Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.10.2026 22:23:32
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет» в п. Яблоновском

Методические указания по организации изучения профессионального модуля

ПМ.06 организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

для студентов очной формы обучения

п. Яблоновский, 2020

УДК 641(07)
ББК 36.99
М-54

Методические указания по организации изучения профессионального модуля ПМ.06 организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала /Сост. Бжассо З.А

Методические указания по организации изучения профессионального модуля ПМ.06 организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала определяют порядок организации внеаудиторной работы обучающихся по изучаемой дисциплине и предназначены для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Одобрено предметной (цикловой) комиссией
сервиса, экономики и управления
Протокол от 04.12.2020 №4

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания по организации изучения профессионального модуля Методические указания по организации изучения профессионального модуля ПМ.06 организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала представляют собой комплекс указаний и разъяснений, позволяющих обучающимся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины. При разработке указаний преподаватель исходит из того, что часть курса может изучаться обучающимися самостоятельно. Цель данных методических указаний – помочь обучающимся усвоить знания, предусмотренные учебной программой.

1.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Общие положения

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена и разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

общие компетенции

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 деятельности.

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции

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 6.2Осуществлять 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:

Иметь практический опыт

$ПО_1$-разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

$ПО_2$-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

$ПО_3$-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

$ПО_4$-организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

$ПО_5$-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

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;

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.

Всего – 222 часа, в том числе:

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала

объем образовательной программы - 104 часа;
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 90 часов, в т.ч.
курсовое проектирование по МДК 06.01– 16 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;
консультации – 4 часа;
промежуточная аттестация – 4 часа.
ПП.06.01 Производственная практика по ПМ 06. – 108 часов.
ПМ.05 Экзамен квалификационный – 10 часов

Структура и содержание дисциплины

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

1. Отраслевые особенности организации питания: функции, основные направления деятельности.
2. Отраслевые особенности организаций питания: их классификация по различным признакам.
3. Разработка ассортимента кулинарной продукции.
4. Разработка ассортимента кондитерской продукции.
5. Разработка ассортимента различных видов меню.
6. Ресурсное обеспечение организации питания: товарными, трудовыми.

7. Программное обеспечение управления расходом продуктов

8. Организация деятельности персонала.

9. Основные функции управления производственным подразделением организации питания.

10. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала: принципы и виды.

11. Расчет основных производственных показателей: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.

12. Формы документов и порядок их заполнения.

13. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.

14. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Практические и семинарские занятия

ПЗ1	Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учетом типа, класса, форм обслуживания
ПЗ2	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных
ПЗ3	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). инвентаря, инструментов, кухонной посуды

ПЗ4	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений
ПЗ5	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения
ПЗ6	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»
ПЗ7	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения
ПЗ8	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений
ПЗ9	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными
ПЗ10	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник
ПЗ11	Планирование производственного задания (программы)
ПЗ12	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда
ПЗ13	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени
ПЗ14	Расчет производственной мощности
ПЗ15	Расчет товарооборота
ПЗ16	Расчет производительности труда
ПЗ17	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.
ПЗ18	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о

	реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников
ПЗ19	Оформление документов: дневного заборного листа
ПЗ20	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции
	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПЗ21	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)

Примерная тематика курсовых проектов (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 вузе, профессорско-преподавательский зал.

27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.

28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни.

Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)

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)

Заключение

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

1.Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:

- характеристики исследуемой организации питания;

- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания;

- схемы организационной структуры организации питания,

схемы взаимосвязи подразделений;

- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).

2. Составление:

- характеристики исследуемой организации питания;
- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания;
- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений;
- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).

3. Разработка, ведение расчетов:

- расчетного плана-меню;
- основных производственных показателей;

4. Разработка:

- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам;
- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса).

5. Составление заключения

Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю

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.

15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.

16.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.

17. Оценка качества готовой продукции.

18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.

20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.

21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.

22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.

23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.

24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.

25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.

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.

28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.

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.

30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений

31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.

32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.

33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.

34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.

35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).

36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. 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.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

3.2.1. Печатные учебные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/942771

Дополнительная литература

3.Пукалина, Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник / Н.Н. Пукалина. - Москва: Академия, 2018. - 304 с.

4.Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. - Москва: Юрайт, 2019. - 390 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/bcode/437478

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»- Режим доступа http://www.consultant. ru

2. Министерство Финансов РФ - Режим доступа http://www.minfin.ru