

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ «Игарский  
многопрофильный техникум»  
Андреева М.А.   
« 17 »  2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06. ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
для специальности социально-экономического профиля  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

## 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:

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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

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
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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.3. Спецификация профессиональных компетенций

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.1 6.3	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Координация с другими подразделениями, службами. Проверка уровня обеспеченности ресурсами. Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/ кондитерский цех ресторана. Контроль хранения запасов. Обеспечение сохранности запасов. Проведение инвентаризации запасов. Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. Разработка ассортимента кулинарной и	-оценить потребности, обеспечивать наличие материальных 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 работу подчиненного персонала; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями,	-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

	<p>кондитерской продукции, различных видов меню. Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню. Презентация нового меню. Совершенствование ассортимента и меню</p>	<p>разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>-организовывать документооборот</li> </ul>	<p>ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>-виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>-методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>-основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>-правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul>
Раздел модуля 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала			
ПК 6.4, 6.5	<p>Планировать собственную деятельность в области организации и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных</li> </ul>

	<p>контроля работы производственного персонала ( определять объекты контроля, периодичность и формы контроля). Контроль качества выполнения работ, организация текущей деятельности, планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей. Инструктирование, обучение на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения</p>	<p>организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -организовывать рабочие места различных зон кухни; - организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах</p>	<p>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 контроля и оценки качества работ исполнителей; -способы и формы инструктирования персонала; -методы контроля возможных хищений запасов</p>
--	---	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик.)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1. – ПК 6.5.	<b>Раздел 1. Организация и планирование работы производственного подразделения</b>	152	131	77		21				144
	<b>Консультации</b>	5	5							
	<b>Экзамен по МДК</b>	3	3							
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	144								144
	<b>Экзамен по модулю</b>	8								
	<b>Всего:</b>	<b>312</b>	<b>139</b>	<b>77</b>		<b>21</b>				<b>144</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и планирование работы производственного подразделения		<b>152</b>	
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации		<b>152</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Основы внутрифирменного планирования	<b>Содержание</b>		5
	1	Составные элементы, этапы и виды внутрифирменного планирования. Основные принципы планирования.	3
	2	Элементы планирования: прогнозирование, постановка задач, корректировка планов, выработка конкретных установок в распределении принятых решений на низшие звенья.	3
	3	Этапы планирования: анализ проблем, определение задач, определение путей и средств достижения поставленных задач, выбор оптимальных вариантов развития, контроль над достижением поставленных целей.	3
	4	Виды планов, их взаимосвязь. Бизнес – план как одна из основных форм внутрифирменного планирования. Структура бизнес-плана: характеристика продукта и услуг; оценка сбыта; анализ конкуренции на рынке; стратегия маркетинга; план производства; юридический план; оценка риска и страхование; финансовый план (бюджет); стратегия финансирования инвестиций.	3
	<b>Практические занятия</b>		5
	1	Разработка системы планов.	
2	Работа с образцами бизнес-плана.		
<b>Тема 1.2.</b> Технико-экономическое планирование	<b>Содержание</b>		8
	1	План предприятия по производству и реализации продукции. Содержание разделов и их взаимосвязь с другими разделами плана. Производственная мощность предприятия. Порядок её расчёта в различных видах производств отрасли. Расчёт технико-	3



		экономических показателей использования оборудования		
	2	План технического развития и организации производства. Классификация мероприятий по повышению технического уровня производства. Показатели технического развития		3
	3	План капитальных вложений. Показатели эффективности капитальных вложений в новую технику: приведённые затраты, коэффициент эффективности, срок окупаемости		3
	4	План материально – технического обеспечения. Определение потребности в материальных ресурсах. Баланс материально – технического обеспечения		3
	5	План по труду и кадрам. Планирование численности работающих. План повышения квалификации и подготовки кадров. Планирование фонда оплаты труда рабочих, специалистов и служащих. Планирование производительности труда.		3
	6	План по себестоимости, прибыли и рентабельности. Смета затрат на производство. Определение показателей на 1 рубль выпускаемой продукции.		3
	<b>Практические занятия</b>		25	
	1	Определение производственной мощности предприятия.		
	2	Планирование численности ремонтного персонала.		
	3	Планирование численности дежурного персонала.		
	4	Планирование материальных затрат.		
	5	Расчёт энергетических затрат.		
	6	Определение затрат на воспроизводство основных фондов.		
	7	Составление сметы затрат и калькуляции себестоимости.		
	8	Составление калькуляции себестоимости.		
	9	Расчёт экономической эффективности капитальных вложений.		
	10	Расчёт экономической эффективности организационно-технических мероприятий.		
<b>Тема 1.3.</b> Оперативно – производственное планирование	<b>Содержание</b>		3	
	1	Задачи и содержание оперативно – производственного планирования. Квартальные и месячные планы цехов, участков, сменные и суточные графики работ. Содержание оперативных планов: производственная программа, план использования машин и механизмов.		3

		Организация и функции диспетчерской службы.		
		<b>Практическое занятие</b>	7	
	1	Разработка структуры диспетчерской службы.		
	2	Расчёт показателей использования оборудования.		
	3	Составление наряда на работу.		
		<b>Контрольная работа по теме «Планирование работы подразделения»</b>	2	
<b>Тема 1.4.</b> Производственный процесс и принципы его организации		<b>Содержание</b>	12	
	1	Классификация производственных процессов. Организация основного производства – основа технологического процесса. Составные части технологического процесса. Типы производств, их экономическая характеристика.		3
	2	Производственный цикл и его структура. Виды движения предметов труда в производстве. Расчёт продолжительности производственного цикла и пути его сокращения. Поточное производство как эффективная форма организации производственного процесса		3
	3	Техническая подготовка производства: конструкторская, технологическая, материально – организационная.		3
	4	Организация технического контроля. Качество продукции, показатели качества. Требования качества в условиях рынка. Организация работы по контролю качества продукции на предприятии, в цехе.		3
	5	Организация ремонтного хозяйства. Виды ремонтов. Система технического обслуживания и ремонта оборудования.		3
	6	Организация энергетического хозяйства. Структура энергетического хозяйства предприятия. Виды потребляемой энергии и планирование потребности в энергоресурсах.		3
	7	Организация работы инструментального, складского и транспортного хозяйства.		2
		<b>Практические занятия</b>	11	
	1	Расчёт продолжительности производственного цикла при разных формах организации производства.		
	2	Расчёт потока. Планировка поточной линии.		
	3	Определение графика загрузки оборудования.		
	4	Составление графиков технического обслуживания и ремонта		

		оборудования.		
	5	Расчёт показателей энергообеспечения.		
	6	Разработка форм и методов контроля соблюдения технологической дисциплины, качества работ.		
<b>Тема 1.5.</b> Организация труда	<b>Содержание</b>		7	
	1	Основные понятия о труде: характер и содержание труда. Сущность организации труда как элемента менеджмента, связь с организацией производства, физиологией и психологией труда, социологией и другими дисциплинами. Режим труда и отдыха. Правовые аспекты профессиональной деятельности в области организации труда.		3
	2	Классификация затрат рабочего времени применительно к работнику, оборудованию, производственному процессу.		3
	3	Организация и обслуживание рабочих мест. Планировка рабочих мест. Условия труда на рабочем месте. Паспортизация рабочих мест.		3
	4	Особенности организации труда рабочих, занятых на работах основного производства; рабочих, обслуживающих основное производство (наладчиков, ремонтников, транспортных рабочих и других категорий); специалистов.		3
	<b>Практические занятия</b>		9	
	1	Расчёт бюджета рабочего времени.		
	2	План размещения оборудования и организация рабочего места.		
	3	Оценка условий труда на рабочем месте.		
		4	Обработка результатов фотографии рабочего времени с целью выявления потерь рабочего времени.	
<b>Тема 1.6.</b> Менеджмент	<b>Содержание</b>		8	
	1	Сущность и роль менеджмента. Функции менеджмента: планирование, организация, координация, мотивация, контроль.		2
	2	Менеджер на предприятии. Качества современного менеджера. Методы и стиль руководства.		3
	3	Управленческие решения: понятие, требования, подходы. Факторы, влияющие на процесс принятия решения: личностные, факторы среды, информационные и другие.		3
	4	Формирование трудового коллектива: понятие группы и её значение; формальные и неформальные группы. Лидерство.		3
	5	Взаимоотношения руководителя с коллективом: психология		3

		личности, мотивы поведения и деятельности. Деловое общение.		
	6	Техника личной работы руководителя: планирование индивидуальной работы, организация рабочего места и информационного обеспечения управления.		3
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1	Выбор управленческих решений в заданных ситуациях.		
	2	Разработка личного плана руководителя.		
	3	Анализ взаимоотношений в коллективе.		
	4	Анализ качеств делового человека.		
	5	Составление плана проведения беседы.		
	<b>Контрольная работа по теме «Организация производства и труда»</b>		2	
<b>Тема 1.7.</b> Анализ результатов деятельности коллектива исполнителей	<b>Содержание</b>		7	
	1	Виды учёта: оперативно – технический, статистический, бухгалтерский, его задачи и значение.		3
	2	Задачи и содержание экономического анализа работы подразделения. Основные приёмы анализа.		3
	3	Анализ основных показателей работы предприятия. Особенности анализа отдельных показателей работы предприятия и его подразделений (цехов, участков, бригад).		3
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1	Анализ производства и реализации продукции.		
	2	Анализ ритмичности работы предприятия.		
	3	Анализ движения рабочей силы.		
	4	Анализ заработной платы.		
		5	Выбор средств финансового оздоровления предприятия.	
<b>Самостоятельная работа при изучении ПМ 6.</b>		21		
1. Показатели развития отрасли за последние три года.				
2. Основные направления технического развития отрасли				
3. Роль банков в финансировании технического прогресса.				
4. Смешанные формы финансирования, сочетающие аренду, кредит, лизинг и факторинг.				
5. Стандарты качества продукции.				
6. Менеджмент и эффективность производства				
8. Особенности ведения оперативно-технического учёта на предприятиях общественного питания и сферы обслуживания.				
9. Методы проведения анализа использования оборудования.				

<b>Консультации</b>	5	
<b>Экзамен по МДК</b>	3	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b> 1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. Разработка рецептов блюд, их апробация, составление соответствующей документации 2. Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 3. Планирование текущей деятельности персонала. Графики работы, распределения по рабочим местам с учетом ассортимента и количества выпускаемой продукции. 4. Оценка потребности и обеспечение необходимым сырьем для ведения процесса в предприятии питания 5. Оценка потребности оборудования, инвентаря, посуды и других материалов,, необходимых для деятельности предприятий питания. 6. Составление калькуляции стоимости готовой продукции. 7. Разрабатывать и проводить инструктажи для персонала на рабочих местах. 8. Проведение обучения персонала на рабочих местах. Разработка тем обучения. 9. Разработка мероприятий по мотивации и стимулированию персонала. 10. Ведение учетно-отчетной документации предприятия питания. 11. Изучение основных производственных показателей деятельности предприятия питания	144	
<b>Экзамен по модулю</b>	8	
<b>Всего</b>	312	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин,

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Столы ученические лекционные одноместный – 17 шт.
2. Стул ученический – 17 шт.
3. Стол учительский – 1 шт.
4. Стол учительский компьютерный – 1 шт.
5. Шкаф – 2 шт.
6. Доска классная – 1 шт.
7. Компьютер учителя - 1 шт.
8. Мультимедийный проектор – 1 шт
9. Колонки – 2 шт
10. Экран настенный рулонный – 1 шт
11. Телевизор видеодвойка SAMSUNG – 1 шт.
12. CD-диски
13. Дидактический материал по философии.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики в организации питания.

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

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

*Основные источники (печатные):*

1. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.

*Дополнительные источники*

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);
4. 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].

Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>.

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.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Интернет – источники

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

[http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.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/>

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

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

[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) <http:// www. Economi.gov.ru> <http:// www. Minfin.ru>

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

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

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

Профессиональный модуль ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ всех общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.



В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов как на теоретических, так и на практических занятиях, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике, а также при выполнении заданий по курсовому проектированию.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. По ПМ предусмотрено выполнение курсового проектирования, которое завершается открытой защитой проекта (работы).

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, включающего выполнение кейса, включающего практические задания по всем разделам МДК.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. обучающихся.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Кондитер», «Пекарь», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
ПК 6.1-6.3	<p><b>Знания:</b>            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;            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 от поставщиков, ведения</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            В форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:            -письменных/устных ответов,            -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>		
	<p><b>Умения:</b> 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 работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; 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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,...</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>Правильность, полнота Выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций,</p>

			регламентов
	<p><b>Иметь опыт в :</b>  разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p><b>Действия:</b>  текущее планирование деятельности подчиненного персонала.  расчет основных производственных показателей.  координация с другими подразделениями, службами.  проверка уровня обеспеченности ресурсами.  заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана.  контроль хранения запасов.  поиск , выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.  Разработка кулинарных и кондитерской продукции, различных видов меню  Ведении расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.  Презентация нового меню  совершенствование ассортимента и меню.</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	Правильное выполнение заданий в полном объеме
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			
ПК 6.4-6.5	<p><b>Знания:</b> нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;</p>	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

	<p>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 контроля и оценки качества работ исполнителей;          способы и формы инструктирования персонала;          методы контроля возможных хищений запасов;</p>	<p>-тестирования;          -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>          В форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:          -письменных/устных ответов,          -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b>          Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;          Определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;          Организовать рабочие места различных зон кухни;          Организовать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;          Обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          Защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;          -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций,...            -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и</p>	<p>Правильность, полнота Выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов</p>

		<p>производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul>	<p>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>
	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <p>Организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>Обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>Контроль качества выполнения работ</p> <p>Организация текущей деятельности</p> <p>Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей</p> <p>Инструктирование, обучение на рабочем месте анализ, оценка результатов обучения</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>