

|  |  |                               |           |
|--|--|-------------------------------|-----------|
| Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение<br>«Ульяновский техникум питания и торговли» |  |                               |           |
|  | Наименование документа Рабочая программа учебной дисциплины <b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения</b><br>Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело<br>Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5) | Редакция № 1<br>Изменение № 0 | Лист 1-15 |
|  |  |                               | Экз. №    |

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

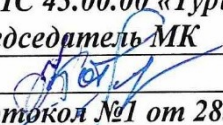
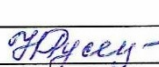
**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ) разработана в соответствии с ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 170519 от 08.11.2021 г.) и \*Профессиональным стандартом «Повар» от 09.03.2022 года № 113н.

---

| <i><b>РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА</b></i>  | <i><b>УТВЕРЖДАЮ</b></i>   |
|---|---|
| <i>на заседании МК<br/>УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис»<br/>Председатель МК</i>                          | <i>Заместитель директора<br/>по научно-методической работе</i>  |
|  <i>Е.А. Торопкина</i> |  <i>Н. С. Русецкая</i> |
| <i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>  | <i>28.08.2025 г</i>   |

Авторы (разработчики):

Еграшкина Татьяна Николаевна - преподаватель высшей квалификационной категории.

Рецензент: HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. 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:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций   |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  |
| ОК 11  | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>   |
| уметь                   | <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать 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;</p> <p>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;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p> |
|--|---|

**Таблица перечень общих компетенций актуализируемых ФГОС СПО**

| ОК     | Формулировка компетенции   | код                     | Знания, умения  |
|--------|--|-------------------------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                               |                         | <b>Умения:</b>  |
|        |  | У1 01.01.               | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  |
|        |  |                         | <b>Знания:</b>  |
|        |  | З2 01.01.<br>З3 01.02.  | основные перспективы развития отрасли;<br>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;   |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            |                         | <b>Умения:</b>  |
|        |  | У7 02.01.               | изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;   |
|        |  |                         | <b>Знания:</b>  |
|        |  | З5 02.01.<br>З18 02.02. | структуру организации питания;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |                         | <b>Умения:</b>  |
|        |  | У4 03.01.               | оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;   |
|        |  |                         | <b>Знания:</b>  |
|        |  | З4 03.01.<br>З6 03.02.  | классификацию организаций питания;<br>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;                                   |
|        |  | З7 03.03.               | правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;   |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               |                         | <b>Умения:</b>  |
|        |  | У3 04.01                | организовывать рабочие места различных зон кухни;   |
|        |  | У4 04.02                | взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;   |
|        |  | У9 04.03                | планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  |
|        |  |                         | <b>Знания:</b>  |
|        |  | З9 04.01.               | методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;   |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |                         | <b>Умения:</b>  |
|        |  | У12 05.01.              | управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  |
|        |  |                         | <b>Знания:</b>  |
|        |  | З16 05.01.              | программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-пат-  |                         | <b>Умения:</b>  |
|        |  | У6 06.01.               | разрабатывать, презентовать различные   |

|       |   |            |  |
|-------|---|------------|--|
|       | риотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.                        |            | виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;   |
|       |   | У13 06.02. | предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  |
|       |   |            | <b>Знания:</b>   |
|       |   | З10 06.01. | виды, формы и методы мотивации персонала;  |
|       |   | З11 06.02  | способы и формы инструктирования персонала;  |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |            | <b>Умения:</b>   |
|       |   | У2 07.01.  | определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;   |
|       |   |            | <b>Знания:</b>   |
|       |   | З12 07.01  | методы контроля возможных хищений запасов;   |
|       |   | З19 07.02  | процедуры и правила инвентаризации запасов.  |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |            | <b>Умения:</b>   |
|       |   | У11 09.01. | обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;   |
|       |   |            | <b>Знания:</b>   |
|       |   | З8 09.01   | правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |            | <b>Умения:</b>   |
|       |   | У10 10.01. | составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  |
|       |   | У14 10.02. | рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;   |
|       |   | У15 10.03. | вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.   |
|       |   |            | <b>Знания:</b>   |
|       |   | З1 10.01   | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  |
|       |   | З14 10.02  | правила первичного документооборота, учета и отчетности;   |
|       |   | З15 10.03  | формы документов, порядок их заполнения;   |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |            | <b>Умения:</b>   |
|       |   | У8 11.01   | составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  |
|       |   |            | <b>Знания:</b>   |
|       |   | З13 11.01. | основные производственные показатели подразделения организации питания;  |
|       |   | З17 11.02. | правила составления калькуляции стоимости;   |



**Таблица перечень профессиональных компетенций**

| <b>Код и наименование компетенции</b>   | <b>Код</b>       | <b>Показатели освоения компетенции</b>  |
|---|------------------|---|
| ПК 6.1.<br>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Н 6.1.01.</b> | 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; |
|   | <b>У 6.1.01.</b> | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  |
|   | <b>У 6.1.06.</b> | разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  |
|   | <b>У 6.1.07.</b> | изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;   |
|   | <b>З 6.1.01.</b> | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;   |
|   | <b>З 6.1.02.</b> | основные перспективы развития отрасли;  |
|   | <b>З 6.1.03.</b> | современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;   |
|   | <b>З 6.1.04.</b> | классификацию организаций питания;  |
|   | <b>З 6.1.05.</b> | структуру организации питания;  |
|   | <b>З 6.1.06.</b> | принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;   |
|   | <b>З 6.1.07.</b> | правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;   |
| ПК 6.2.<br>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.  | <b>Н 6.2.03.</b> | осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  |
|   | <b>У 6.2.03.</b> | организовывать рабочие места различных зон кухни;   |
|   | <b>У 6.2.05.</b> | взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;   |
|   | <b>У 6.2.12.</b> | управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  |
|   | <b>З 6.2.13.</b> | основные производственные показатели подразделения организации питания;   |
|   | <b>З 6.2.15.</b> | формы документов, порядок их заполнения;  |
|   | <b>З 6.2.16.</b> | программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  |
|   | <b>З 6.2.17.</b> | правила составления калькуляции стоимости;  |
| ПК 6.3.<br>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинен-  | <b>Н 6.3.02.</b> | организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;   |
|   | <b>У 6.3.04.</b> | оценивать потребности, обеспечивать нали-   |

|  |           |  |
|--|-----------|--|
| ного персонала   |           | чие материальных и других ресурсов;  |
|  | У 6.3.08. | составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  |
|  | У 6.3.13. | предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  |
|  | З 6.3.12. | методы контроля возможных хищений запасов;   |
|  | З 6.3.19. | процедуры и правила инвентаризации запасов   |
| ПК 6.4.<br>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   | Н 6.4.04. | организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;                       |
|  | У 6.4.02. | определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;   |
|  | У 6.4.09. | планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;   |
|  | У 6.4.14. | рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;   |
|  | У 6.4.15. | вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот  |
|  | З 6.4.08. | правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; |
|  | З 6.4.09. | методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  |
|  | З 6.4.10. | виды, формы и методы мотивации персонала;  |
|  | З 6.4.14. | правила первичного документооборота, учета и отчетности;   |
|  | З 6.4.18. | правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;      |
| ПК 6.5.<br>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | Н 6.5.05. | обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.                                       |
|  | У 6.5.10. | составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  |
|  | У 6.5.11. | обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;   |
|  | З 6.5.11. | способы и формы инструктирования персонала;  |

| <b>Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания</b> |  |
|--|--|
| <b>ЦО</b>  | <b>Целевые ориентиры</b>   |
| <b>ЦОГВ</b>  | <b>Гражданское воспитание</b>  |
| ЦОГВ.1.  | Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.  |
| <b>ЦОПВ</b>  | <b>Патриотическое воспитание</b>   |
| ЦОПВ.1.  | Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.   |
| <b>ЦОДНВ</b>   | <b>Духовно-нравственное воспитание</b>   |
| ЦОДНВ.2  | Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан |
| <b>ЦОЭВ</b>  | <b>Эстетическое воспитание</b>   |
| ЦОЭВ.4.  | Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды   |
| <b>ЦОПТВ</b>   | <b>Профессионально-трудовое воспитание</b>   |
| ЦОПТВ.1  | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.  |
| ЦОПТВ.2  | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.  |
| ЦОПТВ.3  | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.   |
| ЦОПТВ.4  | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.  |
| ЦОПТВ.5  | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.   |
| ЦОПТВ.6  | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе   |
| <b>ЦОЦНП</b>   | <b>Ценности научного познания</b>  |
| ЦОЦНП.3  | Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.   |

|          |   |  |
|----------|---|--|
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.       | (ОК 03)<br>Умение грамотно и профессионально работать с документами в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
|          |   | (ОК 08)<br>Умение самостоятельно определять задачи при организации документационного обеспечения управления. Стремление к повышению квалификации через самообразование личности.                                   |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.   | (ОК01)<br>Социальная значимость специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», ее востребованность на рынке труда.   |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.  | (ОК 09) Быстрая адаптация к дополнениям и изменениям требований к оформлению документов.   |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.   | (ОК 05)<br>Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно - коммуникационных технологий.  |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.  | (ОК 04)<br>Поиск и использование информации, необходимой для эффективного электронного делопроизводства.   |
|          |   | (ОК 7)<br>Ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе. | (ОК 02)<br>Создание собственной деятельности связанной с экспертизой качества и товароведением потребительских товаров, использование знаний ГОСТа по делопроизводству для успешного и грамотного ведения бизнеса. |
|          |   | (ОК 06)<br>Поддержание дружной, оперативной работы в команде и коллективе. Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.   |

\* инвариантные целевые ориентиры программы воспитания

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

Всего часов - 186

Из них на освоение МДК - 186

на практики: производственную – 108 часов

Самостоятельная работа – 10 часов

Теоретические занятия - 76 часов

Практические занятия – 76 часов

Курсовая работа – 24 часа

Итого: 186 часов

*Программа профессионального модуля* **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения**

**МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала** включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| <b>Тема 1.4.<br/>Управление персоналом в организациях питания</b>             | <b>3.</b> Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.  | 1             |
|   | <b>4.</b> Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.   | 1             |
|   | <b>5.</b> Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.   | 1             |
|   | <b>6.</b> 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 | 1             |
| <b>Тема 1.5.<br/>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b> | 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).             | 1             |
|   | Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени   | 1             |
|   | <b>ИТОГО</b>  | <b>6 час.</b> |

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля  | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |        |    |         |                  |    |                        |
|---|---|--------------------------------------|--|--------|----|---------|------------------|----|------------------------|
|   |   |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |        |    |         | Практики         |    | Самостоятельная работа |
|   |   |                                      | Обучение по МДК, в час.                          |        |    |         |                  |    |                        |
|   |   |                                      | всего, часов                                     | в т.ч. |    | Учебная | Производственная |    |                        |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа), часов   |                                      |  |        |    |         |                  |    |                        |
| 1   | 2   | 3                                    | 4  | 5      | 6  | 7       | 8                | 9  |                        |
| ПК 6.1- 6.3<br>ОК1,2,4-7,9-11                     | Раздел 1.<br>Управление текущей деятельностью подчиненного персонала                        | 100                                  | 90   | 56     | -  | -       | -                | 10 |                        |
| ПК 6.4, 6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11                     | Раздел 2.<br>Организация и контроль деятельности подчиненного персонала                     | 62                                   | 62   | 20     | -  | -       | -                | -  |                        |
| ПК 6.1-6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11                      | Курсовой проект (работа)  | 24                                   | 24   | -      | 24 | -       | -                | -  |                        |
| ПК 6.1-6.5<br>ОК1,2,4-7,9-11                      | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 108                                  |  |        |    | -       | 108              | -  |                        |
|   | Всего:  | 294                                  | 176  | 76     | 24 | -       | 108              | 10 |                        |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)   | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1   | 2  | 3           |
| <b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>                  |  | <b>100</b>  |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>            |  |             |
| <b>Тема 1.1.</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>8</b>    |
| Отраслевые особенности организаций питания  | 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.  | 1           |
| * ЦОПТВ.1.  | 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) | 1           |
| *ЦОГВ.1   | <i>*Групповое обсуждение сообщений о важности российской гражданской принадлежности при планировании деятельности предприятий питания.</i>   |             |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Изучение видов услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).  | 1           |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Разработка производственной и организационной структуры организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.   | 1           |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b>    |
|   | <b>ПЗ № 1.</b> Проектирование производственной и организационной структуры организаций питания.  | 2           |
|   | <b>ПЗ № 2.</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, догоотовочных, комбинированных   | 2           |
| <b>Тема 1.2.</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>10</b>   |
| Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных                    | <b>Самостоятельная работа</b><br>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимо-  | 1           |

|   |  |          |
|---|--|----------|
| видов меню.   | связь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   |          |
| * ЦОПТВ.1.  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Разработка новых видов 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. | 1        |
|   | <b>3.Последовательность расположения блюд в меню.</b> Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стилль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.   | 1        |
|   | <b>4.Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.</b> Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.  | 1        |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>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.  | 1        |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента  | 1        |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b> |
|   | <b>ПЗ № 3.</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.  | 2        |
|   | <b>ПЗ № 4.</b> Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).  | 2        |
| Тема 1.3.<br>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | <b>Содержание</b>  | <b>8</b> |
|   | <b>1.Ресурсное обеспечение организации питания:</b> виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных.   | 1        |
|   | <b>2.Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.</b> Материально-техническое обеспечение организации питания.   | 1        |



|   |  |           |
|---|--|-----------|
| *ЦОПТВ.4.<br>*ЦОПВ.1.   | *Групповое обсуждение выступлений о важности работы с кадрами с учетом национальной, этнической принадлежности, любви и уважении к своему многонациональному народу.   |           |
|   | 3. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).  | 1         |
|   | 4. 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.  | 1         |
|   | 5. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов  | 1         |
|   | 6. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.   | 1         |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b>  |
|   | <b>ПЗ № 5.</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).  | 2         |
| Тема 1.4.<br>Управление персоналом в организациях питания<br><br>*ЦОПТВ.3.<br><br>*ЦОДНВ.2. | <b>Содержание</b>  | <b>22</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).   | 1         |
|   | 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).   | 1         |
|   | 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.  | 1         |
|   | 4. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.<br>*Групповое обсуждение сообщений об уважении к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам при оказании услуг в предприятиях питания. | 1         |
|   | 5. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.   | 1         |
|   | 6. 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   | 1         |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Изучение профессиональных стандартов как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.   | 1         |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Изучение последовательности проведения процедуры сертификации квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.  | 1         |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>14</b> |
|  | <b>ПЗ № 6.</b> Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 7.</b> Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения   | 2         |
|  | <b>ПЗ № 8.</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»   | 2         |
|  | <b>ПЗ № 9.</b> Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 10.</b> Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 11.</b> Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 12.</b> Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник   | 2         |
|  |  |           |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала<br><br>*ЦОЭВ.4.<br>* ЦОПТВ.1. | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |
|  | <b>1.</b> Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.<br><i>*Групповое обсуждение сообщений о творческом самовыражении, реализации творческих способностей, при выборе эффективного подхода в менеджменте.</i> | 1         |
|  | <b>2.</b> 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       | 1         |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Изучение нормирования труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).  | 1         |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.  | 1         |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>6</b>  |
|  | <b>ПЗ № 13.</b> Планирование производственного задания (программы)   | 2         |
|  | <b>ПЗ №14.</b> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 15.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета   | 2         |
|  |  |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | рабочего времени  |           |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Расчет основных производственных показателей.<br>Формы документов и порядок их заполнения<br>*ЦОПТВ.3. | <b>Содержание</b>   | <b>36</b> |
|  | 1.Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.  | 1         |
|  | 2. Производственная мощность.   | 1         |
|  | 3.Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.   | 1         |
|  | 4.Производительность труда, факторы роста.  | 1         |
|  | 5.Методика расчета основных производственных показателей  | 1         |
|  | 6.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета порядок оформления калькуляционной карточки.   | 1         |
|  | 7.Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.   | 1         |
|  | 8.Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета  | 1         |
|  | 9.Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения   | 1         |
|  | 10.Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции  | 1         |
|  | 11.Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.  | 1         |
|  | 12.Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.<br><i>*Владение информационной культурой, проведение анализа и оценивание информации с использованием информационно – коммуникационных технологий.</i> | 1         |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>24</b> |
|  | <b>ПЗ № 16.</b> Расчет производственной мощности  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 17.</b> Расчет товарооборота  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 18.</b> Расчет валового дохода  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 19.</b> Расчет издержек производства и обращения  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 20.</b> Расчет прибыли и рентабельности   | 2         |
|  | <b>ПЗ № 21.</b> Расчет производительности труда   | 2         |
|  | <b>ПЗ № 22.</b> Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.   | 2         |
|  | <b>ПЗ № 23.</b> Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет.  | 2         |
|  | <b>ПЗ № 24.</b> Оформление документов: акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни.   | 2         |

|  |  |          |
|--|--|----------|
|  | <b>ПЗ № 25.</b> Оформление документов: акта на отпуск питания сотрудников.   | 2        |
|  | <b>ПЗ № 26.</b> Оформление документов: дневного заборного листа  | 2        |
|  | <b>ПЗ № 27.</b> Разработка нормативно-технологической документации   | 2        |
| <b>Тема 1.7.</b><br>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями   | <b>Содержание</b>  | <b>6</b> |
| <b>*ЦОПТВ.4.</b>   | <b>1.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.<br><i>*Организовывать собственную коммерческую деятельность, выбирать тип предприятия, формулировать профессиональные цели, задачи, методы и способы оказания услуг в предприятиях питания; оценивать эффективность выполнения работы.</i> | 1        |
|  | <b>2.</b> Экскурсия на предприятия общественного питания   | 1        |
|  | <b>3.</b> Экскурсия на предприятия общественного питания   | 1        |
|  | <b>4.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.  | 1        |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b> |
|  | <b>ПЗ № 28.</b> 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>   |  | -        |
| 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.<br>2. Изучение отраслевых нормативных документов:<br>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;<br>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;<br>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;<br>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;<br>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. |  | -        |
| 3. Анализ основных типов организаций питания.  |  | -        |
| 4. Разработка структуры конкретной организации питания.  |  | -        |
| 5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.  |  | -        |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| 6. Изучение «Справочника руководителя»   |   | -         |
| 7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).   |   | -         |
| 8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.   |   | -         |
| 9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.   |   | -         |
| 10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.   |   | --        |
| 11. Решение ситуационных задач по темам раздела.   |   | -         |
| 12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.                    |   | -         |
| 13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).   |   | -         |
| 14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).   |   | -         |
| 15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). |   | -         |
| <b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>  |   | <b>62</b> |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>   |   |           |
| <b>Тема 2.1.</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>16</b> |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала<br><br><br><br><br><br><br><br><i>* ЦОПТВ.1.</i>  | 1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.   | 1         |
|  | 2. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) структурой.   | 1         |
|  | 3. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания кондитерского цеха.  | 1         |
|  | 4. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана).   | 1         |
|  | 5. Общие требования к организации рабочих мест.<br>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); | 1         |
|  | 6. Общие требования к организации рабочих мест.<br>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: отпуска на вынос по заказам потребителей.   | 1         |
|  | 7. Общие требования к организации рабочих мест.   | 1         |
|  | <i>*Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного</i>   |           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <i>производства для различных способов реализации и методов обслуживания: вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.)</i>  |           |
|   | 8.Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.   | 1         |
|   | 9.Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термоста-тирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.  | 1         |
|   | 10.Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.  | 1         |
|   | 11Требования 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. | 1         |
|   | 12.Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков испол-нения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях.               | 1         |
|   | 13.Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдель-ными работниками в процессе выполнения заказа.  | 1         |
|   | 14. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.  | 1         |
|   | 15.Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их мини-мизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.   | 1         |
|   | 16. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для ла-бораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.  | 1         |
| Тема 2.2  | <b>Содержание</b>  | <b>46</b> |
| Инструктирование, обучение поваров, кон-дитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | 1. Анализ потребности персонала в обучении.  | 1         |
|   | 2. Анализ потребности персонала в обучении.<br><i>*Групповое обсуждение выступлений о важности критического мышления, определения достоверности научной информации, в сфере профессиональной деятельности.</i>   | 1         |
|   | 3. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.   | 1         |
|   | 4. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.   | 1         |
|   | 5. Разработка инструкций, регламентов.   | 1         |
|   | 6. Разработка инструкций, регламентов.   | 1         |
| <b>*ЦОЦНП.3.</b>  | 7. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.   | 1         |
|   | 8. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.<br><i>*Умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребите-лями.</i>   | 1         |
|   | 9. Повторительно – обобщающий урок   | 1         |
|   | 10. Повторительно – обобщающий урок  | 1         |

|                   |  |           |
|-------------------|--|-----------|
| <b>* ЦОПТВ.5.</b> | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>20</b> |
|                   | <b>ПЗ № 29</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара.                   | 2         |
| <b>* ЦОПТВ.5.</b> | <b>Конец 7 семестра</b>  |           |
|                   | <b>ПЗ № 30</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте кондитера.                | 2         |
|                   | <b>ПЗ № 31</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте пекаря.                   | 2         |
|                   | <b>ПЗ № 32</b> Разработать план обучения персонала на рабочем месте.   | 2         |
|                   | <b>ПЗ № 33</b> Экскурсия на предприятия общественного питания «Ознакомление с новыми видами оборудования»                            | 2         |
|                   | <b>ПЗ № 34</b> Экскурсия на предприятия общественного питания «Ознакомление с новыми технологиями»                                   | 2         |
|                   | <b>ПЗ № 35</b> Экскурсия на предприятия общественного питания «Ознакомление с новыми видами сырья»                                   | 2         |
| <b>* ЦОПТВ.6.</b> | <b>ПЗ № 36</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования. (по выбору обучающегося)                    | 2         |
|                   | <b>ПЗ № 37</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых технологий. (по выбору обучающегося)                            | 2         |
|                   | <b>ПЗ № 38</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов сырья. (по выбору обучающегося)                           | 2         |
|                   | <b>11.</b> Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте.  | 1         |
|                   | <b>12.</b> Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте.  | 1         |
|                   | <b>13.</b> Виды инструктажей, их назначение.   | 1         |
|                   | <b>14.</b> Виды инструктажей, их назначение.   | 1         |
|                   | <b>15.</b> Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность.                      | 1         |
|                   | <b>16.</b> Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность.                      | 1         |
|                   | <b>17.</b> Роль наставничества в обучении на рабочем месте.  | 1         |
|                   | <b>18.</b> Роль наставничества в обучении на рабочем месте.<br><i>*Применение правильной организации работ трудового коллектива.</i> | 1         |
|                   | <b>19.</b> Анализ, оценка результатов обучения.  | 1         |
|                   | <b>20.</b> Анализ, оценка результатов обучения.  | 1         |
|                   | <b>21.</b> Определение критериев оценки.   | 1         |
|                   | <b>22.</b> Определение критериев оценки.   | 1         |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <b>23. Разработка оценочных заданий</b>  | 1 |
|   | <b>24. Разработка оценочных заданий</b>  | 1 |
|   | <b>25. Ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. *Делопроизводство.</b> | 1 |
|   | <b>26. Ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. *Делопроизводство.</b> | 1 |
| <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.   |  | - |
| <b>Курсовой проект (работа) (если предусмотрено)</b>  |  |   |
| <b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b>  |  |   |
| 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).  |  |   |
| 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).   |  |   |
| 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).   |  |   |
| 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).  |  |   |
| 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).   |  |   |
| 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).  |  |   |
| 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.  |  |   |
| 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.   |  |   |
| 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.   |  |   |
| 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.   |  |   |
| 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.  |  |   |
| 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.   |  |   |
| 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.   |  |   |
| 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.  |  |   |
| 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.  |  |   |
| 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.   |  |   |
| 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.   |  |   |
| 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.  |  |   |
| 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.  |  |   |
| 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.   |  |   |
| 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.   |  |   |



|   |           |
|---|-----------|
| 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.   |           |
| 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).   |           |
| 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).  |           |
| 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).  |           |
| 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.  |           |
| 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.  |           |
| 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни  |           |
| <b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b>   | <b>24</b> |
| 1. Определение темы курсовой работы (проекта)   | 2         |
| 2. Составление введения   | 2         |
| 3. Разработка характеристики исследуемой организации питания  | 2         |
| 4. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания.  | 2         |
| 5. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений.  | 2         |
| 6. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  | 2         |
| 7. Разработка расчетного плана-меню.  | 2         |
| 8. Расчет основных производственных показателей   | 2         |
| 9. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам.  | 2         |
| 10. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)   | 2         |
| 11. Заключение  | 2         |
| 12 Оформление курсовой работы, подготовка к защите  | 2         |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b>  | <b>-</b>  |
| 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:<br>- характеристики исследуемой организации питания<br>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания<br>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений<br>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). | -         |
| 2. Составление:<br>- характеристики исследуемой организации питания<br>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания<br>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений<br>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).  | -         |
| 3. Разработка, ведение расчетов:  | -         |

|  |            |
|--|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей.</li> </ul>  |            |
| 4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> </ul> - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)  | -          |
| 5. Составление заключения  | -          |
| <b>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>   | <b>108</b> |
| <b>Виды работ:</b> 1. Ознакомление с Уставом организации питания.<br>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.   | 6          |
| 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.<br>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.<br>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. | 6          |
| 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.<br>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.<br>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.   | 6          |
| 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.<br>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.<br>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.   | 6          |
| 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.<br>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.<br>14. Разработка различных видов меню.   | 6          |
| 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.<br>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  | 6          |
| 17. Оценка качества готовой продукции.<br>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  | 6          |
| 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.<br>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  | 6          |
| 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.<br>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.   | 6          |
| 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.   | 6          |

|  |            |
|--|------------|
| 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению  |            |
| Общие технические условия.<br>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.<br>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.                    | 6          |
| 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.<br>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.  | 6          |
| 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений<br>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.   | 6          |
| 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.<br>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  | 6          |
| 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.<br>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  | 6          |
| 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).<br>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. | 6          |
| 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.<br>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  | 6          |
| 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.<br>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.  | 6          |
| <b>Всего</b>   | <b>294</b> |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

**Кабинеты:**

**Экономики и финансов, маркетинга, менеджмента и управления персоналом, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенные оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточным дидактическим материалом и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Компьютерный класс,** оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением) оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации дополнен печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами, рекомендуемыми для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1 Печатные издания:**

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

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

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

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

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

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

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

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2023.- 544с.
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2022.- 808с.
21. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2023. – 254 с.
22. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2022. – 216 с.
23. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 416 с.

24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 432 с.
25. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 192 с
26. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2023. – 590 с
27. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 320 с
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2023. – 416 с.
29. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2023. – 544 с
30. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
31. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2021. – 247 с
- 32.Е.П. Ефимов «Экономика общественного питания» Учебник.- М: ИНФРА-М, 2019.
- 33.Радченко А.А. «Организация производства на предприятии общественного питания».-Р.:Феникс, 2022.
- 34.Лукашевич В. В. Основы менеджмента в торговле. Учебник для сред. Спец. учебных заведений,-2-е изд., перераб. И доп. – М.: ОАО «Издательство Экономика» 2021.
35. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2022 – 373 с.

### **3.2.2 Электронные издания (ресурсы):**

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.gastromag.ru/>
5. <http://www.horeca.ru/>
6. <http://www.cafemumu.ru/>
7. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
8. <http:// www. Economi.gov.ru>
9. <http://www.aup.ru/books/m21/>

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2020 . — 390 с.

Литература актуализирована на заседании МК  
 Протокол № 1 от 26.08.2024  
 Председатель \_\_\_\_ Т.Н. Еграшкина

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Основные обобщенные показатели оценки результата  | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|---|--|
| <p><b>ПК 6.1.</b><br/>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>ОПОР 1.1.</b> Демонстрация умений разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плану 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</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/</p> |



|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |   | питания, заказу   | экзамене по МДК;   |
| <b>ПК 6.2.</b><br>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | <b>ОПОР 2.1</b> Демонстрация умений планирования и координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | -точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;<br>-правильность выбора, оформления бланков;   | - выполнения заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <b>ПК 6.3.</b><br>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала   | <b>ОПОР 3.1</b> Демонстрация умений организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.   | -правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;<br>-правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;<br>-правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; |  |
| <b>ПК 6.4.</b><br>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | <b>ОПОР 4.1</b> Демонстрация умений организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.   | -правильность составления графика выхода на работу;<br>-адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;  |  |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>ПК 6.5.</b><br/>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> | <p><b>ОПОР 5.1</b> Демонстрация умений проведения инструктирования обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <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 хище-</li> </ul> |  |
|---|--|---|--|

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  |   | <p>ний на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>-точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>-актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>-оценивать результаты обучения</li> </ul>  |   |
| <p><b>ОК 01</b></p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p><b>ОПОР 1.1</b> Проявляет интерес к своей будущей профессии.</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 потребности в информации;</li> <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> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>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> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> <li>- курсовой работы</li> </ul> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана  | <b>Промежуточная аттестация:</b><br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- заданий экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <b>ОПОР 2.1</b> Владение информационной культурой, анализирует и оценивает информацию. | <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 деятельно-</li> </ul> |   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   |  | сти;  |  |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | <b>ОПОР 3.1</b> Выбирает преимущественные формы собственности оценивает их эффективность и качество.   | <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> |  |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | <b>ОПОР 4.1</b> Поддерживает стабильную работу в команде.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                  |  |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <b>ОПОР 5.1</b> Владение устной и письменной коммуникационной культурой 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> |  |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осо-  | <b>ОПОР 6.1</b> Поддерживает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осо-   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| знанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей  | знанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  |   |  |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <b>ОПОР 7.1</b> Соблюдает требования по охране окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует 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>      |  |
| <b>ОК. 09</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | <b>ОПОР 8.1</b> Владение информационной культурой, анализирует и оценивает информацию.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>  |  |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                           | <b>ОПОР 9.1</b> Соблюдает требования при оформлении документации на государственном и иностранном языках.                         | <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 про-</li> </ul> |  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  |   | профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |
| <b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <b>ОПОР 10.1</b> Владеет финансовой грамотностью. Берет на себя ответственность при принятии решений. | – точно адекватно ситуации обосновывать действия (текущие и планируемые) по финансовой грамотности<br>– адекватно принимать решения по предпринимательской деятельности.   |  |

| <b>Контроль формирования целевых ориентиров программы воспитания</b>  |   |
|---|---|
| <b>Форма проведения</b>   | <b>Метод оценки</b>   |
| <b>Дискуссия</b> о важности российской гражданской принадлежности при планировании деятельности предприятий питания.  | <b>Экспертная оценка</b> понимания суверенитета и достоинства народа России и Российского государства.  |
| <b>Диспут</b> о важности работы с кадрами с учетом национальной, этнической принадлежности, любви и уважении к своему многонациональному народу.  | <b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися национальной принадлежности, приверженности к родной культуре при выполнении заданий.   |
| <b>Дискуссия</b> об уважении к жизни и достоинству каждого человека, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам при оказании услуг в предприятиях питания. | <b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися многонациональности нашего народа, различий в предпочтениях при оказании услуг в предприятиях питания.                        |
| <b>Диспут</b> о творческом самовыражении, реализации творческих способностей, при выборе эффективного подхода в менеджменте.  | <b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися важности творческого подхода при управлении предприятием питания.   |
| <b>Дискуссия по теме</b> «Организация собственной деятельности, выбор типа предприятия.   | <b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися выгоды создания своего бизнеса.   |
| <b>Диспут</b> о важности критического мышления, определения достоверности научной информации, в сфере профессиональной деятельности.  | <b>Экспертная оценка понимания</b> обучающимися использования в профессиональной деятельности достижений науки и техники.   |
| <b>Диспут</b> о важности владения информационной культурой, проведение анализа и оценивание информации с использованием информационно – коммуникационных технологий.  | <b>Экспертная оценка умений</b> обучающихся выбирать средства поиска и анализа информации для решения задач профессиональной деятельности применительно к выполнению задания. |

## ВНЕУРОЧНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ФОРМИРОВАНИЮ ЦЕЛЕВЫХ ОРИЕНТИРОВ

| № | Код и наименование инвари- | Тема события | Формат | Дата | Средства динамика |
|---|----------------------------|--------------|--------|------|-------------------|
|---|----------------------------|--------------|--------|------|-------------------|



| п\п                                   | антных целевых ориентиров  | (мероприятия)<br>Содержание  | Форма<br>деятельности   | проведения<br>Группа обучающихся | Достижения целевых ориентиров  |
|---------------------------------------|--|--|---|----------------------------------|--|
| <b>ЦОГВ Гражданское воспитание</b>    |  |  |   |                                  |  |
| 1                                     | ЦОГВ.1 Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.   | «Я люблю и знаю свой город»  | Экскурсия   | П-21 по расписанию               | Экспертная оценка при наблюдении о знании истории названия улиц и площадей в городе. Отчет экскурсии.  |
| 2                                     | ЦОГВ.2 Сознательное единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. | «Где же ты улица Советская?»   | Онлайн - экскурсия  | П-21 по расписанию               | Экспертная оценка интереса обучающихся через поиск информации о переименовании улиц города. Самоанализ деятельности.   |
| 3                                     | ЦОГВ.5 Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.  | «Я, Ты, Он, Она – вместе целая страна»   | Круглый стол  | Пд-42, Пд-33 по расписанию       | Тест на определение уровня гражданской идентичности. Результат в динамике.   |
| <b>ЦОПВ Патриотическое воспитание</b> |  |  |   |                                  |  |
| 4                                     | ЦОПВ.2 Сознательная причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.   | Брейн – ринг «Обслуживание клиентов в предприятиях питания из разных республик и краев нашей страны» | Конкурс   | Пд-42, Пд-33 По расписанию       | Экспертная оценка доводов и суждений относительно национальной, этнической принадлежности, демонстрирующие приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. |
| 5                                     | ЦОПВ.3 Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам   | Таверны, харчевни 18-19 вв. в Симбирске.   | Экскурсия в Краеведческий музей на выставку «Харчевни в 18-19 вв. | П-21 по расписанию               | Экспертная оценка при наблюдении о знании истории таверн и харчевен в 18-19 вв.  |
| 6                                     | ЦОПВ.4 Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.  | «А ты бы так смог?» Видео урок «О подвиге разведчиков, агентов в годы ВОВ»                           | Видео - урок  | П-21 по расписанию               | Экспертная оценка доводов и суждений относительно соотечественников, проживающих за рубежом, демонстрирующие защиту их интересов и прав.                             |

| <b>ЦОДНВ Духовно-нравственное воспитание</b>     |   |  |                                    |                            |  |
|--|---|--|------------------------------------|----------------------------|--|
| 7  | ЦОДНВ.1.Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.  | Подбор материалов об особенностях общественного питания в прошлом веке | Онлайн - экскурсия                 | Пд-42, Пд-33 По расписанию | Экспертная оценка при наблюдении о знании особенностей питания в прошлом веке.                         |
| 8  | ЦОДНВ.2Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан | Конкурс «Встречают по одежке...»                                       | Экскурсия в Центр народов Поволжья | П-11 по расписанию         | Экспертная оценка при наблюдении о знании этнических групп. Отчет экскурсии.                           |
| 9  | ЦОДНВ.5 Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России  | Путешествия с семьей, родными и друзьями.                              | Презентация фотографий путешествий | Пд-42, Пд-33 По расписанию | Экспертная оценка доводов и суждений об особенностях питания разных народов страны.                    |
| <b>ЦОПТВ Профессионально-трудовое воспитание</b> |   |  |                                    |                            |  |
| 10   | ЦОПТВ.5 Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.  | Современный образ ресторатора  | Профессиограмма                    | Пд-42, Пд-33 По расписанию | Тест на определение профессиональных навыков в деятельности предприятий питания. Результат в динамике. |