

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич
Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48
Уникальный программный ключ:
1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Специальность 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Форма обучения

очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Преподаватель пятигорского института (филиал) СКФУ, Хапчаева Мадина Борисовна

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы профессионального модуля

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 316 часов, в том числе:

в форме практической подготовки – 134 часов;

Из них:

на освоение МДК 244 часов, в том числе:

самостоятельную работу обучающегося 131 часов;

на проведение практики, в том числе:

производственной практики 72 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практик. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса(курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		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	11
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Организация	244	62	244	48	16		-		-

ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	процессов приготовлен ия, подготовки к реализации кулинарных полуфабрика тов									
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Производств енная практика, часов	72	72		-					72
Всего:		316	112	244	48	16			-	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		244	
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1. Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации(пре	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>	2	
	Практические занятия		
	Основные положения, признаки организации (предприятия).		
Тема 1.2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>	2	
	Практические занятия		
	Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции		
Тема 1.3 Организационно-правовые формы	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3

предприятий общественного питания, их характеристика.			
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции		
Тема 1.4 Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Учредительный договор. Порядок учреждения и регистрация общества.		
Тема 1.5 Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		
			3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса. Предметная и технологическая специализация. Кооперирование. Механизация процессов.		
Тема 1.6 Классификация предприятий общественного питания.	Содержание	2	
	Характер производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.7 Характеристика типов предприятий общественного питания	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.		
Тема 1.8 Рациональное размещение сети	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		

общественного питания.	Практические занятия	2	3
	Промышленная зона. Жилищно-административная зона. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.		
Тема 1.9 Услуги общественного питания, требования к ним.	Содержание	2	3
	Услуги питания. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий. Услуги по организации потребления и обслуживания. Услуги по реализации кулинарной продукции. Услуги по организации досуга. Информационно-консультативные услуги		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.10 Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности	Содержание	2	3
	Фабрика-заготовочная. Комбинат полуфабрикатов. Фабрика кухни. Комбинат питания. Специализированные кулинарные цехи.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.11 Предприятия быстрого обслуживания.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Специализация, их характеристика. Автоматизация процессов обслуживания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Специализация, их характеристика. Автоматизация процессов обслуживания		
Тема 1.12 Особенности розничной торговли.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Отдел полуфабрикатов. Отдел готовой кулинарной продукции. Кондитерский отдел.		
Тема 1.13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.	Содержание	2	
	Столовые общего типа. Диетические столовые. Столовые при производственных предприятиях. Столовые при общеобразовательных школах. Столовые-раздаточные и передвижные.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.14.	Содержание	2	

Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.	Услуги по организации досуга. Организация обслуживания. Вагоны-рестораны. Требования к качеству предоставляемых услуг. Организация банкетов различных видов, тематических вечеров.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания.	Содержание	2	
	Ассортимент реализуемой продукции и способы приготовления. Специфика обслуживания потребителей.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	.		
Тема 1.16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерий.	Содержание	2	
	Ассортимент реализуемой продукции. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское). Метод обслуживания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		
	Закусочные общего типа. Специализированные закусочные. Экономические показатели.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.	Содержание	2	3
	Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		

Тема 1.19. Товароснабжение предприятий общественного питания.	Содержание	2	3
	Организация товароснабжения. Плановность. Ритмичность. Оперативность. Экономичность. Технологичность. Закупочные процедуры. Планирование меню. Расчет количества и качества продукции. Заказ на закупку.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>	-	
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1. 20. Организация договорных отношений с поставщиками.	Содержание	2	
	Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Право заключать контракты. Законность. Реквизиты договора. Преамбула договора. Сроки и порядок поставки. Качество и компетентность. Упаковка и маркировка. Цена и порядок расчетов. Ответственность сторон. Срок договора. Изменение и расторжение договора. Решение споров. Реквизиты сторон.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	.		
Тема 1.21. Организация снабжения. Выбор поставщика.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Снабжение. Производство. Сбыт. Логистика. Анализ потенциальных поставщиков. Оценка результатов работы с поставщиками. Финансовые условия. Условия поставок и оплаты.		
Тема 1.22. Технологически	Содержание	2	3

й процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.	Оптимальная звенность товародвижения. Эффективность использования транспортных средств. Эффективность использования торгово-технологического оборудования. Сокращение количества операций с товаром. Сема технологического процесса товародвижения.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Оптимальная звенность товародвижения. Эффективность использования транспортных средств. Эффективность использования торгово-технологического оборудования. Сокращение количества операций с товаром. Сема технологического процесса товародвижения.		
Тема 1.23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		
			3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Транзитная форма снабжения. Централизованная доставка товаров. Децентрализованная доставка товаров.		
Тема 1.24. Организация приемки продовольственн ых товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.	Содержание		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
	Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.		
	Контрольная работа итоговая за 7 семестр		
Тема 1.25. Организация материально- технического снабжения предприятий общественного питания.	Содержание	2	3
	Своевременность и комплектность поставок. Бесперебойность. Надежность и высокое качество поставок. Правильный выбор формы поставок. Нормы расхода. Нормы оснащения.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.26. Назначение складских помещений.	Содержание	2	3
	Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3

	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.27. Состав складских помещений.	Содержание	2	3
	Полная количественная и качественная сохранность материальных ценностей. Надлежащий режим хранения. Рациональная организация выполнения складских операций. Нормальные условия труда. Инструменты и инвентарь.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1. 28. Объемно- планировочные и санитарно- гигиенические требования к складским помещениям.	Содержание	2	3
	Требования к внутренней планировке склада (складская площадь, высота складских помещений, подъезд транспорта, охлаждаемые камеры).		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Требования санитарных норм. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной. Нормируемые товарные потери. Ненормируемые товарные потери.		
Тема 1.30.Порядок отпуска продуктов на производство	Содержание	2	3
	Материально ответственное лицо. Накладные. Качество товара, сортировка и зачистка.	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		

Тема 1.31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары.	Содержание	2	3
	Технические требования. Эксплуатационные требования. Санитарно-гигиенические требования. Экологичность тары. Тарооборудование.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.32. Организация тарооборота.	Содержание	2	3
	Приемка тары. Вскрытие тары. Хранение тары. Возврат тары.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Тема 1.33. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Расходы потери. Организационно-технические мероприятия. Экономические мероприятия.		
Тема 1.34. Планирован ие деятельности предприятий общественного питания.	Содержание	2	3
	Деятельность предприятия общественного питания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Понятие планирования предприятия.		
Тема 1.35. Классификация видов финансового анализа.	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Понятие финансового анализа его виды и классификация		
Тема 1.36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа	Содержание <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Виды целей финансового анализа.		
Тема 1.37. Выпуск продукции и ее	Содержание	2	3
	Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция		

реализация.	общественного питания, блюдо. Основная деятельность предприятия общественного питания		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо. Основная деятельность предприятия общественного питания		
Тема 1. 38. Производственная мощность предприятия.	Содержание	2	3
	Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборота.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Анализ производственной мощности. Пропускная способность обеденного зала. Анализ товарных запасов и товарооборота.		
Тема 1.39. Показатели эффективности предприятия.	Содержание	2	3
	Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		
Тема 1. 40. Определение потребности в сырье и продуктах.	Содержание	2	3
	Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>		
Самостоятельная работа студентов Раздела 1 ПМ 06. Требования санитарных норм. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной. Нормируемые товарные потери. Ненормируемые товарные потери. Разгрузка транспорта. Приемка товаров. Размещение на хранение. Отпуск товаров из мест хранения. Внутрискладское перемещение грузов. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Назначение складских помещений. Состав складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА Подготовка к практическим занятиям. Пищевая ценность. Подготовка к практическим занятиям. Требования к безопасности хранения. Подготовка к практическим занятиям.		131	

Курсовая работа	16	
Производственная практика	72	

Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 1 Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Защита отчета по практике		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.06		
Всего	316	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

Основная литература:

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2021. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз
2. Бобинкин, С.А. Психологические основы управления персоналом: учебное пособие /

С.А. Бобинкин, Н.В. Филинова, Н.С. Акатова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет». Филиал в г. Клину. - Москва; Берлин.: Директ-Медиа, 2023. - 172 с.: ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9177-9

3. Маслов, В.И. Стратегическое управление персоналом в условиях глобализации=Strategic Human Resource Management: Teaching Materials: учебное пособие / В.И. Маслов; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Факультет глобальных процессов. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2022. - 156 с.: схем., табл. - Библиогр.: с. 150-151. - ISBN 978-5-4475-9072-7

Дополнительная литература:

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с.: ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– 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; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по и производственной практикам
	– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков;	

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	– 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;	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	– правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	– правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для

	задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	– точность соблюдения правил экологической безопасности при	

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	