Приложение 38
к ООП ППССЗ по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Согласовано
Директор
ООО«КП «Октябрьский»
_____Т.Ю.Абрамова
«30» 08 2026г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____Г.В.Еленкин
«4» 09 2026г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «30» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 43.02.15
ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026 г

Программа учебной дисциплины профессионального модуля ПМ 06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N 38940); профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №40270); примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 года №747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Ямаева Гузель Флюровна, преподаватель _____
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

1.1.1. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 216

в том числе в форме практической подготовки – 47 часов

Из них на освоение МДК – 110 часов

в том числе самостоятельная работа – 8 часов

практики, производственная - 108 часов

Промежуточная аттестация (экзамен) -6часов

1.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объём образовательной программы (всего) – 252 часа, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) – 248 часов, в том числе:

теоретическое обучение – 132 часа;

производственной практики – 108 часов;

квалификационный экзамен – 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК				Практики		
			Всего	В том числе			Учебная	Производственная	
				Промежут. аттест.	Лабораторных и практических занятий	Консультац.			
1	*2*	*3*	*5*		*6*		*9*	*10*	*12*
ПК6.1. – 6.3. ОК 1-2 , ОК 4-ОК 9-11, ЛР7,ЛР13-24	МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**52**	**50**	6	25	8	**-**	**-**	**2**
ПК 6.1-6.5 ОК 1-3,ОК4-7, ОК9-11 ЛР7,ЛР13-24	Производственная практика	**108**	**-**	-	-		**-**	**108**	**-**
ПК 6.1-6.5 ОК 1-11 ЛР7,ЛР13-24	Промежуточная аттестация	**6**	**-**		-		**-**	**-**	
	Консультации	**8**							
	Всего:	***174***	***50***	***6***	*25*	**8**	**-**	***108***	***2***

2.1. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарныхкурсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		**52**
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание учебного материала**	2
	Функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	
	Классификация и виды услуг организаций питания (ГОСТ 30389-2013; ГОСТ 31984-2012)	
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции	**Содержание учебного материала**	2
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики	
	Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией	
	Правила расчета энергетической ценности блюд в меню	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет стоимости блюд в меню	
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	2
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Материально-техническое обеспечение организации питания	
	Учет расхода товарных запасов	
	Инвентаризация товарных запасов	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 2. Составить технологическую карту на блюдо по I колонке сборника рецептур.	

	Практическое занятие № 3. Выбор технологического оборудования для горячего цеха столовой на 200 посадочных мест в соответствии с нормами оснащения оборудованием	2
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание учебного материала**	2
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания	
	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе	
	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности)	
Тема 1.5. Аттестация работников предприятия	**Содержание учебного материала**	2
	Процесс аттестации работников предприятия	
	Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение	
Тема 1.6. Мотивация персонала	**Содержание учебного материала**	1
	Виды мотивации персонала	
	Формы и методы мотивации персонала	
	Использование материального стимулирования	
Тема 1.7. Стили управления персоналом	**Содержание учебного материала**	1
	Психологические типы характеров работников	
	Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники	
	Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала	
Тема 1.8. Профессиональные стандарты персонала	**Содержание учебного материала**	1
	Должностные обязанности персонала	
	Функциональные обязанности и области ответственности поваров, пекарей, кондитеров	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 4. Разработка управленческой структуры ресторана класса «Люкс» и штатного расписания	2
	Практическое занятие № 5. Составление калькуляционной карточки на второе блюдо (по заданию)	2
	Практическое занятие № 6. Разработка еженедельного плана-меню столовой при учебном заведении	2
	Практическое занятие № 7. Расчёт площади холодного цеха	2
	Практическое занятие № 8. Разработка дневного графика выхода на работу для производственного и обслуживающего персонала ресторана	2
	Практическое занятие № 9 Документальное оформление учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах	2

Тема 1.9. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**	2
	Принципы и виды планирования работы на день подчиненного персонала	
	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Правила разработки плана-меню, наряда-заказа	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 10. Расчет сырья по массе брутто и нетто по плану-меню для общедоступной столовой.	
	Практическое занятие № 11. Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда.	2
	Практическое занятие № 12. Решение производственных ситуаций по организации работы производственных цехов на предприятиях различных типов	1
Тема 1.10. Основные производственные показатели	**Содержание учебного материала**	2
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота	
	Методика расчета основных производственных показателей	
Тема 1.11. Формы документов и порядоких заполнения	**Содержание учебного материала**	2
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Оформление товарного отчета	
Тема 1.12. Координация деятельности подчиненного персонала с другимислужбами и подразделениями	**Содержание учебного материала**	1
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.	
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 13. Разработать план тренинга(или инструкцию)по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	
Тема 1.13. Организация и контроль текущей	**Содержание учебного материала**	2
	Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение	

деятельности подчиненного персонала	Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха Общие требования к организации рабочих мест	
Тема 1.14 Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала**	1
	Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ	
	Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации	
	Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты	
Тема 1.15 Контроль качества продукции иуслуг	**Содержание учебного материала**	2
	Объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля	
	Органолептическая оценка качества пищи	
	Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю	

Самостоятельная работа при изучении МДК 06.01 1. Решение ситуационных задач по темам раздела. 2. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	2
Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ:** 1.Анализ особенностей предприятием общественного питания: структурой производственных цехов, нормативными документами. Проанализировать организационно-правовую форму собственности предприятия общественного питания 2.Определение отраслевых особенностей организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности 3.Определение поступления продуктов с помощью балансового метода планирования 4.Анализ современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей 5.Анализ классификаций организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможныенаправления специализаций 6.Контроль вида услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984- 2012Услуги общественного пита. Общие требования) 7.Примение требований к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) 8.Составление производственной и организационной структуры организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика 9.Анализ методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия 10.Обеспечение координации – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания 11.Анализ актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики 12.Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013) 13.Взаимосвязь 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 14.Разработка видов меню в соответствии с характеристиками. (Сезонность кухни, праздничные и тематические меню) 14.Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций 15.Примение требований к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню.Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания 16.Анализ критериев применения успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питанияразличного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе 17.Организация презентаций 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 19.Контроль ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. 18.Расчета выхода порций блюд	***108***

меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню 19.Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента. 20.Анализ ресурсного обеспечения организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы) 21.Анализ материально-технического обеспечения организации питания 22.Применение современных тенденций в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организациипитания 23.Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений 25.Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства 26.Использование программного обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции 24.Контроль инвентаризации товарных запасов. Правила проведения. Материальной ответственностиза сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов 25.Анализ категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подбореи расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524- 2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу) 26.Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе 27.Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) 28.Контроль деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессетруда членов трудового коллектива 29.Организация процесса аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенныхзадач и их обучение 30.Использование видов, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования 31.Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления 32.Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия 33.Контроль профессиональных стандартов как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональных обязанностей иобласти ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха 34.Ознакомиться с принципами и видами планирования работы 35.Оформление табеля учета рабочего времени 35.Применение метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания 36.Обеспечение контроля нормирования труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный ненормированный рабочий день 37.Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу) 38.Нормированный ненормированный рабочий день 39.Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу) 40.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методику расчета и оформление 41.Нормированныйи ненормированный рабочий день 42.Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)	

43.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методику расчета и оформление калькуляционной карточки 44.Порядок оформления табеля учета рабочего времени 45.Анализ производственной мощности. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам 46.Применение методики расчета основных производственных показателей 47.Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки 48.Регламент заполнения документов порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство 49.Контроль заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения 50.Регламент заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета 51.Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	
Промежуточная аттестация	***6***
Всего	***166***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет социально- экономических дисциплин, оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2019- 272 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 c. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

2.Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Нормативка, 2019. — 186 c. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2014- 272 с.

2.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

3.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, 2013.- 808с.

4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.

Интернет - ресурсы:

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html http://www.pitportal.ru/bank projects/4315.html
http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
http://www.creative-chef.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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	– соответствие плана-меню заказу, типу,классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме,способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методикрасчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнениязаказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода наработу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: - письменных и устных ответов; - тестирования; - контрольных работ; - практических занятий № 1-21; - заданий по учебной и производственнойпрактикам **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценкавыполнения: - видов заданий на экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по модулю; - дифференцированный зачет по учебной ипроизводственной практикам

	– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения,инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	
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	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различныхконтекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций прирешении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этаповрешения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессевыполнения: - письменных и устных ответов; - тестирования; - контрольных работ; - заданий для практических занятий № 1-21; - заданий по учебной и производственнойпрактике; - курсовой работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка

коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждомшагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки ирекомендаций по улучшению плана; – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации,точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрамипоиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональнойдеятельности; – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность; – грамотность устного и письменногоизложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе; – понимание значимости своей профессии; – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении – профессиональной деятельности	выполнения: - видов заданий на экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по модулю; - дифференцированный зачет по учебной ипроизводственной практикам

	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; – адекватность, применения средств информатизации и информационныхтехнологий для реализации профессиональной деятельности; – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональнойдеятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие ипланируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ЛР7Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		экспертное наблюдение и оценка на

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		