

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО:  
Долж  
Дата и  
Уника  
ffa7et



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

« 05 » 2024г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Москва, 2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ).....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА» 14	
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	18
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ .....	20
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	21
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАМНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ) .....	32
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ .....	32

# 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 студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции.

#### 1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

#### 1.1.3 Личностные результаты

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
----------------------------	---

<b>В реализации программы воспитания</b>	
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
<b>ЛР 13</b>	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
<b>ЛР 15</b>	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

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

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять

	<p>калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</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>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания; 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; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; 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>

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа	Консультации
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики				
			Обучение по МДК, в час.							
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
Лекции, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 6.1- 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	84	66	20	46			10	8	
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	УП 06.01 Учебная практика	36				36				
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	ПП 06.01 Производственная практика	36				-	36			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Промежуточная аттестация Экзамен по модулю	6							6	
	Всего:	162	66	66		36	36	10	14	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

[illegible]

	<p>кондитерских изделий.</p> <p>2. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>3. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>4. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>5. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>6. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<p>Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).</p>	2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
<p>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом</p>	2



	продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
	<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>18</b>
	<b>Содержание</b> 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. 4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	4
<b>Тематика практических занятий</b>		
1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений		2
2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		2
3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»		2
4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения		2

	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	1. Планирование производственного задания (программы)	2
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с	2

	<p>производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> <p>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общитребования к оформлению, построению и содержанию.</p>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	1. Расчет производственной мощности	2
	2. Расчет товарооборота	2
	3. Расчет производительности труда	2
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
	7. Оформление документов: дневного заборного листа	2
	8. Разработка нормативно-технологической документации	2
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<p>1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация - как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p> <p>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p>	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
<p>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</p> <p>2. Изучение отраслевых нормативных документов:</p> <p>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;</p> <p>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;</p>		5

<p>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</p> <p>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</p> <p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238-250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>- Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>		
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>15</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> </ul>	2

	<p>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</p> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>	
	<p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	2
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	<p>Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p> <p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p>	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	

	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		5
<b>Консультации по модулю</b>		<b>2</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов; 2. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Порядок составления меню; 3. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; 4. Разработка калькуляции свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия 5. Ознакомление со структурой издержек производства и прибылью 6. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба; 7. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ. 8. Ознакомление с действующими нормативными документами, регламентирующими показатели безопасности и качества производимой продукции 9. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде. 10. Изучение должностной инструкции работников подразделения; 11. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению.		36
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> 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		36

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 организации 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. Общие 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>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>
<b>Квалификационный экзамен:</b>	<b>6</b>
<b>Всего часов с учетом практик</b>	<b>162</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

#### **3.1. Для реализации программы учебного модуля предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: для проведения лекционных и практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы, лабораторий: учебный кулинарный цех, кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

##### **Учебная аудитория для проведения лекционных занятий:**

**1. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 3 шт., бланширователь - 1 шт., весы настольные - 2 шт., автоклав - 1 шт., котел пищеварочный - 1 шт., вакууматор - 1 шт., фризер - 1 шт., сепаратор - 2 шт., овощерезка - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

##### **Учебная аудитория для проведения практических занятий:**

**1. Лаборатория метрологии и стандартизации** Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

**2. Учебный кулинарный цех** оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы - 5 шт., мясорубка - 1 шт., микроволновая печь - 1 шт., овощерезка - 1 шт., куттер - 1 шт., блендер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., весы настольные - 1 шт., камера холодильная - 1 шт., плита электрическая - 5 шт., сковорода - 5 шт., сотейник - 5 шт., доска разделочная - 5 шт., кастрюля - 5 шт., гастроемкости - 15 шт., аэрогриль - 1 шт., льдогенератор - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

##### **Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:**

**1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет** Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры - 56 шт., телевизор - 1 шт., принтер - 1 шт., цветной принтер - 1 шт., копировальный аппарат - 1 шт., сканер - 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**2. Учебная аудитория.** Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт.,

классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория метрологии и стандартизации** Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z- 300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFLra 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Масалова, Ю. А. Маркетинг персонала : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Масалова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15108-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496885>

2. ЭБС «ЮРАИТ»: Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/447359>

3. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа: <https://elanbook.com/book/119617>

#### **Дополнительные источники:**

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

2. ЭБС «Znanium»: Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1001262>

3. Проблемы теории и практики управления (периодическое издание).

4. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)

Список литературы верен

Директор НБ



М.В. Обновленская

### **Интернет-ресурсы: сайты**

1. <http://foodis.ru/Общепит>. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. [http://obshepitrussia.ru/Общепит в России \(сайт журнала\)](http://obshepitrussia.ru/Общепит в России (сайт журнала))
3. <https://new.enc.znaniy.com/Энциклопедия Znaniy.com>
4. [www.consultant.ru/law/podborki/sanpinobschestvennoepitanie/](http://www.consultant.ru/law/podborki/sanpinobschestvennoepitanie/). СанПиН общественное питание
5. [www.normdok.narod.ru](http://www.normdok.narod.ru). Нормативные документы по общественному питанию в России

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Изучению профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», предшествуют учебные дисциплины: общеобразовательного, общегуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного циклов. Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин.

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний обучающихся, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение учебной практики в лабораториях образовательного учреждения и производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в предприятиях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является освоение междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических работ, зачетов по учебной и производственной практикам.

Организация производственной практики по освоению модуля предполагается концентрированно, после изучения междисциплинарного курса профессионального модуля.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу, имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют преподаватели с высшим профессиональным образованием по профилю, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководителями производственной практики (по профилю специальности) являются представители организации, на базе которой проводится практика, специалисты соответствующего профиля, обеспечивающие деятельность обучающихся в профессиональной области.

#### **4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

**4.1.** В целях доступности получения СПО обучающимися с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для обучаемых с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета ([www.stgau.ru](http://www.stgau.ru)) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для обучаемых, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучаемых с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучаемых, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

**4.2.** Образование обучаемых с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность обучаемых с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

**4.3.** При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

**4.4.** С учетом особых потребностей обучаемых с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

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

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения заданий на практических занятиях, решения ситуационных и практико-ориентированных задач, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме экзамена и выполнение курсового проекта.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>- правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>- соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>- точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>- актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>- правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>- правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>- правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>- правильность расчета потребности в трудовых ресурсах</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

<p>контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5.</p> <p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>для выполнения заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>- адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>- правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>- соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>- адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>- адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>- правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>- точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>- адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>- адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>- соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>- точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>- актуальность составленной программы обучения персонала;</li> </ul> <p>оценивать результаты обучения</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul>

	<p>потребности в информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через личный кабинет преподавателя на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».
2. Методические рекомендации по освоению ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:



№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1.	Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
2.	Изучение отраслевых нормативных документов	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
3.	Анализ основных типов организаций питания	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
4.	Разработка структуры конкретной организации питания	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
5.	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
6.	Изучение «Справочника руководителя»	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
7.	Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
8.	Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
9.	Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
10.	Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238-250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
11.	Решение ситуационных задач по темам раздела.	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
12.	Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
13.	Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
14.	Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
15.	Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3

	повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)			
16.	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
17.	Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
18.	Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
19.	Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3
20.	Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося	1, 2,3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 7.1. Вопросы для подготовки к экзамену

1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.
2. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
3. Классификация предприятий питания.
4. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.
5. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
6. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.
7. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.
8. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.
9. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.
10. Организация работы и техническое оснащение производства горячего цеха.
11. Организация работы и техническое оснащение производства холодного цеха.
12. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.
13. Организация работы и техническое оснащение производства кондитерского цеха.
14. Организация работы вспомогательных производственных помещений, их характеристика, оснащение.
15. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.

16. Организационная структура управления производственного подразделения.
17. Категории производственного персонала, их характеристика.
18. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности.
19. Права, обязанности и ответственность работников, взаимодействия в процессе труда членов бригады.
20. Делегирование полномочий в структурном подразделении (бригаде)
21. Содержание форм стимулирования труда на предприятиях питания.
22. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.
23. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения: характеристики и показатели работы трудовых коллективов.
24. Система методов управления структурным подразделением.
25. Методы дисциплинарного воздействия на исполнителей в индустрии питания.
26. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
27. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
28. Стили управления в общественном питании.
29. Управление конфликтами и стрессами.
30. Роль планирования в организации. Виды планов.
31. Основы бизнес-планирования в индустрии питания.
32. Общий обзор содержания маркетингового исследования внешней среды предприятия питания.
33. Анализ и прогнозирование деятельности предприятия питания
34. Производственная мощность предприятия в индустрии питания.
35. Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения.
36. Планирование издержек и себестоимости продукции.
37. Планирование валового дохода, прибыли и рентабельности продаж.
38. Производственная программа предприятия питания.
39. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
40. Виды меню, их характеристика.
41. Структура, порядок расположения блюд в плане - меню.
42. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.
43. Разработка бизнес-плана в индустрии питания.
44. Планирование работы бригады в форме дневных заданий.
45. Расчет численности производственных работников.
46. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)
47. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
48. Бракераж, бракеражный журнал.
49. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
50. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.
51. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
52. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
53. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж.
54. Виды норм выработки, нормы времени - характеристики показателей.
55. Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения
56. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.

57. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
58. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки.
59. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.
60. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации по основным операциям в общественном питании.

## **7.2. Компетентностно - ориентированные задания для экзамена**

1. Рассчитать структуру персонала предприятия питания
2. Определите количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия питания
3. Выполнить расчет коэффициента пересчета блюд для данного часа работы предприятия питания, ссылаясь на график загрузки его торгового зала
4. Рассчитайте пропускную способность обеденного зала
5. Исходя из количества потребителей и коэффициента потребления блюд, определите количество блюд, подлежащих изготовлению и реализации в течение дня на предприятии питания
6. Выполните расчет количества хлеба, необходимого при реализации блюд на предприятии питания
7. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление первых блюд (рецептура выдается на экзамене)....
8. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление вторых блюд (рецептура выдается на экзамене)..
9. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление мясных салатов (рецептура выдается на экзамене).....
10. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление овощных салатов (рецептура выдается на экзамене)...
11. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление бутербродов (рецептура выдается на экзамене)....
12. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для холодного цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период
13. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период
14. Выполнить расчёт количества производственных столов, используя количество одновременно работающих в цехе и длину рабочего места на одного работника
15. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания - холодный цех
16. Сделать расчет площади производственных помещений предприятия общественного питания - горячий цех
17. Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений предприятия общественного питания.
18. Выполнить расчет себестоимости сырья структурного подразделения индустрии питания для выполнения дневной производственной программы
19. Выполнить расчет показателей рентабельность производства и рентабельности заёмного капитала в индустрии питания
20. Выполнить расчет показателей рентабельность продукции, рентабельности собственных средств на предприятии общественного питания

## **7.3. Критерии оценки результатов освоения профессионального модуля в ходе промежуточной аттестации форме экзамена:**

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень

обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

#### **7.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее - ЭК)**

Экзамен квалификационный проводится по билетам, включающим три раздела, для оценивания сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с таблицей:

Профессиональные и общие компетенции	Средства проверки (№№ заданий)
ПК 6.1, 6.3, 6.5; ОК 1-7	К1
ПК 6.2; ОК 1-3, 7, 9 ОК 9-11	К2
ПК 6.4, 6.5; ОК 1-3, 6-7	К3

### **1. Компетентностно - ориентированные задания для оценки ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.5**

#### **Вариант 1:**

а) составьте план-меню (Бланк 1<sup>1</sup>) обеда общедоступной столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 600 человек, период осенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

#### **Вариант 2:**

а) составьте план-меню (Бланк 1) обеда столовой при промышленном предприятии, в которой в среднем за день питается 1000 человек, период осенне-зимний;

<sup>1</sup> Формы бланков приведены в приложении к ФОС

- б) составьте меню комплексного обеда;
- в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);
- г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);
- д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);
- е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

**Вариант 3:**

- а) составьте план-меню (Бланк 1) обеда ресторана I класса русской национальной кухни, в котором в среднем за день питается 200 человек, период весенне-летний;
- б) составьте меню комплексного обеда;
- в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);
- г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);
- д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);
- е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

**Вариант 4:**

- а) составьте план-меню (Бланк 1) обеда кафе-молочной, в котором в среднем за день питается 400 человек, период летне-осенний;
- б) составьте меню комплексного обеда;
- в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);
- г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);
- д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);
- е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

**Вариант 5:**

- а) составьте план-меню (Бланк 1) обеда детского кафе, в котором в среднем за день питается 500 человек, период осенне-зимний;
- б) составьте меню комплексного обеда;
- в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);
- г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);
- д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);
- е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

**Вариант 6:**

- а) составьте план-меню (Бланк 1) ресторана высшего класса, в котором в среднем за день питается 250 человек, период весенне-летний;
- б) составьте меню комплексного обеда;
- в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по

установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

**Вариант 7:**

а) составьте план-меню (Бланк 1) молодежного кафе, в котором в среднем за день питается 600 человек, период весенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

**Вариант 8:**

а) составьте план-меню (Бланк 1) студенческой столовой, в которой в среднем за день питается 200 человек, период осенне-зимний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

**Вариант 9:**

а) составьте план-меню (Бланк 1) закусочной, в которой в среднем за день питается 300 человек, период весенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

**Вариант 10:**

а) составьте план-меню (Бланк 1) кафе-мороженого, в котором в среднем за день питается 150 человек, период весенне-летний;

б) составьте меню комплексного обеда;

в) для каждого блюда меню комплексного обеда составьте технологическую карту по установленной форме (Бланк 2);

г) рассчитайте количество продуктов для приготовления блюд из меню комплексного

обеда, заполнив наряд-заказ (Бланк 3) и накладную (Бланк 4). В накладной определить подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье (обоснуйте размер торговой наценки);

д) рассчитайте продажную стоимость комплексного обеда (Бланк 5);

е) заполните выписку из бракеражного журнала результатов проверки качества блюд комплексного обеда (Бланк 6).

## **2. Компетентностно - ориентированные задания для оценки ПК 6.2**

### **Вариант 1:**

а) Составьте схему овощного цеха для общедоступной столовой на 250 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 28 м .

### **Вариант 2:**

а) Составьте схему мясо-рыбного цеха для ресторана первого класса на 100 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 15 м .

### **Вариант 3:**

а) Составьте схему холодного цеха для ресторана первого класса на 75 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 23 м<sup>2</sup>.

### **Вариант 4:**

а) Составьте схему горячего цеха для столовой на 500 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 52 м .

### **Вариант 5:**

а) Составьте схему кулинарного цеха для кафе на 200 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 43 м<sup>2</sup>.

### **Вариант 6:**

а) Составьте схему кондитерского цеха для столовой на 100 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 22 м<sup>2</sup>.

### **Вариант 7:**

а) Составьте схему производственного цеха для закусочной с безцеховой структурой производства на 35 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 35 м<sup>2</sup>.

### **Вариант 8:**

а) Составьте схему мясного цеха для специализированного кафе на 40 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 19 м .

### **Вариант 9:**

а) Составьте схему горячего цеха для кафе-молочной на 120 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,

б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 25 м .

### **Вариант 10:**



- а) Составьте схему овощного цеха для студенческой столовой на 150 посадочных мест, с размещением в нем технологического оборудования,
- б) определите полезную площадь и количество работников для данного цеха. Площадь цеха 17 м<sup>2</sup>.

### **3. Компетентностно - ориентированные задания для оценки ПК 6.4, ПК 6.5**

#### **Вариант 1:**

- а) Оформите табель учёта рабочего времени на февраль месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):  
Работник отработал в ночное время 3 дня;  
Работа в праздничные дни 1 день;  
Был в командировке 2 дня;  
Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;  
Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;  
Все остальные дни считать как работа в дневное время;
- б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

#### **Вариант 2:**

- а) Оформите табель учёта рабочего времени на март месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):  
Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;  
Работа в праздничные дни - 5 дней;  
Работа в ночное время - 3 дня;  
Неполный рабочий день по инициативе работодателя (сокращение рабочего дня на 50%);  
Служебная командировка - 1 день;  
Все остальные дни считать как работа в дневное время;
- б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

#### **Вариант 3:**

- а) Оформите табель учёта рабочего времени на апрель месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):  
Работа посменная, 2 дня через 2 дня;  
Количество рабочих часов в день - 10 ч;  
Работа в праздничные дни - 1 день;  
Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;  
Все остальные дни считать как работа в дневное время;
- б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

#### **Вариант 4:**

- а) Оформите табель учёта рабочего времени на май месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):  
Работник отработал в ночное время 3 дня;  
Работа в праздничные дни 1 день;  
Был в командировке 2 дня;  
Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;  
Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;  
Все остальные дни считать как работа в дневное время;
- б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

#### **Вариант 5:**

- а) Оформите табель учёта рабочего времени на май месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):  
Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;  
Работа в праздничные дни - 5 дней;  
Работа в ночное время - 3 дня;  
Неполный рабочий день по инициативе работодателя (сокращение рабочего дня на 50%);  
Служебная командировка - 1 день;  
Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

**Вариант 6:**

а) Оформите табель учёта рабочего времени на июнь месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работа посменная, 2 дня через 2 дня;

Количество рабочих часов в день - 10 ч;

Работа в праздничные дни - 1 день;

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

**Вариант 7:**

а) Оформите табель учёта рабочего времени на июль месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работник отработал в ночное время 3 дня;

Работа в праздничные дни 1 день;

Был в командировке 2 дня;

Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

**Вариант 8:**

а) Оформите табель учёта рабочего времени на август месяц 2017 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работник отработал в ночное время 2 дня;

Работа в праздничные дни 2 дня;

Был в командировке 5 дней;

Отсутствие на рабочем месте в течение 1 дня по неуважительной причине;

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

**Вариант 9:**

а) Оформите табель учёта рабочего времени на сентябрь месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Работник отработал в ночное время 4 дня;

Работа в праздничные дни 1 день;

Был в командировке 3 дней;

Отсутствие на рабочем месте в течение 1 дня по неуважительной причине;

Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

**Вариант 10:**

а) Оформите табель учёта рабочего времени на декабрь месяц 2018 г. по следующим данным согласно ТК РФ (Бланк 7):

Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;

Работа в выходные дни - 3 дня;

Работа в ночное время - 2 дня;

Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%);

Служебная командировка - 6 дней;

Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

### 7.5. Итоги экзамена квалификационного по профессиональному модулю (критерии)

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной кондитерской продукции,	Соблюдение правил составления плана-меню предприятия; Расчет количества сырья и выхода полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур; Планирование работы предприятия, в соответствии с производственной мощностью предприятия	
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Обоснованный выбор технологического оборудования, при организации работы производственных цехов; Обоснованные решения производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов; Соответствие организации рабочих мест ходу технологического процесса; Определение численности работников на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями нормирования труда	
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Демонстрация навыков по выходу из возможных конфликтных ситуаций (решение ситуационных задач); Принятие управленческих решений при организации работы бригады; Соблюдение правил составления графика выхода на работу, учитывая производственные показатели; Оформление табеля учета рабочего времени; Правильность расчета заработной платы	
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности персонала подчиненного	Проведение органолептической оценки качества кулинарных и кондитерских изделий, в соответствии с требованиями СанПиН; Правильное заполнение бракеражного журнала; Обоснованное определение перечня возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда	
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Составление и оформление основных документов предприятия установленной формы; Выполнение расчета заработной платы; Правильность составления калькуляции блюд	

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Специфика изучения профессионального модуля обусловлена формой обучения обучаемых, его местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение профессионального модуля рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу обучающегося.

Лекционная часть учебного курса для обучаемых проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа обучающегося включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения профессионального модуля студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам модуля;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за профессиональным модулем во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для обучаемых является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (при необходимости)

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: MicrosoftWindows, Office(Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус KasperskyAnti-VirusSuiteдля WKSи FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative CloudVIP (AdobeCreativeSuite, AdobeIllustrator, AdobeInDesign, AdobeMuse, AdobeDreamweaver, AdobeBridge, AdobeFireworks, AdobePhotoshop, Lightroom, AdobePhotoshop, AdobePremierePro) (E6D07F9B807E0FF7F95Aот 23.11.2018), ABBYYFineReader 14 Business 1 year(Код позиции:AF14-2S4W01-102/ADIдентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г. ), AdobePhotoshopExtendedCS3 (CertificateID: CE0712390 от 7.12.2007), AdobeAcrobat 8.0 Pro (CertificateID:CE0712390 от 07.12. 2007), AdobeIllustratorCS3 (CertificateID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR(архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: StavropolStateAgrarianUniversity -EDU 900 PCusagelicenseот 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

## 10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<i>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</i>	
1.	<b>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b> (аудитория № 207А) (48 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 3 шт., бланширователь - 1 шт., весы настольные - 2 шт., автоклав - 1 шт., котел пищеварочный - 1 шт., вакууматор - 1 шт., фризера - 1 шт., сепаратор - 2 шт., овощерезка - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2.	<i>Учебная аудитория для проведения практических занятий</i>	
	<b>Лаборатория метрологии и стандартизации</b> (аудитория № 106) (50,3 кв. м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф- витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт.,

		центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRANT-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
	Учебный кулинарный цех (аудитория №114) (44 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы - 5 шт., мясорубка - 1 шт., микроволновая печь - 1 шт., овощерезка - 1 шт., куттер - 1 шт., блендер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., весы настольные - 1 шт., камера холодильная - 1 шт., плита электрическая - 5 шт., сковорода - 5 шт., сотейник - 5 шт., доска разделочная - 5 шт., кастрюля - 5 шт., гастроемкости - 15 шт., аэрогриль - 1 шт., льдогенератор - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
3.	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов</b>	
	1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь - 177 кв.м) <i>Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</i>	Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры - 56 шт., телевизор - 1 шт., принтер - 1 шт., цветной принтер - 1 шт., копировальный аппарат - 1 шт., сканер - 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 201 (площадь - 49 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
4.	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b>	
	Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф- витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт.,

		<p>рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы УШКЛШ-220 СЕ в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
6.	<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</b>	
	<p><b>Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м)</b>  <b>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.).</b>  <b>Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул. Серова, д 523</b></p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф- витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат ШВ 400, Меттеї- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная 2-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы УШКЛШ-220 СЕ в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

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

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данный модуль относится к учебному циклу «Профессиональные модули» основной образовательной программы.

**1.3. Цель профессионального модуля** - освоение основного вида деятельности *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

**1.4. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**  
**иметь практический опыт:**

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

#### **уметь:**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;



- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

**знать:**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания; структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов

**1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:**

Общие компетенции (ОК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности персонала подчиненного

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

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

Форма обучения - очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов;

консультаций - 2 часов;

учебная практика - 36 часов;

производственная практика - 36 часов;

форма контроля - квалификационный экзамен, 3 семестр.

#### **1.7. Разделы профессионального модуля:**

##### **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

**Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания

**Тема 1.2.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

**Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

**Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания

**Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

**Тема 1.6.** Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

**Тема 1.7.** Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

##### **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**Тема 2.1.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**Тема 2.2.** Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

**Автор:** Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.  
преподаватель УМО ФСПО