

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 28.05.2026 12:34:38  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbc4a8217781f1270bd1b0010c415c1164a511f108c5196



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### Профессионального модуля

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(код и наименование специальности)

#### **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

(наименование квалификации)

#### **очная**

(форма обучения)

СОГЛАСОВАНА:  
Предметно – цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


Протокол № 6 от «14» января 2025года


Председатель предметно-цикловой комиссии

Заместитель начальника отдела СПО

Председатель предметно-цикловой комиссии

Заместитель начальника отдела СПО

  
\_\_\_\_\_ /Н. С. Грушина  
подпись                      Инициалы и Фамилия

  
\_\_\_\_\_ /Л. В. Сорокина  
подпись                      Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

  
\_\_\_\_\_ /С. А. Марковская  
подпись                      Инициалы и Фамилия

Составитель: Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

\_\_\_\_\_ Директор ООО «Медиа Микс»  
должность, наименование организации/предприятия

  
\_\_\_\_\_ /С.Е. Голубинская /  
подпись                      Инициалы и Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала .....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля .....	7
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля .....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики .....	19

## 1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций (при наличии)

Код	Наименование общих компетенций
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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<p>ПО1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>ПО3 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>ПО4 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий,</p>
-------------------------	---

	<p>напитков по меню;          ПО5 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<b>уметь</b>	<p>У1 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;          У2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;          У3 организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;          У4 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;          У5 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          У6 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;          У7 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;          У8 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;          У9 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;          У10 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;          У11 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;          У12 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;          У13 вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
<b>знать</b>	<p>31 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;          32 основные перспективы развития отрасли;          33 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;          34 классификацию организаций питания;          35 структуру организации питания;          36 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;          37 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;          38 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;          39 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;          310 виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;</p>

	<p>311 основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>312 правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>313 формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>314 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>315 правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>316 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>317 процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
--	--

### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная аудиторная учебная нагрузка	<b>138</b>
производственная практика	<b>144</b>
в т.ч практическая подготовка	108
самостоятельная работа (учебная практика)	-
консультации	-
промежуточная аттестация	<b>18</b>

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и/или профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Экзамен по профессиональному модулю	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа			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., консультации, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 01, 02,04,05,09 ПК 6.1-6.3	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	52	52	22	-	-	-	-	-	-
ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.4-6.5	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	86	86	30	16	-	-	-	-	-
ПК 6.1-6.5	Производственная практика (по профилю специальности)	144	-	-	-	-	-	-	-	144
	Промежуточная аттестация	18		-	-	-	-	18	-	
	Всего:	300	138	52	16	-	-	18	-	144

## 2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
2	3	4	5
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>52</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
Отраслевые особенности организаций питания	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания). Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>

	<p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.</p> <p>Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p>		
	<p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p>	2	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	6	
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2	

	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	4	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
Управление персоналом в организациях питания	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	2	
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2	
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	2	
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2		

	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).	2	<b>OK01,02,04,05,09</b> <b>ПК 6.1-6.3</b>
	Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	2	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Планирование производственного задания (программы)	2	<b>OK01,02,04,05,09</b> <b>ПК 6.1-6.3</b>
	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции и собственного производства и покупным товарам.	2	<b>OK01,02,04,05,09</b> <b>ПК 6.1-6.3</b>
	Производительность труда, факторы роста.	2	
	Методика расчета основных производственных показателей	2	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	2	

	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	2	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	Расчет производственной мощности	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
	Расчет товарооборота	2	
	Расчет производительности труда	2	
	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	
	Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации	2	
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.3</b>
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>86</b>	
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.4-6.5</b>

сти подчиненного персонала	Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха	2	
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2	
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	2	
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	Разработка схемы взаимодействия подразделений и служб организации с учётом типа, класса и форм обслуживания.	2	
	Планирование и организация работы подчинённого персонала: составление графиков и распределение обязанностей.	2	
	Контроль качества выполнения работ и соблюдение регламентов	2	
Инструктирование и обучение персонала на рабочем месте	2		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2	<b>ОК01,02,04,05,09 ПК 6.4-6.5</b>
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте.	2	
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2	
	Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	

	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.4-6.5</b>
	Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.	2	
	Разработка инструкций, регламентов	2	
	Разработка инструкции обучение персонала на рабочем месте. Разработка плана по обучению персонала	2	
	<b>Тематика курсовой работы</b> 1. Организация работы производства ресторана 1 класса на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе. 2. Организация работы производства ресторана 1 класса на 100 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе. 3. Организация работы производства итальянского ресторана 1 класса на 120 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе. 4. Организация работы производства ресторана на 120 мест «Украинская кухня». Организация выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе. 5. Организация работы производства рыбного ресторана на 150 мест. Организация производства готовой продукции в горячем цехе. 6. Организация работы производства рыбного ресторана на 75 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе. 7. Организация работы производства пивного ресторана 1 класса на 60 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе. 8. Организация работы производства ресторана на 80 мест при гостинице. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе. 9. Организация работы производства в ресторане на 100 мест, специализирующегося на выпуск блюд Русской кухни. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе. 10. Организация работы производства семейного ресторана на 40 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе. 11. Организация работы производства семейного ресторана на 60 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе. 12. Организация работы производства кафе молодежного на 40 мест. Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе. 13. Организация работы производства кафе молодежного на 40 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе. 14. Организация работы производства офисного кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.	16	<b>ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.5</b>

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>15. Организация работы производства студенческого кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.</p> <p>16. Организация работы производства в кафе на 80 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>17. Организация работы производства в кафе на 80 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.</p> <p>18. Организация работы производства детского кафе на 50 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>19. Организация работы производства детского кафе на 60 мест. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.</p> <p>20. Организация работы производства в кафе-кондитерская на 60 мест. Организация выпуска готовой продукции в кондитерском цехе.</p> <p>21. Организация работы производства в кафе на 120 мест при развлекательном центре. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>22. Организация работы производства в столовой на 60 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>23. Организация работы производства в столовой на 60 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.</p> <p>24. Организация работы производства в столовой на 100 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>25. Организация работы производства в столовой на 100 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе.</p> <p>26. Организация работы производства в столовой на 200 мест при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>27. Организация работы производства в столовой на 200 мест. при промышленном предприятии. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе</p> <p>28. Организация работы производства в общедоступной столовой на 80 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>29. Организация работы производства в общедоступной столовой на 120 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> <p>30. Организация работы производства в школьной столовой на 100 мест. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе.</p> |  |  |
|--|--|--|--|

	<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b></p> <p>Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</p> <p>Разработка характеристики исследуемой организации питания</p> <p>Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</p> <p>Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</p> <p>Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</p> <p>Разработка расчетного плана-меню</p> <p>Расчет основных производственных показателей</p> <p>Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</p> <p>Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>10. Заключение</p>	16	ОК01,02,04, 05,09 6.1-6.5
	<p><b>Производственная практика 144 час.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>2. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>3. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</li> <li>4. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> <li>5. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</li> <li>6. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</li> <li>7. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</li> <li>8. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</li> <li>9. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</li> <li>10. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</li> <li>11. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li> <li>12. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</li> <li>13. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>14. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалифика-</li> </ol>	144	ОК01,02,04, 05,09 ПК 6.1-6.5

	<p>ционных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>15. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>16. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>17. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>18. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>19. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>20. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>18</b>	
<b>Всего</b>		<b>300</b>	

### 3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

**Программное обеспечение:**

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

**Основные источники:**

1. Радченко Л. А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2025 – 321с. (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/957444>

2. Васюкова А.Т., Оборудование предприятий общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова. Москва: КНОРУС, 2025.- 224с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/956638>

**Дополнительные источники**

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>

**Интернет-ресурсы**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1Ф3> Ф3 о качестве пищевых продуктов
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=10268508> 1 Ф3 О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Общество защиты потребителей. Общественный контроль Охрана труда в России
4. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) Пожарная безопасность на практике
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> «Школа Гастронома»
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

### 3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	2 часа	Дискуссия
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	2 часа	Просмотр и обсуждение видеofilmа
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	2 часа	Дискуссия
<b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	2 час	Просмотр и обсуждение видеofilmа

### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Результаты освоения учебной практики <sup>1</sup>	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки <sup>2</sup>
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
ОК 01 -Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практические задания к дифференцированному зачету по МДК
ОК. 02 - Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практические задания к дифференцированному зачету по МДК

<sup>1</sup> Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

<sup>2</sup> Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

<p>ОК 04.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;</li> <li>- отсутствие негативных отзывов со стороны коллег и руководства.</li> </ul>	<p>Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных работ;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания к дифференцированному зачету по МДК</li> </ul>
<p>ОК. 05</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</li> </ul>	<p>Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных работ;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания к дифференцированному зачету по МДК</li> </ul>
<p>ОК 09.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;</li> <li>- составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках</li> </ul>	<p>Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных работ;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания к дифференцированному зачету по МДК</li> </ul>
<p>ПК 6.1.</p> <p>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</p> <p>выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработка и предоставление различных видов меню с учетом по-</p>	<p>Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных работ;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</li> </ul> <p>Экзамен по профессиональному модулю</p>

<p>требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 6.2. Выполнять:</p> <p>текущее планирование;</p> <p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;</p> <p>распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;</p> <p>регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;</p> <p>предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;</p> <p>оформление учетно-отчетной документации</p>	<p>Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных работ;</li> <li>- Промежуточная аттестация: <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</li> </ul> </li> <li>- Экзамен по профессиональному модулю</li> </ul>
<p>ПК 6.3.</p> <p>Выполнять:</p> <p>обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</p> <p>контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</p> <p>подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;</p> <p>проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических и лабораторных работ;</li> <li>- Промежуточная аттестация: <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</li> </ul> </li> <li>- Экзамен по профессиональному модулю</li> </ul>
<p>ПК 6.4.</p>	<p>Оценочные сред-</p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>Выполнять:  соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  проведение бракеража;  ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  Промежуточная аттестация:  - экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета  - Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 6.5.  Выполнять:  инструктирование подчиненного персонала;  оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;  составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;  проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания  оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p>Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических и лабораторных работ;  - Промежуточная аттестация:  - экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета  - Экзамен по профессиональному модулю</p>