обеспечение управления	<i>Содержание учебного материала</i>			
	69	Понятие документа, их классификация. Национальная система стандартизации, понятие нормативного документа. Основополагающие стандарты	О-1 стр 272-289	1
	70			1
	71			1
	72			1
	<i>Практические занятия</i>			
	73	Заполнение технологических, технико-технологических карт	МУ к ПЗ №17	1
74	1			
<b>Тема 2.6.</b> Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	<i>Содержание учебного материала</i>			
	75	Первичная бухгалтерская документация. Унифицированные формы.	О-1 стр 289-316	1
	76			1
	<i>Практические занятия</i>			
	77	Расчет стоимости блюд	МУ к ПЗ №18	1
78	1			
<b>Консультации</b>				<b>2</b>
<b>Экзамен</b>				<b>6</b>
<b>Учебная практика</b>				<b>36</b>
<i>Виды работ</i>				
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>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

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

##### *Основные печатные издания*

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.: одобр. 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.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – Москва.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 Консорциум кодекс: <https://docs.cntd.ru/> : Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов (дата обращения 31.08.2023). – Текст: электронный.

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)
3. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
4. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
5. <http://www.creative-chef.ru/>
6. <http://www.gastromag.ru/>
7. <http://www.horeca.ru/>
8. <http://novikovgroup.ru/>
9. <http://www.cafemumu.ru/>
10. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
11. [http:// www.Ekonomi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
12. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
13. <http://www.aup.ru/books/m21/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</p> <p>выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Выполнять:</p> <p>текущее планирование;</p> <p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;</p> <p>распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;</p> <p>регулирование конфликтных</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных</p>

	ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	диктантов», презентаций результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для</p>	<p>Экзамен</p>

	решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому	

	опыту	
. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	