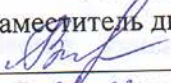


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР

В.А.Лисовская
« 07 » сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала**

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

Чита 2021

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчик:

Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Программа рассмотрена

на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3
протокол № 10

от «24» июня 2021 г.

Председатель П(Ц)К:  (Е.М.Игуменова)

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	8
3	Условия реализации программы профессионального модуля	17
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24
5	Возможность использования данной программы для других ОПОП	30

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью 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 деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему общие и 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде

1.2.2. 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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Спецификация разделов профессионального модуля

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Практический опыт</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	- 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; - осуществления текущего	- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видом и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;	- основные перспективы развития отрасли; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; - классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - виды, формы и методы мотивации персонала; - методы контроля возможных хищений запасов; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета

	<p>планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями и;</p> <p>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>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.</p>
Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала			
<p>ПК 6.4. ПК 6.5. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11</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>	<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>- 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>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на усвоение модуля

Всего часов – **299**,

Из них:

на освоение МДК – **191**, включая:

самостоятельная работа – 30,

курсовая работа – 24.

на производственную практику - **108**

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					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная	Производственная	
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа, часов						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1- 6.3 ОК. 01, 02, 04, 05, 07, 09, 10	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	129	109	77	-			20
ПК 6.4, 6.5 ОК. 01, 02, 04, 05, 07, 09, 10	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	62	28	20	24			10
ПК 6.1-6.5 ОК. 01, 02, 04, 05, 07, 09, 10	Производственная практика, часов	108				-	108	
	Всего:	299	161	97	24	-	108	30

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, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		129	
МДК 06.01. Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала		129	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	Уровень освоения	8
	1 Особенности производственно-торговой деятельности организаций питания. Перспективы развития индустрии питания и современные тенденции в области организации питания	1	
	2 Классификация организаций питания. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Виды услуг организаций питания, их характеристика (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)	2	
	3 Производственная структура организаций питания	2	
	Тематика практических занятий		
1 Семинар		2	
2 Планирование структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации		2	
Тема 1.2. Разработка различных видов меню	Содержание	Уровень освоения	24
	1 Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню	2	
	2 Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией	2	

	3 Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков и сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013)	2	
	4 Меню лечебного питания. Правила расчета энергетической ценности блюд	3	
	Тематика практических занятий		16
	1 Разработка различных видов меню		4
	2 Составление описаний блюд для меню. Стилль оформления меню		2
	3 Презентация нового меню, новых блюд руководству, потенциальным гостям		2
	4 Анализ спроса на кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента		2
	5 Расчет энергетической ценности блюд		4
	6 Решение практических ситуаций и производственных задач		2
Тема 1.3. Экономическое обоснование производственной программы	Содержание	Уровень освоения	24
	1 Производственная программа организации питания: понятие, значение, методы расчёта. Выпуск продукции и её реализация. Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания	2	
	2 Производственная мощность организаций питания. Пропускная способность обеденного зала. Показатели эффективности работы организации питания	2	
	3 Калькуляция продукции собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки	2	
	Тематика практических занятий		18
	1 Расчет товарооборота продукции общественного питания		2
	2 Решение задач		4
	3 Расчет производственной мощности кухни		2
	4 Расчет пропускной способности и загрузки торгового зала		4
	5 Калькуляция блюд		4
	6 Решение практических ситуаций и производственных задач		2
Тема 1.4. Текущее планирование деятельности	Содержание	Уровень освоения	33
	1 Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние	2	

подчиненного персонала. Нормативно-технологическая документация	на выполнение производственной программы		
	2 Документальное оформление движения сырья, продукции и материально-технического имущества организации питания: акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов; ведомость учета движения продуктов и тары на кухне; дневной заборный лист; акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет; акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни; ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой); акт на отпуск питания сотрудникам организации; требование в кладовую; накладная на отпуск товара. Инвентаризация товарных запасов. Обеспечение сохранности товарных запасов и предотвращение возможных хищений. Материальная ответственность	3	
	3 Составление планового меню, разработка план-меню, составление заданий поварам	3	
	4 Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой. Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	3	
	Тематика практических занятий		25
	1 Документальное оформление движения сырья, продукции и материально-технического имущества организации питания		6
	2 Разработка план-меню		4
	3 Оформление нормативно-технологической документации (ТК, ТИ, ТТК)		6
	4 Оформление наряд-заказа		4
	5 Оформление требования в кладовую		2
6 Решение практических ситуаций и производственных задач		3	
Тема 1.5. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	Уровень освоения	20
	1 Категории производственного персонала организации питания. Общие требования к производственному персоналу организации питания. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала	1	
	2 Организация деятельности персонала в организациях питания: нормирование труда, виды норм выработки; определение численности работников; рационализация режимов труда и отдыха; процесс аттестации работников предприятия	2	
	3 Организация работы трудового коллектива: делегирование полномочий; мотивация персонала; психологические типы характеров работников; формирование команды;	2	

	координация работы подразделений; предотвращение конфликтных ситуаций; методы дисциплинарного воздействия		
	Тематика практических занятий		14
	1 Определение норм выработки. Производительность труда		4
	2 Составление графиков работы, оформление табеля учета рабочего времени		4
	3 Решение практических ситуаций и производственных задач		6
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		20
	1 Характеристика типов организаций питания. 2 Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 3 Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. 4 Инжиниринг меню. 5 Характеристика и описание лечебных диет. 6 Особенности ценообразования в общественном питании. 7 Продовольственное и материально-техническое снабжение организаций питания. Организация хранения товарных запасов. 8 Изучение ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. 9 Изучение: - Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н; - Профессиональный стандарт «Повар» от 08.09.2015г. №610н; - Профессиональный стандарт «Кондитер» от 07.09.2015г. №597н. 10 Изучение ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу		
	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		38
	МДК 06.01. Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала		38
Тема 2.1. Организация и	Содержание	Уровень освоения	16

контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1 Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной продукции организаций различного типа, специализации, методов обслуживания. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни). Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов и методов обслуживания: потребление на месте (самообслуживание, «шведский стол», обслуживание официантами, барменами); отпуска на вынос по заказам потребителей; вне организации питания (в раздаточных, при оказании кейтеринга и др.).	2		
	2 Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала: требования охраны труда и техники безопасности при выполнении работ, требования к обеспечению безопасности продукции и услуг, основанные на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства	2		
	Тематика практических занятий			12
	1 Составление плана цеха с размещением оборудования (организация рабочих мест)			4
	2 Решение практических ситуаций и производственных задач			8
Тема 2.2. Инструктаж, обучение производственного персонала	Содержание	Уровень освоения	12	
	1 Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Мотивация труда. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Понятие, виды и назначение инструктажей	2		
	2 Обучение персонала на рабочем месте, его эффективность: мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи, наставничество. Оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий	2		
	Тематика практических заданий			8
1 Оценка результатов труда производственного персонала		4		

	2 Решение практических ситуаций и производственных задач	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1 План расстановки оборудования в цехе. 2 Изучение ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. 3 Изучение ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 4 Изучение ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. 5 План мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося).		10
Примерная тематика курсовых работ 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. 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-кондитерской. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 19. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии. 20. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе.		
Обязательные аудиторные занятия по курсовой работе 1 Определение темы курсовой работы. Составление введения		

<p>2 Разработка характеристики исследуемой организации питания: - общие сведения об организации питания (название, тип, класс, режим работы, местонахождение и т.д.); - разработка концепции организации питания и ассортимента предлагаемых услуг; - ассортиментный перечень продукции с учетом потребительских предпочтений; - производственная и организационная структура организации питания.</p> <p>3 Расчет основных производственных показателей.</p> <p>4 Разработка плана-меню.</p> <p>5 Оформление технологической документации.</p> <p>6 Составление плана производственного цеха, характеристики производственных процессов и технического оснащения.</p> <p>7 Охрана труда и техника безопасности производственного цеха.</p>	24
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - общие сведения об организации питания (название, тип, класс, режим работы, местонахождение и т.д.); - разработка концепции организации питания и ассортимента предлагаемых услуг; - ассортиментный перечень продукции с учетом потребительских предпочтений; - производственная и организационная структура организации питания.</p> <p>2. Составление: - общие сведения об организации питания (название, тип, класс, режим работы, местонахождение и т.д.); - разработка концепции организации питания и ассортимента предлагаемых услуг; - ассортиментный перечень продукции с учетом потребительских предпочтений; - производственная и организационная структура организации питания.</p> <p>3. Разработка, ведение расчетов: - основных производственных показателей; - расчетного плана-меню; - технологических карт; - наряд-заказа; - требования на склад (кладовую); - калькуляционных карточек.</p> <p>4. Разработка плана мероприятия профессионального обучения персонала на рабочем месте.</p> <p>5. Составление заключения.</p> <p>6. Оформление приложений, списка использованных источников литературы и интернет-ресурсов.</p>	-
<p>Производственная практика (по профилю специальности) по модулю Виды работ:</p>	108

1 Ознакомление с предприятием общественного питания.	
2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
3 Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
4 Ознакомление с основными категориями производственного персонала на предприятии.	
5 Организация материальной ответственности на предприятии.	
6 Составление плана-меню. Составление калькуляционных карт.	
7 Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	
8 Составление и заполнение документов по производству.	
9 Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.	
10 Составление графиков выхода на работу, табеля учёта рабочего времени.	
11 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	
Всего	299

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин, оснащенного:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- шкафом для хранения раздаточного дидактического материала;
- учебной доской;
- комплектом учебно-методической документации;
- наглядными пособиями (плакаты, схемы, таблицы, формы документации, стандарты и нормативные документы);
- техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- мультимедийными презентациями и обучающими видеофильмами (роликами) по темам курса.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Нормативно-правовая и специализированная литература:

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

8 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 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.

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». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

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 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

20 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

21 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

22 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

24 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

3.2.2. Основные печатные источники:

1 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

2 Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО. – М.: Академия, 2018. – 256с.

3 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

4 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М, 2021. – 221с.

5 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

6 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

7 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

8 Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник. – М.: Академия, 2018. – 208с.

9 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

10 Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: КНОРУС, 2021. – 238с.

11 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

12 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

13 Широкова Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: сборник задач для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: учебно-практическое пособие. – М.: РУСАЙНС, 2020. – 122с.

14 Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: Юрайт, 2019г. – 299с.

3.2.3. Основные электронные источники:

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.creative-chef.ru/>

5 <http://www.gastromag.ru/>

6 <http://www.horeca.ru/>

7 <http://novikovgroup.ru/>

8 <http://www.cafemumu.ru/>

9 [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

10 [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

11 [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

12 <http://www.aup.ru/books/m21/>

13 <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.2.4. Дополнительные источники:

1 Баскакова О.Д., Сейко Л.Ф. Экономика предприятия (организации): учебник /О.Д.Баскакова, Л.Ф.Сейко – М.: Изд. «Дашков и К», 2013. – 372с.

2 Чечевицына Л.Н., Чечевицына Е.В. Экономика организации: учебное пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В.Чечевицына – Ростов-н/Д: Феникс, 2016. – 382 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить следующие учебные дисциплины: ОГСЭ. 05 «Психология общения», ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», ОП.04 «Организация обслуживания», ОП.05 «Экономика, менеджмент и маркетинг», ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности», ОП.08 «Охрана труда», ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.11 «Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности», ОП.12 «Калькуляция».

Все аудиторные занятия проводятся в учебном кабинете с использованием необходимых средств обучения и оборудования, перечисленных в п.3.1.

Обязательным условием освоения данного модуля является прохождение производственной практики.

Формы и методы текущего и итогового контролей по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме дифференцированного зачета по МДК 06.01. в конце 7-го семестра и экзамена по МДК 06.01. в конце 8-го семестра, а также выполнением курсовой работы и

дифференцированным зачетом по производственной практике. По прохождению производственной практики предусматривается сдача экзамена квалификационного по освоению модуля и выставляется итоговая оценка.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, практический опыт	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями и</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос, беседа</p> <p>Выполнение самостоятельной работы</p>	<p>90 – 100 % правильных ответов: оценка 5; 75 – 90% правильных ответов: оценка 4; 50 – 75 % правильных ответов: оценка 3; Менее 50% - оценка 2.</p> <p>«5» - обучающийся свободно отвечает на вопросы, свободно ориентируется в терминологии; «4» – ответы на вопросы недостаточно полные, имеет затруднения в терминологии; «3» – обучающийся может ответить только на некоторые из заданных вопросов, путается в профессиональных терминах; «2» – ответы обучающегося обнаруживают непонимание и отсутствие ориентации в материале.</p> <p>«5» – работа выполнена в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями, соблюдены сроки выполнения; «4» – работа имеет незначительные недоработки, имеются отклонения от требований оформления, сроки выполнения нарушены в связи с замечаниями и доработкой; «3» – работа имеет существенные замечания,</p>

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>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</p>	<p>Экзамен</p>	<p>оформлена не в соответствии с требованиями, сроки сдачи нарушены; «2» – работа не соответствует установленному объему, содержанию, оформлению. «5» - обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; «4» - обучающийся твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок; «3» - обучающийся знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; «2» - обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки</p>
	<p>Уметь: - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	<p>Курсовая работа</p>	<p>«5» - работа выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, материал изложен последовательно и грамотно, расчеты выполнены точно, оформление по стандартам;</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Практическое задание (проблемная ситуация)</p>	<p>«4» - работа выполнена самостоятельно, имеются незначительные замечания к последовательности и грамотности изложения материала; в расчетах допущены не критические ошибки; при оформлении незначительные замечания;</p> <p>«3» – работа выполнена с помощью преподавателя, материал изложен непоследовательно и не в полном объеме, в расчетах допущены значительные ошибки, оформление в несоответствии с требованиями;</p> <p>«2» - работа не соответствует структуре изложения, объему излагаемого материала, расчеты имеют грубые нарушения, стандарты при оформлении не соблюдены</p> <p>«5» - умение свободно ориентироваться в представленной проблемной ситуации, грамотное изложение адекватных практических решений, умение прогнозировать результаты решений;</p> <p>«4» - умение понять суть проблемы, предложить практические решения, сориентироваться в результатах принятых решений;</p> <p>«3» - обучающийся испытывает затруднения в понимании представленной проблемной ситуации, в формулировании практических решений и прогнозировании результатов;</p> <p>«2» - отсутствие понимания проблемы практической ситуации, неумение излагать пути решения и видеть</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Экзамен	<p>прогнозы результатов</p> <p>«5» - обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы;</p> <p>«4» - обучающийся твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок;</p> <p>«3» - обучающийся знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя;</p> <p>«2» - обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки</p>
	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	Практическая работа	<p>«5» - обучающийся выполнил работу в полном объеме, с соблюдением необходимой последовательности действий, в ответе правильно и аккуратно выполнены все записи и вычисления;</p> <p>«4» - обучающийся выполнил требования к оценке «5», но допущены незначительные недочеты;</p> <p>«3» - обучающийся выполнил работу не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты, в ходе работы допущены ошибки;</p> <p>«2» - обучающийся выполнил работу не полностью или объем выполненной работы не позволяет не позволяет получить правильных</p>

	<p>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>	<p>Производственная практика (отчет)</p>	<p>результатов.</p> <p>«5» - выполнение всех видов работ, проведение всех видов практической деятельности, содержание, качество и своевременность сдачи отчетной документации соответствует установленным требованиям;</p> <p>«4» - выполнение требований к оценке «5» , но имеются негрубые ошибки и недочеты, а также незначительно нарушены сроки сдачи отчетной документации;</p> <p>«3» - при наличии в отчетной документации ошибок, указывающих на низкий уровень профессионализма при выполнении видов работ, при отсутствии необходимой документации в отчете, при грубом нарушении сроков сдачи отчета;</p> <p>«2» - при грубых нарушениях выполнения видов работ, проведении видов практической деятельности, неудовлетворительном отзыве руководителя с места прохождения практики.</p>
--	---	--	---

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие документов, подтверждающих личное развитие (сертификаты, грамоты, благодарности); - наличие пополняемого портфолио; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах.
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – умение организовать работу в коллективе; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 07. Содействовать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной 	

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

5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП

Программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.