**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

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

Настоящая рабочая программа профессионального ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала составлена в соответствии с нормативными документами и методическими материалами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1565;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум».

**Цели и задачи:**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2.1. Перечень общих компетенций

**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 деятельности.

ОК 03.Планировать и реализовывать 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

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

всего –320 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 320 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 172 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов

производственной практики – 108 часов