

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 09.10.2026 15:25:24

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Саратовский государственный университет
«Генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчики: Леонова С.А., Виноградова В.А., преподаватели колледжа.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ПАСПОРТ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является обязательной (дополнительной) частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сельского хозяйства при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. 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 и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
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.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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и 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 студент должен:

Владеть навыками	- 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; - 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 вариативная часть иметь практический опыт: - применение автоматизированных рабочих мест при составлении нормативно-технологической документации
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 вариативная часть уметь: - разрабатывать нормативно-технологическую документацию с использованием автоматизированных рабочих мест.
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. вариативная часть знать: - алгоритм составления нормативно-технологической документации с использованием автоматизированных рабочих мест.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -194 час

в том числе в форме практической подготовки – 42 часа

Из них на освоение:

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 116час.,

производственная практика - 72 час.,

самостоятельная работа обучающегося – 16 час.

консультации – 2 час.

курсовая работа - 10 час.

Промежуточная аттестация – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК, в час.					Практика	
				Всего, часов	В том числе					
					Лабораторные и практические занятия, часов	Курсовых работ (проектов)*, часов	Самостоятельная работа / консультации	Промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	7	8
ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 07, ОК 09	Раздел 1. модуля Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	116	-	92	42	10	16/2	6	-	-
ПК 6.1-6.5 ОК 01 – 07, ОК 09	Учебная и производственная практика, часов	72		-	-	-			-	72
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	194		92	42	10	16/2	12	-	72

2.2 Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
1	2		3
	Раздел модуля 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		92
	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	Содержание		2
	1	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2
		Практические работы	2
	1	Сравнительный анализ структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, догоготовочных, комбинированных	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание		6
	2	Виды меню и их характеристика.	2
	3-4	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.	4
		Практические занятия	4
	2	Создание тематических видов меню (кухни народов мира, банкетное меню, детское меню, свадебное меню)	2
	3	Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту.	2
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание		4
	5	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2
	6	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	2
		Практические работы	2
	4	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление документации	2
Тема 1.4.	Содержание		4

Управление персоналом в организациях питания	7	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
	8	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Должностные инструкции работников предприятий общественного питания	2
		Практические работы	6
	5-7	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.	6
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание		4
	9-10	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	4
		Практические работы	6
	18-20	Составление производственной программы предприятия (план-меню). Составление плана меню со свободным выбором блюд для предприятий общественного питания	6
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание		10
	11	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	2
	12-13	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей	4
	14-15	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	4
		Практические работы	6
	26	Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда	2
	27	Расчет цены блюда. Составление калькуляционных карточек. Разработка нормативно-технологической документации	2
	28	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов, акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников, дневного заборного листа	2
Тема 1.7. Оперативное управление текущей		Содержание	2

деятельностью подчиненного персонала	16	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. Контроль качества продукции и услуг	2
Тема 1.8. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха		Содержание	4
	17-18	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	4
Тема 1.9. Автоматизированные рабочие места для предприятий общественного питания		Содержание (вариативная часть)	4
	19-20	Автоматизированное рабочее место «Мастер – ТТК», «Мастер-Кондитер», «Мастер-Хлебопек»	4
		Лабораторные работы (вариативная часть)	16
(вариативная часть)	1-3	Составление нормативно-технологической документации с использованием АРМ «Мастер ТТК»	6
	4-6	Составление нормативно-технологической документации с использованием АРМ «Мастер – Кондитер»	6
	7-8	Составление нормативно-технологической документации с использованием АРМ «Мастер – Хлебопек»	4
Промежуточная аттестация			12
Самостоятельная учебная работа			16
1. Сообщение ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;			2
2. Сообщение ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;			2
3. Сообщение ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;			2
4. Сообщение ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;			2
5. Сообщение ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия..			2
6. Выдержки из Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250.			2
7. Выдержки из Трудового кодекса РФ ст. №№ 115, 137, 139.			2
8. Выдержки из Трудового кодекса РФ ст. №№ 143, 152, 153.			2
Консультации			2
Тематика курсовых работ			
1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).			
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).			

3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение	10
Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.06 Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности. 2. Анализ экономических показателей предприятия	72

3. Выполнение работ по определению потребности в сырье и продуктах	
4. Выполнение работ по оперативному планированию на предприятиях общественного питания	
5. Выполнение работ по организации труда персонала на производстве	
6. Выполнение работ по составлению нормативно- технологической документации	
7. Выполнение работ по составлению закупочного акта, требования в кладовую, накладной на отпуск товаров	
8. Выполнение работ по проведению инвентаризации на производстве	
9. Должностные обязанности специалиста по профессии «Повар» 4 разряда, «Кондитер» 4 разряда, «Пекарь» 3 разряда	
Итого по модулю	194 часа.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет(ы) «Кабинет экономики организации», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Основные электронные издания

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 536 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1836594> Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2083267>
2. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819277>
3. Дриль, А. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. А. Дриль, Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2024. — 167 с. — ISBN 978-5-7782-5334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/514429>
4. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245>
5. Управление персоналом организации : учебное пособие / составители Л. Д. Котлярова, А. В. Губанов.. — пос. Караваево : КГСХА, 2021. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/252092>

6. Шитов, В. Н. Планирование, организация и управление деятельностью персонала структурного подразделения : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 484 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2092351. - ISBN 978-5-16-019166-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2092351> (дата обращения: 09.10.2026). — Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разрабатывает различные виды меню; Разрабатывает и адаптирует рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Знает современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; Знает правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ПК6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Обучает, инструктирует поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Применяет автоматизированное рабочее место при составлении нормативно-технологической документации Знает нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; Знает современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; Знает правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; Знает методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ПК6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного	Организует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; Знает нормативные правовые акты в области	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на

персонала	организации питания различных категорий потребителей; Знает методы контроля возможных хищений запасов; Знает программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; Знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; .	практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ПК6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Знает нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; Знает правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; Знает виды, формы и методы мотивации персонала;	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ПК6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Обучает, инструктирует поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте Планирует, организывает, контролирует и оценивает работу подчиненного персонала; Знает нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; Управляет конфликтными ситуациями, разрабатывает и осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; Знает современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; Знает правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; Знает виды, формы и методы мотивации персонала; Знает способы и формы инструктирования персонала;	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии;

		Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии;

		Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю.
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	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии;

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Текущая аттестация: Устный опрос; Экспертная оценка на практическом занятии; Экспертная оценка на лабораторном занятии; Самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Производственная практика - дифференцированный зачет; Защита курсовой работы; Экзамен по модулю