

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УР
_____/ Е.В.Миля/
«____» _____ 2024 г.

Красноярск, 2024

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 №1565 в соответствии с профессиональным стандартом среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Разработчик: Сметанина Наталья Сергеевна, преподаватель КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля	17
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса, оказания услуг населению при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции компетенции.

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной подготовки
ОК 03.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию. Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов
----------------	--

навыками	<p>блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
Уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
Знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p>

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

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего (максимальная учебная нагрузка) 280 часов,
в том числе в форме практической подготовки – 222 ч.

Из них на освоение МДК – 106 ч.

в том числе самостоятельная работа – 15 ч.

практики, в том числе учебная – нет

производственная – 174 ч.

Промежуточная аттестация – экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч	В т.ч. в форме практической подготовки, ч	Объем профессионального модуля, ч					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе				
					лабораторных и практических занятий	самостоятельная работа	промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-9	Раздел 1. Управление текущей деятельности подчиненного персонала	58	38		38	3			
ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-9	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	22	10		4	2			
ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-9	Курсовой проект	16		16					
ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-9	Производственная практика	174	174	174		10			174
Всего:		270	222	280	42	15	экзамен		174

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			58	ВД 6,
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			58	ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала		4	ВД 6,
	1.	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 предприятий (объектов) общественного питания. Требования к организациям питания различного типа.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
	2.	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения службы организаций питания, их характеристика, функции.		
	Практические занятия		2	
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание учебного материала		6	ВД 6,
	1.	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
	2.	Требования к составлению меню и стиль его оформления. Порядок ведения расчетов,		

	необходимых для составления меню. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. Презентация нового меню. Анализ спроса на продукцию, оптимизацию меню, совершенствование ассортимента.			
	Практические занятия		4	
	1.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).		4	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		4	ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
	1.	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	2	
	2.	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов		
	Практические занятия		2	
	1.Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)		2	
Тема 1.4 Управление персоналом в организации питания	Содержание учебного материала		12	ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
	1.	Сущность и особенности управления персоналом организации. Кадровая политика и ее планирование на предприятии.	4	
	2.	Трудовые ресурсы предприятий общественного питания, их характеристика и порядок формирования. Категории производственного персонала и критерии его оценки.		
	3.	Организация деятельности персонала. Делегирование полномочий. Функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом на предприятиях общественного питания.		
	4.	Процесс аттестации работников предприятия. Отбор. Виды, формы и методы мотивации персонала. Управление конфликтами и стрессами. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.		
	Практические занятия:		8	
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений		1	
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		1	
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013		2	

	Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»			
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения		1	
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений		1	
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными		1	
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник		1	
Тема 1.5 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		10	ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
	1.	Принципы и виды планирования работы.	4	
	2.	Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов		
	3.	Нормирование труда в организациях питания. Виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день		
	4.	Виды, правила составления графиков работы. Порядок беля учета рабочего времени		
	Практические занятия		6	
	1.Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов		2	
	2.Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием		2	
	3.Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)		2	
	Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок заполнения	Содержание учебного материала		
1.		Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Методика расчета основных производственных показателей	4	
2.		Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания		
3.		Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции		
4.		Цена и ее функция на предприятиях общественного питания. Формирование цены в общественном питании. Калькуляция в общественном питании.		
Практические занятия		14		
1.Расчет основных производственных показателей		2		
2. Расчет производственной мощности, товарооборота, производительности труда.		4		

	3.Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.		2	
	4.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	
	5.Оформление документов: дневного заборного листа		2	
	6.Разработка нормативно-технологической документации		2	
Тема 1.7 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание учебного материала		4	ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
	1	Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания	2	
	2	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с другими структурными подразделениями организации питания		
	Практические занятия		2	
	1.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	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			38	ВД 6,
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации			38	ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		12	ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
	1.	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа	12	
	2.	Характеристика и техническое оснащение производственных помещений питания. Общие требования к организации рабочих мест		
	3.	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства и готовой продукции для различных способов реализации и методов обслуживания, а также процессов хранения готовой кулинарной продукции		
	4.	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Требования охраны труда и пожарной безопасности. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг		
	5.	Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях		
	6.	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы и показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции		

Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание учебного материала		10	ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11
	1.	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения	6	
	2.	Разработка инструкций и регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение		
	3.	Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Мастер-классы, тренинги: правила их проведения, назначения, эффективность		
	Практические занятия		4	
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.		2	
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)		2	
	1.	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки		
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню.			174	ВД 6, ПК 6.1-6.5 ОК 1-7, ОК9-11

<p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. 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.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. 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.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст.</p>		
--	--	--

технолог).		
37. 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.		
38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.		
39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.		
40. 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.		
41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Курсовая работа/ проект	16	
Промежуточная аттестация ПМ	экзамен	
Консультации	10	
Всего	280	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете «Организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала».

Оборудование учебного кабинета/учебной лаборатории:

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
столы, стулья (по числу обучающихся),
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

Технические средства обучения:

компьютер,
средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор;

Оснащенные базы практики:

Рабочее место преподавателя;
Стойка барная
Стол кухонный
Стулья
Стол производственный островной
Стол разделочный СРО-6/6 СЦК
Стол разделочный СР-2/1500/600
Стол сервировочный
Стол-стойка презентационная

Шкаф для столовой посуды

Технические средства обучения:

Компьютер с монитором, ноутбуки, компьютерные мыши
Локальная сеть с выходом в Интернет
Средства аудиовизуализации
Мультимедийные и интерактивные обучающие материалы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Печатные издания:

1. Феофанов А.Н. Организация деятельности подчиненного персонала: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / А.Н. Феофанов, Т.Г. Гришина; под ред. А.Н. Феофанова – 4-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024 – 192 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва: КНОРУС, 2024. – 336 с. – (Среднее профессиональное образование).

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное издание / Володина М.В., Сопачева Т.А. – Москва: Академия, 2021. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: <https://academia-moscow.ru> – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow» – Текст: электронный
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-6457-9. – Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. – Саратов : Профобразование, 2021. – 207 с. – ISBN 978-5-4488-1249-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
4. 2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. – ISBN 978-5-8114-5880-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> – Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. 3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 380 с. – ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> – Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. 4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-6456-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 180 с.
2. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 84 с.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют 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.

Реализацию программы профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» обеспечивает Сметанина Наталья Сергеевна, преподаватель.

Образование:

Красноярский коммерческий институт по специальности «Экономика и управление в торговле и общественном питании», квалификация «Экономист» (1995 г.); КГПУ им. В. П. Астафьева по направлению «Семейное образование» (2021 г.).

Повышение квалификации:

ФГБОУ ВО «Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева по программе «Инновационные современные образовательные технологии обучения взрослых», 2019 г.;

В ООО «Институт новых технологий в образовании» по программе: «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 2020 г.;

ООО «Институт новых технологий в образовании» по программе: «Применение дистанционного обучения. Разработка учебных заданий и тестовых вопросов в онлайн-форматах», 2021 г.;

В КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» по программе: «Психолого-педагогические аспекты инклюзивного образования в условиях реализации ФГОС», 2021 г.;

В Краевом государственном автономном учреждении дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе: «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся», 2022 г.;

В Краевом государственном автономном учреждении дополнительного профессионального образования «Красноярский краевой институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования» по программе: «Формирование финансовой грамотности обучающихся с использованием интерактивных технологий и цифровых образовательных ресурсов (продвинутый уровень)», 2022 г.

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Разработка и реализация маркетинговой стратегии», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Налогообложение предприятий и организаций», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Маркетинг в гостиничном бизнесе», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Предпринимательский модуль», 2022 г.;

ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта», «Бизнес-модели компании и операционная эффективность», 2022 г.

ООО «Северо-Западный учебный Центр «Технологии Безопасности», «Обучение педагогических работников оказанию первой помощи», 2023 г.

Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 24, ККОТиП, 2023 г.

КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»,
«Адаптация образовательной программы среднего профессионального в соответствии с
образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с
инвалидностью и ОВЗ», 2023 г.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»**

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 видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального

	проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	мастерства (при участии)
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	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	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и	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	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,

кондитерского дела на рабочем месте	<p>образовательных программ;</p> <p>составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;</p> <p>бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p> <p>бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</p> <p>проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</p> <p>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	
ОК 04. Работать в	<p>- взаимодействие с обучающимися,</p>	

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	

подготовленности.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

