



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального  
образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ПМ.06.РП**

РАЗРАБОТЧИК  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Е.В. Тихон, Н.А. Пляскина, С.А. Ревин  
Н.А. Судьбина

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023



### Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3	
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 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 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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 6.1	<b>Способен:</b> - разрабатывать различные виды меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - разрабатывать и адаптировать рецептуры	<b>Знать:</b> актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя <b>Уметь:</b> - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
<b>ПК 6.2</b>	<b>Способен:</b> осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с	<b>Знать:</b> виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	учетом взаимодействия с другими подразделениями; координировать деятельность подчиненного персонала	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников <b>Уметь:</b> взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; 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
<b>ПК 6.3</b>	<b>Способен:</b> организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; контролировать хранение запасов, обеспечение сохранности запасов; к проведению инвентаризации запасов	<b>Знать:</b> требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания <b>Уметь:</b> взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
<b>ПК 6.4</b>	<b>Способен:</b> планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контролировать качество выполнения работ; организовывать текущую деятельность персонала	<b>Знать:</b> нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 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; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу <b>Уметь:</b> контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
<b>ПК 6.5</b>	<b>Способен:</b> планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения	<b>Знать:</b> виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала;  методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, матер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения <b>Уметь:</b> анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузок, час	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
				ПЗ/ЛР	Курсовых работ (проектов)					
	<b>ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>									
ПК 6.1-6.5	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	170	168	30/10	-	-	198	4		
ПК 6.1-6.5	ПП.06.01 Производственная практика	198					198			
	Экзамен квалификационный 8 семестр									
Итого:		<b>368</b>	<b>168</b>	<b>30/10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>198</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	





## **2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю**

### **2.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля**



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.06.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

С.10/36



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

Рабочая программа профессионального модуля

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

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального  
образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ПМ.06.РП**

РАЗРАБОТЧИК  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Е.В. Тихон, Н.А. Пляскина, С.А. Ревин  
Н.А. Судьбина

ГОД РАЗРАБОТКИ

2021



### Содержание

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3	
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 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 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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 6.1	<b>Способен:</b> - разрабатывать различные виды меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; - разрабатывать и адаптировать рецептуры	<b>Знать:</b> актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;


Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>- выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li> <li>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</li> </ul>
<b>ПК 6.2</b>	<b>Способен:</b> осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	<b>Знать:</b> виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	координировать деятельность подчиненного персонала	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников <b>Уметь:</b> взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; 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
<b>ПК 6.3</b>	<b>Способен:</b> организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; контролировать хранение запасов, обеспечение сохранности запасов; к проведению инвентаризации запасов	<b>Знать:</b> требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания <b>Уметь:</b> взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
<b>ПК 6.4</b>	<b>Способен:</b> планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контролировать качество выполнения работ; организовывать текущую деятельность персонала	<b>Знать:</b> нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 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; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу <b>Уметь:</b> контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
ПК 6.5	<p><b>Способен:</b> планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p>	<p><b>Знать:</b> виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала;</p> <p>методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, матер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>




	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.17/36

## 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, час.					Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики				
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
ПЗ/ ЛР	Курсовых работ (проектов)									
	<b>ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>									
ПК 6.1- 6.5	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	170	166	30/10	-	-	198	4		
ПК 6.1- 6.5	ПП.06.01 Производственная практика	198					198			
	Экзамен квалификационный 8 семестр									
<b>Итого:</b>		<b>368</b>	<b>166</b>	<b>30/10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>198</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.18/36

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

### 2.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа	консультации	максимальная					
	<b>Раздел 1 Контроль качества продукции и услуг</b>	<b>48</b>	<b>18</b>	<b>30</b>			<b>2</b>		<b>72</b>			
	<b>Тема 1.1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании</b>	<b>4</b>	<b>4</b>								2-3	
1	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании, его задачи и значение в подготовке технологов общественного питания	2/2	2/2							Конспекты [1], [2]		ПК 6.1-6.5, ЛР 4,10,11, 13-19,21, 23-25
2	Контроль качества: основные понятия, классификация и характеристика отдельных видов контроля. Правовая и нормативная база контроля качества. Система контроля качества ХАССП. Основы стандарта ИСО 22000 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007)	2/4	2/4					Слайды ГОСТ Р ИСО 22000-2007	Конспекты [1], [2]			
	<b>Тема 1.2 Методы контроля качества</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>							2-3	
3	Классификация методов контроля качества. Характеристика методов. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус, содержание	2/6	2/6							Конспекты [1], [2] Повторить графический метод анализа		ПК 6.1-6.5, ЛР 4,10,11, 13-19,21, 23-25



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
4-5	Лабораторное занятие № 1 Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания	4/10		4/4					Методическое пособие	Оформить отчет		Т		
	<b>Тема 1.3 Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания</b>	<b>2</b>	<b>2</b>								2-3			
6	Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к испытательным лабораториям. НД, их устанавливающие. Аттестация и аккредитация лабораторий. Отчетность по испытаниям	2/12	2/8							Конспект [1], [2]			ПК 6.1-6.5, ЛР 4,10,11, 13-19,21, 23-25	
	<b>Тема 1.4 Правила отбора проб</b>	<b>2</b>	<b>2</b>								2-3			
7	Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединенная (средняя). Правила отбора проб от партии	2/14	2/10						ГОСТ Р 54607.1-2011	Конспект [1], [2]			ПК 6.1-6.5, ЛР 4,10,11, 13-19,21, 23-25	
	<b>Тема 1.5 Требования к качеству сырья, п/ф и готовой продукции</b>	<b>2</b>	<b>2</b>								2-3			
8	Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общепите производственного и потребительского назначения. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные; нормативные документы, их устанавливающие	2/16	2/12							Конспект [1], [2]			ПК 6.1-6.5, ЛР 4,10,11, 13-19,21, 23-25	
	<b>Тема 1.6 Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>18</b>							2-3			
9	Производственный контроль продукции и услуг на предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Организация производственного контроля. Особенности контроля разных видов продукции	2/18	2/14						ГОСТ Р 54607.2-2012	Конспект [1], [2] Повторить			ПК 6.1-6.5, ЛР 4,10,11, 13-19,21, 23-25	



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.06.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

С.20/36

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
10-11	Лабораторное занятие № 2 Контроль качества полуфабрикатов с мясным фаршем (пельмени, голубцы)	4/22		4/8					Методическое пособие	Оформить отчет		Т		
12-13	Лабораторное занятие № 3 Контроль качества овощных полуфабрикатов (квашеной капусты, соленых огурцов, томато-продуктов)	4/26		4/12					Методическое пособие	Оформить отчет		Т		
14-15	Лабораторное занятие № 4 Контроль качества первых, вторых блюд, гарниров и соусов	4/30		4/16					Методическое пособие	Оформить отчет		Т		
16-17	Лабораторное занятие № 5 Контроль качества изделий из теста (пирожки, булочки)	4/34		4/20					Методическое пособие	Оформить отчет		Т		
18	Лабораторное занятие № 6 Контроль качества напитков (соки, кисели)	2/36		2/22					Методическое пособие	Оформить отчет		Т		
	<b>Тема 1.7 Идентификация и фальсификация сырья и продукции</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>							2-3			
19	Основные понятия: идентификация, фальсификация. Виды и способы обнаружения фальсификации. Последствия и ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции	2/38	2/16							Конспект [1], [2]			ПК 6.1-6.5, ЛР 4,10,11, 13-19,21, 23-25	
20-21	Лабораторное занятие № 7 Изучение способов обнаружения фальсифицированных горячих напитков (чая, кофе)	4/42		4/26					Методическое пособие	Оформить отчет		Т		

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
22	Лабораторное занятие № 8 Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом или мукой	2/44		2/28					Методическое пособие	Оформить отчет		Т		
23	Лабораторное занятие № 9 Изучение способов обнаружения фальсификации натурального меда	2/46		2/30					Методическое пособие	Отчет по работе		Т		
	Самостоятельная работа № 1 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, анализ результатов лабораторных испытаний, выполнение домашних заданий по темам 1.4-1.8						1/4		Методические рекомендации	Ответить на вопросы самоконтроля				
	<b>Тема 1.8 Идентификация услуг общественного питания</b>	<b>2</b>	<b>2</b>								2-3		ПК 6.1-6.5, ЛР 4,10,11, 13-19,21, 23-25	
24	Услуги общественного питания: виды, назначения, критерии их идентификации	2/48	2/18						Конспект [1], [2]					
	<b>Итого по разделу 1</b>	<b>48</b>	<b>18</b>	<b>30</b>				<b>72</b>						
	<b>Раздел 2 Документационное обеспечение управления организацией (предприятием)</b>	<b>30</b>	<b>30</b>					<b>13</b>						
	<b>Тема 2.1 Документирование управленческой деятельности</b>	<b>4</b>	<b>4</b>											
25	Введение. Понятие о документах, способах документирования, носителях информации и функциях.		2/2						Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ	ПК 6.5 ЛР 4	



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа	консультации	максимальная						
	Признаки и структура документа. Классификация документов. Состав управленческих документов. Понятие системы документации.											
26	Нормативная документация по делопроизводству Унификация и стандартизация документов.		2/4					Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ	
	<b>Тема 2.2 Реквизиты управленческих документов</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				<b>3</b>					
27	Требования к оформлению реквизитов управленческих документов.		2/6					Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ	ПК 6.5 ЛР 4
28	Формуляр-образец документа. Бланки документов.		2/8					Метод. пособие [1]	Конспект	2	ОИ	
29	Оформление реквизитов на формуляре – образце документа		2/10					Метод. пособие [1]	Отчет по заданию	3	ОИ	
	Самостоятельная работа № 2. Подготовка формуляров – образцов документов по схемам с угловым и продольным расположением реквизитов						1/2	Метод. пособие [2]	Выполнение работы			
	<b>Тема 2.3. Организационно - распорядительная документация</b>	<b>12</b>	<b>12</b>				<b>4</b>					
30	Организационные документы. Распорядительные документы; их виды.		2/12					Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ	ПК 6.3 ЛР 15
31	Коллегиальные документы. Протоколы и их оформление.		2/14					Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ	



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа	консультации	максимальная						
	Информационно-справочные документы: акты, докладные и объяснительные записки, служебные письма, справки. Правила оформления организационно-справочных документов.											
32	Разработка и оформление должностной инструкции работника организации	2/16						Метод. пособие [1]	Конспект	3	ОИ	
33	Разработка и оформление приказа по основной деятельности организации, исполняя роль руководителя организации	2/18						Метод. пособие [1]	Конспект	3	ОИ	
<b>Итого в 7 семестре</b>		<b>66</b>	<b>36</b>	<b>30</b>				<b>24</b>				
<b>Семестр 8</b>		<b>104</b>	<b>94</b>	<b>10</b>				<b>51</b>				
	<b>Тема 2.3. Организационно - распорядительная документация</b>	<b>12</b>	<b>12</b>					<b>4</b>				
34	Разработка и оформление протокола по заданным условиям, исполняя роль председателя заседания, акта по заданным параметрам, исполняя роль члена комиссии	2/2						Метод. пособие [1]	Конспект	3	ОИ	ПК 6.3 ЛР 11
35	Разработка и оформление служебного письма по заданным параметрам, исполняя роль исполнителя документов	2/4						Метод. пособие [1]	Конспект	3	ОИ	
	<b>Тема 2.4 Документы по личному составу</b>	<b>2</b>	<b>2</b>									
36	Порядок приема работника организации на постоянную работу, его перемещение и увольнение (используя форму коллективно-мыслительной деятельности) Трудовой договор. Приказ по личному составу, его разработка и оформление. Трудовая книжка, личная карточка и личное дело работника организации.	2/6						Метод. пособие [1]	Конспект	2	ИЛ	ПК.6.1-6.5 ЛР 15



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.06.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

С.24/36

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Тема 2.5 Организация работы с документами</b>	<b>6</b>	<b>6</b>									ПК.6.1-6.5		
37	Основные принципы организации документооборота. Номенклатуры дел; их разработка и оформление. Экспертиза документов.		2/8									ЛР 33		
38	Применения требований документационного обеспечения управления к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ		2/10											
39	Итоговое занятие. Использование требований документационного обеспечения управления в профессиональной деятельности		2/12											
	<b>Итого по разделу 2</b>	<b>30</b>	<b>30</b>											
	<b>Раздел 3 Планирование и анализ экономических источников организации отрасли по производству продукции общественного питания</b>	<b>42</b>	<b>38</b>	<b>4</b>										
	<b>Тема 3.1 Экономика предприятия по производству продукции общественного питания.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>					<b>6</b>		2-3		ПК.6.1-6.5		
40	Классификация предприятий по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам.		2/2						Конспект			ЛР 22		
41	Организационно-правовые формы предприятия. Государственные, муниципальные, унитарные предприятия, их особенности. Ассоциативные формы предпринимательства, некоммерческие организации. Предпринимательство и его формы. Становление и развитие предпринимательства в России.		2/4						Конспект					
	<b>Тема 3.2 Экономические ресурсы предприятия по производству продукции общественного питания.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>		<b>2</b>			<b>14</b>		2-3		ПК.6.1-6.5		

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж





КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.06.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

С.25/36

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
		Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа									
42	Общая характеристика имущества и капитала предприятия. Основной капитал предприятия: сущность, назначение и состав.		2/6						Конспект			ЛР 2,4,7		
43	Классификация и структура основных фондов. Показатели эффективного использования основных средств. Физический и моральный износ, амортизация основного капитала и ее виды.		2/8						Конспект					
44	Оборотный капитал предприятия: состав, структура, классификация. Показатели использования оборотного капитала. Определение потребности в оборотном капитале.		2/10						Конспект					
45	Пути повышения использования оборотных средств. Производственные, экономические и финансовые показатели и порядок их расчета.		2/12						конспект					
46	Практическое занятие № 1. Расчет показателей основных и оборотных ресурсов предприятия общественного питания				2/2				Подготовка отчета					
	Самостоятельная работа по теме 3.2 Проработка конспектов занятий, учебной литературы, оформление практического занятия, отчёта и подготовка к защите.													
	<b>Тема 3.3 Организация производства и труда на предприятиях общественного питания.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>					<b>10</b>			2-3			
47	Организация производства, основные задачи и направления деятельности. Трудовые ресурсы предприятия, классификация персонала.		2/14						Конспект			ПК.6.1-6.5 ЛР 10-15		
48	Производительность труда, характеристика и значение для экономики предприятия.		2/16						Конспект					

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.06.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

С.26/36

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа									
	Производственный процесс и его характеристики. Основное и вспомогательное производство.													
49	Технология производства и технологический процесс. Особенности труда на предприятиях общественного питания.		2/18						Конспект					
50	Нормирование труда, характеристика норм труда. Особенности оплаты труда. Принципы рациональной организации производства и труда на предприятиях общественного питания.		2/20						Конспект					
	<b>Тема 3.4 Себестоимость, прибыль и рентабельность производства продукции общественного питания.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>				<b>15</b>		2-3		ПК.6.1-6.5 ЛР 16,18,19		
51	Издержки производства и реализации продукции общественного питания. Классификация затрат по статьям и элементам.		2/22						Конспект					
52	Себестоимость продукции общественного питания и ее виды. Калькуляция и методы калькулирования. Рациональные пути снижения себестоимости продукции общественного питания.		2/24						Конспект					
53	Сущность прибыли, источники формирования и виды. Распределение и использование прибыли на предприятии.		2/26						Конспект					
54	Рентабельность предприятия и продукции общественного питания, пути повышения рентабельности.		2/28						Конспект					
55	Практическое занятие № 2 Расчет прибыли и рентабельности предприятия и продукции общественного питания			2/4					Подготовка отчета					

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.06.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

С.27/36

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		обязательная нагрузка, час					максимальная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа	самостоятельная внеаудиторная	консультации					
	<b>Тема 3.5 Плановая деятельность предприятия по производству продукции общественного питания.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>					<b>6</b>			2-3	ПК.6.1-6.5 ЛР 20-23
56	Сущность и значение планирования на производстве. Принципы и методы планирования. Классификация планов.		2/30						Конспект			
57	Процесс внутрифирменного планирования. Бизнес-план предприятия по производству продукции общественного питания.		2/32						Конспект			
	<b>Тема 3.6 Инвестиционная деятельность предприятия.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>3</b>			2-3	ПК.6.1-6.5 ЛР 23-25
58	Понятие и значение инвестиций на современном этапе развития производства. Источники финансирования, субъекты и объекты инвестиционной деятельности. Показатели эффективности капитальных вложений.		2/34						Конспект			
	<b>Тема 3.7 Внешнеэкономическая деятельность предприятия</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>3</b>			2-3	
59	Значение и задачи внешнеэкономической деятельности предприятия. Внешнеторговые сделки и операции, их классификация. Организация международных расчетов, внешнеторговая документация. Конкурентоспособность продукции общественного питания.		2/36						Конспект			
	<b>Тема 3.8 Правовое регулирование экономической деятельности предприятия и трудового коллектива.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					<b>3</b>			2-3	ПК.6.1-6.5 ЛР 2,4,7
60	Правовое положение субъектов экономической деятельности. Финансовая несостоятельность (банкротство) предприятия, основные понятия и		2/38						Конспект			

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент
		обязательная нагрузка, час					максимальная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа	самостоятельная внеаудиторная	консультации					
	<i>причины. Правовое регулирование качества продукции общественного питания. Экономические споры и методы их предотвращения.</i>											
	<i>Консультация по разделу 3</i>						2					
	<b>Раздел 4 Организация работы предприятия и его структурного подразделения по производству продукции общественного питания</b>	<b>50</b>	<b>44</b>		<b>6</b>			<b>75</b>				
	<b>Тема 4.1 Сущность и значение управления в условиях современного производства.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>					<b>8</b>		2-3		ПК.6.1-6.5
61	<i>Менеджмент и его развитие. История становления менеджмента как науки. Практические предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства.</i>		2/40							Конспект		ЛР 7,8,9
62	<i>Современные подходы в менеджменте: комплексный, процессный, ситуационный, сущность и основные отличия подходов.</i>		2/42							Конспект		
63	<i>Виды и уровни менеджмента. Законы и принципы управления менеджментом.</i>		2/44							Конспект		
	<b>Тема 4.2 Менеджмент предприятия по производству продукции общественного питания.</b>	<b>10</b>	<b>8</b>		<b>2</b>			<b>14</b>		2-3		ПК.6.1-6.5 ЛР 9,10,11
64	<i>Цели предприятия по производству продукции общественного питания в современных экономических условиях.</i>		2/46							Конспект		
65	<i>Структуры управления предприятием по производству продукции общественного питания, основные элементы структур.</i>		2/48							Конспект		
66	<i>Виды механистических структур. Виды адаптационных структур. Основные принципы совершенствования структур.</i>		2/50							Конспект		



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа									
67	Классификация методов управления предприятием. Основы научной организации труда.		2/52						Конспект					
68	Практическое занятие № 3 Составление структуры предприятия общественного питания по предложенным вариантам				2/6				Подготовка отчета		МК			
	<b>Тема 4.3 Основные требования к профессиональным компетенциям специалиста предприятия по производству продукции общественного питания.</b>	<b>12</b>	<b>10</b>		<b>2</b>					2-3		<b>ПК.6.1-6.5</b> <b>ЛР 11, 12, 13</b>		
69	Функциональные обязанности производственного персонала и руководителя предприятия общественного питания. Отличительные особенности содержания труда руководителя и исполнителя. Делегирование полномочий и ответственности в системе управления предприятием общественного питания.		2/54						Конспект					
70	Профессиональная подготовка менеджеров на предприятиях общественного питания. Основные составляющие личного профессионализма менеджера.		2/56						Конспект					
71	Методики оценки качества труда исполнителя, условия их применения. Стандарты и критерии контроля за работой исполнителей.		2/58						Конспект					
72	Основные методы и средства воздействия на персонал. Мотивация персонала предприятия, виды и критерии мотивации.		2/60						Конспект					
73	Роль планирования в организации; формы, виды, стадии планирования.		2/62						Конспект					



Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
74	Практическое занятие № 4 Анализ методики оценки качества труда исполнителя в конкретных производственных условиях				2/8					Подготовка отчета		МК		
	<b>Тема 4.4 Принятие управленческих решений.</b>	<b>12</b>	<b>10</b>		<b>2</b>					2-3			ПК.6.1-6.5 ЛР 13,14,15	
75	Типы управленческих решений и основные требования к процессу принятия управленческого решения. Методы принятия управленческих решений.		2/64							Конспект				
76	Этапы и уровни принятия управленческих решений.		2/66							Конспект				
77	Детерминированные и вероятностные решения.		2/68							Конспект				
78	Факторы, влияющие на качество и эффективность принимаемых решений. Показатели качества принятия управленческих решений.		2/70							Конспект				
79	Индивидуальная и групповая ответственность за принятые решения в процессе деятельности предприятия общественного питания.		2/72							Конспект				
80	Практическое занятие № 5 Разработка схемы принятия управленческого решения в конкретных производственных условиях				2/10					Подготовка отчета		МК		
	<b>Тема 4.5 Психологические аспекты управленческой деятельности.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>								2-3		ПК.6.1-6.5	
81	Место и роль управления персоналом в организации. Управление персоналом в системе современного менеджмента. Основные подходы к управлению персоналом: характеристики и особенности.		2/74							Конспект			ЛР 15,16,17	




КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО-43 02 15-ПМ.06.РП

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

С.31/36

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации						максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий											
		уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа									
82	Адаптация персонала. Понятие, формы и виды адаптации. Оценка результатов адаптации. Управление адаптацией.		2/76							Конспект				
83	Понятие о психологических свойствах личности, основные характеристики личности. Морально-психологический климат в коллективе и его влияние на результативность работы коллектива.		2/78							Конспект				
84	Стрессовые ситуации, причины и анализ стресса. Сущность и классификация конфликтов. Правила управления конфликтными ситуациями на производстве.		2/80							Конспект				
85	Психологические качества менеджера при управлении предприятием. Лидерство в управлении предприятием. Руководитель, лидер и менеджер организации: характеристика, соотношение.		2/82							Конспект				
	<b>Итого по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации (предприятия)</b>	<b>368</b>	<b>128</b>	<b>30</b>	<b>10</b>		<b>2</b>							
	<b>Итого по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>128</b>	<b>30</b>	<b>10</b>		<b>2</b>		<b>255</b>					

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.32/36

## 2.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 6.1-ПК 6.6	ПП.06.01  Производственная практика	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координация деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</li> <li>- проведение инвентаризации запасов;</li> <li>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</li> <li>контроле качества выполнения работ;</li> <li>- организация текущей деятельности персонала;</li> <li>- планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>- инструктирование, обучение на рабочем месте</li> <li>- оценка результатов обучения.</li> </ul>	198	2-3
		<b>Всего</b>	<b>198</b>	



### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Социально-экономических дисциплин
- лабораторий	Лаборатория Оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции
2. Оборудование помещения и рабочих мест	Кабинет Социально-экономических дисциплин Комплекты мебели для учебного процесса. Средства обучения: доска классная, комплект учебно-наглядных пособий.
	Лаборатория Оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции Комплекты лабораторной мебели и мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук, персональный компьютер, принтер SAMSUNGML-1210 Средства обучения: экран проекционный доска классная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы и оборудование для выполнения лабораторных работ: -фотоэлектроколориметр KF-77; -РН-метр лабораторный Checker by HANNA; -поляриметр П-161М ; -рефрактометр RL3; -ареометры (набор) АОН-1 -термометры (набор) -весы аналитические с наборами гирь; -весы аналитические типа HTR высокоточные VIBРАНТ; VIBРААJ; -весы лабораторные электронные торговые МК 3,2-А22; -лабораторная химическая посуда, реактивы, инструменты и др. -аптечка
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы


Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
<b>Основные</b>	1. Грибов В.Д. Менеджмент. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2021 г., стр. 321 2. Грибов В. Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2022 г., стр. 235 3. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности - М. ФОРУМ: ИНФРА- М, 2020 г. стр. 224 4. Куликов Л.М. Основы экономической теории. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2020 г., стр. 231 5. Лаврушин О.И. Финансы и кредит (СПО) (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2022 г., стр. 230 6. Носова С.А. Основы экономики. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2023 г., стр. 321 7. Сетков В.И. Менеджмент. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус, 2021 г., стр.346. 8. Шимко П.Д. Основы экономики. (Электронный ресурс). ЭБС КноРус 2020 г., стр. 201 9. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Н. И. Дунченко. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 on-line. 10. Кашталапова Е.Н., Николаева М.А. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Учебное пособие. М.: ОЦПКРТ, 2021. – 121 с. 11. Магер В.Е. Управление качеством. М.: НИЦ ИНФРА-М. 2021.
<b>Дополнительные</b>	1. Методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, лабораторных и самостоятельных работ Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья, материалов и готовой продукции (действующие) 2. Нормативные документы, регламентирующие методы лабораторного контроля продукции (действующие)
<b>Интернет-источники</b>	
<b>Электронные образовательные ресурсы</b>	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>
	ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>
	ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a>
	Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>
<b>Периодические издания</b>	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	–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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/

Документ управляется программными средствами 1С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	–актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	лабораторных занятий; - заданий по производственной практике;
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	–точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; –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 выполнения заказа; –правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; –правильность составления графика выхода на работу;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	–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;	- экспертная оценка защиты отчета по производственной практике
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	–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;	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	–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	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ПМ.06.РП	ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	С.36/36

## 5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/